

UNIVERSIDADE FEDERAL DO CARIRI

Edital 8/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
8/2026	158719-UNIVERSIDADE FEDERAL DO CARIRI	LUCIANO GOMES SILVA	09/03/2026 15:15 (v 0.9)
Status			
CONCLUIDO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra		23507.003286/2025-46

1. DO OBJETO

PREGÃO ELETRÔNICO

90002/2026

CONTRATANTE (UASG)

UNIVERSIDADE FEDERAL DO CARIRI - UFCA (158719)

OBJETO

Contratação de serviços contínuos de fornecimento de refeições prontas (almoço e jantar) para a comunidade acadêmica da UFCA

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 10.102.092,00

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 27/03/2026 às 09h (horário de Brasília)

Critério de Julgamento:

menor preço global

Modo de disputa:

aberto

TRATAMENTO FAVORECIDO ME/EPP/EQUIPARADAS

NÃO

MARGEM DE PREFERÊNCIA PARA ALGUM ITEM

NÃO

UNIVERSIDADE FEDERAL DO CARIRI

PREGÃO ELETRÔNICO Nº90002/2026

(Processo Administrativo nº 23507.003286/2025-46)

Torna-se público que o(a) **Universidade Federal do Cariri**, por meio do(a) **Coordenadoria de Licitações**, sediado(a) **no Campus Juazeiro do Norte, na Avenida Tenente Raimundo Rocha, nº 1639, Bairro Cidade Universitária, Juazeiro do Norte/CE, CEP: 63.048-080, Bloco K, 3º Andar, Sala 303**, realizará licitação, na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a **contratação de serviços contínuos de fornecimento de refeições prontas (almoço e jantar) para a comunidade acadêmica da Universidade Federal do Cariri, campi Barbalha, Crato e**

Juazeiro do Norte, de segunda a sexta-feira, durante o período letivo, incluindo o período de férias, conforme o calendário letivo aprovado pelo conselho universitário, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será realizada em grupo único, formado por 02 itens, conforme tabela constante no Termo de Referência/Projeto Básico, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes **NÃO se aplicam a esta licitação.**

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar deste certame os interessados previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).

3.2. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicafe até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

3.3. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluindo a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

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

3.5. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

3.6. Não será concedido nesta Licitação tratamento favorecido para microempresas, empresas de pequeno porte e figuras equiparadas, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, em razão da incidência, no caso, do art. 4º, § 1º da Lei nº 14.133, de 2021.

3.7. Não poderão disputar esta licitação:

3.7.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

3.7.2. sociedade que desempenhe atividade incompatível com o objeto da licitação;

3.7.3. empresas estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

3.7.4. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

3.7.5. 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, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

3.7.6. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

3.7.7. 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;

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

3.7.9 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;

3.7.10. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

3.8. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

3.9. O impedimento de que trata o item 3.7.6 será também aplicado ao 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, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.10. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.7.4 e 3.7.5 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

3.11. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

3.12. O disposto nos itens 3.7.4 e 3.7.5 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

3.13. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

3.14. A vedação de que trata o item 3.8 estende-se a 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.

4. DO ORÇAMENTO ESTIMADO

4.1. *O orçamento estimado da presente contratação NÃO SERÁ DE CARÁTER SIGILOSO.*

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

5.. 3No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

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

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

5.3.3 não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

5.3.4 cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

5.4. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.5 No caso das empresas que foram beneficiadas pela Lei nº 12.546, de 2011, as propostas de preços deverão ser apresentadas com as alíquotas em vigor, nos termos da Lei nº 14.973, de 2024, aplicáveis para o ano de apresentação da proposta.

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

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

5.6.1. A assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

5.7. Não poderá se beneficiar do tratamento jurídico diferenciado estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, a pessoa jurídica:

5.7.1. de cujo capital participe outra pessoa jurídica;

5.7.2. que seja filial, sucursal, agência ou representação, no País, de pessoa jurídica com sede no exterior;

5.7.3. de cujo capital participe pessoa física que seja inscrita como empresário ou seja sócia de outra empresa que receba tratamento jurídico diferenciado nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.7.4. cujo titular ou sócio participe com mais de 10% (dez por cento) do capital de outra empresa não beneficiada pela Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.7.5. cujo sócio ou titular seja administrador ou equiparado de outra pessoa jurídica com fins lucrativos, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.7.6. constituída sob a forma de cooperativas, salvo as de consumo;

5.7.7. que participe do capital de outra pessoa jurídica;

5.7.8. que exerça atividade de banco comercial, de investimentos e de desenvolvimento, de caixa econômica, de sociedade de crédito, financiamento e investimento ou de crédito imobiliário, de corretora ou de distribuidora de títulos, valores mobiliários e câmbio, de empresa de arrendamento mercantil, de seguros privados e de capitalização ou de previdência complementar;

5.7.9. resultante ou remanescente de cisão ou qualquer outra forma de desmembramento de pessoa jurídica que tenha ocorrido em um dos 5 (cinco) anos-calendário anteriores;

5.7.10. constituída sob a forma de sociedade por ações.

5.7.11. cujos titulares ou sócios guardem, cumulativamente, com o contratante do serviço, relação de pessoalidade, subordinação e habitualidade.

- 5.8. A falsidade da declaração de que trata os itens 5.3 ou 5.5 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.
- 5.9. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 5.10. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.
- 5.11. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.
- 5.12. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:
- 5.12.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e
 - 5.12.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.
- 5.13. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:
- 5.13.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e
 - 5.13.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.
- 5.14. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 5.12 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.
- 5.15. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.
- 5.16. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

- 6.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
- 6.1.1. *valor unitário de cada item que compõe o lote;*
 - 6.1.2. *valor total de cada item que compõe o lote;*
 - 6.1.3. *valor global da contratação - somatória dos valores totais dos itens que compõem o lote*
 - 6.1.4. *marca;*
 - 6.1.5. *fabricante;*
 - 6.1.6. *Quantidade cotada, devendo respeitar exatamente aquela que consta no tópico 1.1 do Termo de Referência (Anexo I do edital);*
 - 6.1.7. Descrição do objeto, contendo informações similares à especificação do Anexo I deste edital;
 - 6.1.7.1. Em caso de discordância entre a descrição contida no site www.gov.br/compras/pt-br e as especificações deste edital, prevalecerão as últimas;
 - 6.1.7.2. Em caso de discordância entre a nomenclatura da unidade de medida contida no site www.gov.br/compras/pt-br e aquelas previstas neste edital, prevalecerão as últimas.

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

6.2.1. O licitante *NÃO* poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

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

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

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

6.5.1. No regime de incidência não-cumulativa de PIS e COFINS, a cotação adequada será a que corresponde à média das alíquotas efetivamente recolhidas pela empresa, comprovada, a qualquer tempo, por documentos de Escrituração Fiscal Digital da Contribuição (EFD-Contribuições) para o PIS/PASEP e COFINS dos últimos 12 (doze) meses anteriores à apresentação da proposta, ou por outro meio hábil.

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

6.7. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional

6.8. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência/Projeto Básico, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

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

6.10. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

6.11. Caso o critério de julgamento seja o de menor preço, os licitantes devem respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência/Projeto Básico;

6.12. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência/Projeto Básico.

6.13. O descumprimento das regras supramencionadas pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

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

7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

7.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

7.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro/Agente de Contratação /Comissão e os licitantes.

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

7.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

7.5.1. Pelo fato de os itens estarem agrupados, saliente-se que a somatória dos valores totais de cada item constituirá o valor global da contratação.

7.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

7.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

7.8. Os intervalos mínimos de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirão tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverão ser de:

LOTE ÚNICO	ITENS	INTERVALOS MÍNIMOS
	01	R\$ 0,01
	02	R\$ 0,01

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

7.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa ABERTO.

7.11. Considerando o teor do item acima, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

7.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

7.11.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

7.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem de classificação, sem prejuízo da aplicação da margem de preferência e do desempate ficto, conforme disposto neste edital, quando for o caso.

7.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

7.11.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

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

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

7.14. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

7.15. No caso de desconexão com o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, no decorrer da etapa competitiva da licitação, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

7.16. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

7.18. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial, caso a contratação não se enquadre nas vedações dos §§1º e 2º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

7.18.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 10% (dez por cento), caso se trate de uma concorrência, ou de até 5% (cinco por cento), caso se trate de um pregão, serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

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

7.18.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de até 10% (dez por cento), caso se trate de uma concorrência, ou de até 5% (cinco por cento), caso se trate de um pregão, na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

7.18.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

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

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

7.20. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

7.20.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

7.20.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

7.20.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme Decreto nº 11.430, de 8 de março de 2023;

7.20.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme Decreto nº 12.304, de 2024.

7.21. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

7.21.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

7.21.2. empresas brasileiras;

7.21.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

7.21.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

7.22. Esgotados todos os demais critérios de desempate previstos em lei, a escolha do licitante vencedor ocorrerá por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.

7.23. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

7.23.1. Tratando-se de licitação em grupo, a contratação posterior de item específico do grupo exigirá prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade e serão observados como critério de aceitabilidade os preços unitários máximos definidos no Termo de Referência.

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

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

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

7.23.5. O Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de **03 (três) horas**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

7.23.6. É facultado ao Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

7.23.7. Sem prejuízo da obrigatoriedade do envio pelo sistema www.gov.br/compras/pt-br, o pregoeiro poderá solicitar que tanto a proposta como documentos complementares sejam remetidos pelo e-mail: proad@ufca.edu.br.

7.24. Após a negociação do preço, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8. DA FASE DE JULGAMENTO

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133, de 2021, legislação correlata e no item 3.07 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

8.1.1. Sicaf;

8.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://portal.datransparencia.gov.br/pagina-interna/603244-cnep>).

8.2. A consulta aos cadastros será realizada no nome e no CNPJ da empresa licitante.

8.2.1. A consulta no CNEP quanto às sanções previstas na Lei nº 8.429, de 1992, também ocorrerá no nome e no CPF do sócio majoritário da empresa licitante, se houver, por força do art. 12 da citada lei.

8.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

8.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

8.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

8.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

8.4. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs ou tenha se valido da aplicação da margem de preferência, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão verificará se o licitante faz jus ao benefício aplicado.

8.5. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto nos arts. 29 a 35 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022.

8.6. Será desclassificada a proposta vencedora que:

8.6.1. conter vícios insanáveis;

8.6.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência/Projeto Básico;

8.6.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

8.6.4. não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

8.6.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

8.7. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

8.8. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o item anterior, só será considerada após diligência do Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, que comprove:

8.8.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

8.8.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

8.9. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que o licitante comprove a exequibilidade da proposta.

8.10. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

8.11. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo licitante, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

8.11.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

8.11.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

8.12. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

9. DA FASE DE HABILITAÇÃO

9.1 Os documentos **previstos no Termo de Referência**, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no Sicaf.

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

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

9.4 Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

9.4.1 Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o Termo de Referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 10% (dez por cento) para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

9.5 Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia autenticada ou por cópia não autenticada; sendo que, neste último caso, poderão ser exigidas a apresentação do documentos original ou de declaração de autenticidade assinada por advogado (art. 12, inciso IV c/c art. 70, inciso I, todos da Lei nº 14.133 /2021).

9.6 Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133, de 2021.

9.7 Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.

9.8 Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

9.9 O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, 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.

9.10 Considerando que na presente contratação a avaliação prévia do local de execução é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, o licitante deve atestar, sob pena de inabilitação, que conhece o local e as condições de realização do serviço, assegurado a ele o direito de realização de vistoria prévia.

9.10.1 O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendado com no mínimo 2 (dois) dias úteis de antecedência, através do e-mail ru.prae@ufca.edu.br, informando os dados do licitante ou representante legal, a respectiva documentação de identificação do vistoriante designado para representá-lo e qual(is) unidade(s) deseja vistoriar, de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.

9.10.2 Caso o licitante opte por não realizar vistoria, **poderá substituir** a declaração exigida no presente item por declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

9.10.3. Todas as informações referentes à possibilidade de vistoria estão contidas no Anexo I - Termo de Referência.

9.11 A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.

9.11.1 Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

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

9.12.1 A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

9.13. A verificação pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

9.13.1 Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de **03 (três) horas**, prorrogável por igual período, contado da solicitação do Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão.

9.14. A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

9.14.1 Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

9.14.2 Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

9.15 Encerrado o prazo para envio da documentação de que trata o item 9.13.1, poderá ser admitida, mediante decisão fundamentada do Pregoeiro/Agente de Contratação, a apresentação de novos documentos de habilitação ou a complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes, em até **03 (três) horas**, para:

9.15.1 a aferição das condições de habilitação do licitante, desde que decorrentes de fatos existentes à época da abertura do certame;

9.15.2 atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

9.15.3 suprimimento da ausência de documento de cunho declaratório emitido unilateralmente pelo licitante;

9.15.4. suprimimento da ausência de certidão e/ou documento de cunho declaratório expedido por órgão ou entidade cujos atos gozem de presunção de veracidade e fé pública.

9.16. Findo o prazo assinalado sem o envio da nova documentação, restará preclusa essa oportunidade conferida ao licitante, implicando sua inabilitação.

9.17. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

9.18. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Pregoeiro/Agente de Contratação /Comissão examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 9.13.1.

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

9.20. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação.

10. DO TERMO DE CONTRATO

10.1. Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, será firmado termo de contrato, ou outro instrumento equivalente.

10.2. O adjudicatário terá o prazo de 10 dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o termo de contrato ou instrumento equivalente, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

10.3. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou instrumento equivalente, a Administração poderá: a) encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), para que seja assinado e devolvido no prazo de 10 dias úteis, a contar da data de seu recebimento; b) disponibilizar acesso a sistema de processo eletrônico para que seja assinado digitalmente em até 10 dias úteis; ou c) outro meio eletrônico, assegurado o prazo de 10 dias úteis para resposta após recebimento da notificação pela Administração.

10.4. Os prazos dos itens 10.2 e 10.3 poderão ser prorrogados, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

10.5. O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência.

10.6. Na assinatura do contrato ou instrumento equivalente será exigido o Cadastro Informativo de Créditos não Quitados do Setor Público Federal – Cadin e a comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas neste Edital, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.

10.6.1. A existência de registro no Cadin constitui fator impeditivo para a contratação.

11. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

11.1. Homologado o resultado da licitação, **NÃO haverá ata de registro de preços.**

12. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

12.1. Após a homologação da licitação, **NÃO haverá formação de cadastro de reserva.**

13. DOS RECURSOS

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

13.2. O prazo recursal é de **3 (três) dias úteis**, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

13.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

13.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

13.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a **10 (dez) minutos**.

13.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

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

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

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

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

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

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

13.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico [<http://www.ufca.edu.br/instituicao/administrativo/acesso-a-informacao/licitacoescontratos/>].

14. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

14.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

14.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão durante o certame;

14.1.2. salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

14.1.2.1 não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

14.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

14.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;

14.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

14.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital.

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

14.1.4. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

14.1.5. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

14.1.6. fraudar a licitação;

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

14.1.7.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

14.1.7.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

14.1.7.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada.

14.1.8. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

14.1.9. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 2013.

14.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, após regular processo administrativo, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

14.2.1. advertência;

14.2.2. multa;

14.3.3. impedimento de licitar e contratar e

14.3.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

14.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

14.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

14.3.2. as peculiaridades do caso concreto;

14.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

14.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

14.4. A multa será recolhida no prazo máximo de **30 (trinta) dias úteis**, a contar da comunicação oficial.

14.4.1. Para as infrações previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

14.4.2. Para as infrações previstas nos itens 14.1.4, 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7, 14.1.8 e 14.1.9, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

14.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

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

14.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 14.1.1, 14.1.2, 14.1.3 e 14.1.4, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

14.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7, 14.1.8 e 14.1.9, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2, 14.1.3 e 14.1.4 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021.

14.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 14.1.4, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022.

14.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de **15 (quinze) dias úteis**, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

14.11. Caberá recurso no prazo de **15 (quinze) dias úteis** da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de **5 (cinco) dias úteis**, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de **20 (vinte) dias úteis**, contado do recebimento dos autos.

14.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de **15 (quinze) dias úteis**, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de **20 (vinte) dias úteis**, contado do seu recebimento.

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

14.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

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

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

15. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

15.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até **3 (três) dias úteis** antes da data da abertura do certame.

15.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até **3 (três) dias úteis**, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

15.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios - para o email impugna.proad@ufca.edu.br ou por petição dirigida /protocolada no endereço: Avenida Tenente Raimundo Rocha, no 1639, Bairro Cidade Universitária, Juazeiro do Norte/CE, CEP: 63.048-080, Bloco K, 3o andar, sala 303.

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

15.5. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Pregoeiro /Agente de Contratação/Comissão, nos autos do processo de licitação.

15.6. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

16.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro/Agente de Contratação /Comissão.

16.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

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

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

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

16.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

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

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

16.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico [http://www.ufca.edu.br/instituicao/administrativo /acessoainformacao/licitacoes-e-contratos/](http://www.ufca.edu.br/instituicao/administrativo/acessoainformacao/licitacoes-e-contratos/).

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

16.11.1. Anexo I - Termo de Referência;

16.11.1.1. Anexo I do Termo de Referência – Modelo de Termo de Vistoria e Declaração de Abstenção de Vistoria;

16.11.1.2. Anexo II do Termo de Referência - Tabela de Avaliação dos Serviços Prestados;

16.11.1.3. Anexo III do Termo de Referência - Estudo Técnico Preliminar.

16.11.2. Anexo II – Modelo de Proposta;

16.11.3. Anexo III – Minuta de Termo de Contrato.

Juazeiro do Norte/CE, 09 de março de 2026.

17. Responsáveis

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

TIAGO DE ALENCAR VIANA

Autoridade competente

Lista de Anexos

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

- Anexo I - TR_com_anexos_e_ETP.pdf (737.87 KB)
- Anexo II - Modelo de Proposta.pdf (51.79 KB)
- Anexo III - Minuta de Termo de Contrato - Alterada.pdf (288.19 KB)

UNIVERSIDADE FEDERAL DO CARIRI

Termo de Referência 1/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
1/2026	158719-UNIVERSIDADE FEDERAL DO CARIRI	CICERO WAGNER FARIAS SOUZA	23/02/2026 16:18 (v 0.9)
Status			
CONCLUIDO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra		23507.003286/2025-46

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação serviços contínuos de fornecimento de refeições prontas (almoço e jantar) para a comunidade acadêmica da Universidade Federal do Cariri, campi Barbalha, Crato e Juazeiro do Norte, de segunda a sexta-feira, durante o período letivo, incluindo o período de férias, conforme o calendário letivo aprovado pelo conselho universitário, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

LOTE ÚNICO						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ANUAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Serviço de produção, distribuição e expedição de refeições tipo ALMOÇO no Restaurante Universitário da UFCA, campi Barbalha, Crato e Juazeiro do Norte.	3697	Unidade	321.200	16,82	5.402.584,00
2	Serviço de produção, distribuição e expedição de refeições tipo JANTAR no	3697	Unidade	279.400	16,82	4.699.508,00

	Restaurante Universitário da UFCA, campi Barbalha, Crato e Juazeiro do Norte					
VALOR ESTIMADO TOTAL						10.102.092,00

Classificação do objeto quanto à heterogeneidade ou complexidade.

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

Classificação do objeto quanto ao modelo de execução

1.3. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que sua interrupção pode comprometer a continuidade das atividades da Administração, em razão do impacto da segurança alimentar para o desenvolvimento estudantil, sendo a contratação contínua mais vantajosa considerando o Estudo Técnico Preliminar.

Prazo de vigência

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 12(doze) meses contados a partir da assinatura do instrumento contratual, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

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

- I) ID PCA no PNCP: 18621825000199-0-000001/2026;
- II) Data de publicação no PNCP: 15/05/2025;
- III) Id do item no PCA: 66;
- IV) Classe/Grupo: 632 - SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COMIDA;
- V) Identificador da Futura Contratação: 158719-16/2026;

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

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

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

4.1. Respeitados os princípios da razoabilidade e da proporcionalidade, o Contratado deverá adotar práticas de sustentabilidade e de natureza ambiental na execução dos serviços e no fornecimento de insumos, observando, no que for cabível, a Instrução Normativa nº 1, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, que versa sobre critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, e a Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010, que Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos.

4.2 Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis e no e no Guia de Critérios para Aquisições Sustentáveis da UFCA:

4.2.1. *Redução da Geração de Resíduos Sólidos:*

4.2.1.1. Utilizar produtos biodegradáveis e que causem o menor ou nenhum impacto ambiental;

4.2.1.2. Utilizar na prestação do serviço copos reutilizáveis (caso necessário utilizar descartáveis, em situações excepcionais); e

4.2.1.3. Reduzir o consumo e geração de material de escritório.

4.2.2. A contratada deverá responsabilizar-se pela coleta e destinação adequada de óleos e gorduras, segundo as normas ambientais vigentes, devendo a Contratada apresentar sempre que solicitado, o contrato com a empresa responsável pela destinação ambientalmente adequada do óleo.

4.2.3. *Uso Racional da Água:*

4.2.3.1. Estabelecer medidas de redução de consumo e uso racional da água;

4.2.3.2. Devem ser adotados procedimentos corretos com uso adequado da água que promovam economia e evitem desperdícios, sem, no entanto, deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos, utensílios e pessoal.

4.2.4. *Eficiência Energética:*

4.2.4.1 Utilizar, refrigeradores e seus assemelhados eletrodomésticos, que:

a) Possuam Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE, categoria A, conforme Portaria INMETRO nº 20/2006.

b) Possuam termostato com, no mínimo, três níveis de regulação;

c) Possuam luz interna em *led*, se não onerar demasiado o produto;

d) Possuam sistema de dreno automático que diminui a umidade acumulada nas paredes do produto e o consumo de energia.

e) O gás a ser utilizado no processo de refrigeração não seja prejudicial à camada de ozônio, conforme Protocolo de Montreal de 1987 (promulgado pelo Decreto Federal nº 99.280/90), Resolução CONAMA nº 267 /2000 e Resolução CONAMA nº 340/2003. É desejável que o gás refrigerante tenha baixo índice GWP (Global Warming Potential - Potencial de Aquecimento Global), conforme o Protocolo de Kyoto de 1997 (promulgado pelo Decreto Federal nº 5.445/05), sendo indicado, de preferência, o gás “R600a”.

4.2.4.2. Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade.

4.2.4.3. Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas.

4.2.4.4. Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias;

4.2.4.5. Realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões etc.

4.2.4.6. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas; e

4.2.4.7. Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pela Contratante.

Subcontratação

4.3. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

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

4.5. Em caso de opção pelo seguro-garantia, a apólice permanecerá em vigor mesmo que o Contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.12. A apólice do seguro-garantia ou a fiança bancária deverá ter cobertura para o pagamento direto ao empregado das verbas devidas em razão da inadimplência do Contratado, independentemente de trânsito em julgado de decisão judicial.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Vistoria

4.22. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 09 horas às 16 horas.

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

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

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

4.26 A licitante que deseje executar vistoria deverá agendá-la com no mínimo 2 (dois) dias úteis de antecedência, através do e-mail ru.prae@ufca.edu.br, informando os dados do licitante ou representante legal, a respectiva documentação de identificação do vistoriante designado para representá-lo e qual(is) unidade(s) deseja vistoriar.

4.27. A licitante deverá aguardar a confirmação do agendamento e seu representante deverá comparecer no dia e horário marcado com respectivo termo de agendamento de vistoria.

4.28. Por ocasião da vistoria, à licitante, ou ao seu representante legal, poderá ser encaminhado por e-mail, informações relativas ao objeto da licitação, para que a empresa tenha condições de bem elaborar sua proposta.

4.28.1. A responsabilidade pelo correto funcionamento do endereço eletrônico de e-mail informado é do licitante, não havendo responsabilidade da contratada por quaisquer prejuízos da comunicação decorrente de erro nos dados informados, motivos de ordem técnica dos computadores, falhas de comunicação, congestionamento de linhas de comunicação, bem como por quaisquer outros fatores que impossibilitem o recebimento das informações complementares da vistoria.

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

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

4.31. A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

Outros Requisitos

4.32. Para contratação dos serviços, a CONTRATADA deverá:

- a) Fornecer todos os alvarás de funcionamento, especialmente o sanitário;
- b) Apresentar o Manual de Boas Práticas (documento exigido pela Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 / ANVISA) do local onde as refeições serão preparadas no início da prestação dos serviços; e
- c) Apresentar, por escrito, o plano de capacitação aplicado à equipe de pessoal operacional.

4.33. A CONTRATADA, além de obedecer a todas as leis e normas vigentes de licitação, produção e fornecimento de refeições, deverá obedecer em especial:

- a) Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Anvisa;
- b) Resolução RDC nº 218, de 29 de julho de 2005, da Anvisa;
- c) Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, da Anvisa;
- d) Lei nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977;
- e) Portaria nº 6.734, 09/03/2020, da Secretaria de Segurança e Medicina do Trabalho.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de execução

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1. Início da execução do objeto: 30 dias da assinatura do contrato.

5.1.2. Compreenderá a produção, transporte e distribuição de refeições prontas, a serem fornecidas à comunidade universitária da Universidade Federal do Cariri, unidades Barbalha, Crato e Juazeiro do Norte, em conformidade com as especificações técnicas, quantitativas e qualitativas estabelecidas neste Termo de Referência.;

5.1.3. A execução do objeto compreende todas as competências inerentes à Gestão de Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) institucional, nos termos da Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018, abrangendo, de forma integrada e indissociável, as atividades de planejamento, produção, transporte, distribuição, higienização, controle de qualidade, manutenção, logística e gestão de recursos necessários ao fornecimento de refeições.

5.1.4. A execução do serviço inclui, além do fornecimento de refeições prontas, o fornecimento de materiais de consumo em geral, compreendendo matéria-prima não alimentar, produtos de higiene e limpeza, bem como todas as demais atividades necessárias à plena e adequada execução do objeto contratado.

5.1.5. Integram, ainda, as obrigações da execução: a higienização das dependências dos refeitórios; a higienização de todos os utensílios e equipamentos utilizados; a manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos, tanto os da Contratada quanto os postos à disposição pela Contratante; a reposição de utensílios, equipamentos e mobiliário; o fornecimento de recursos humanos (pessoal técnico, operacional e administrativo) em número suficiente para garantir a execução quantitativa e qualitativa de todas as atividades previstas; bem como o transporte das refeições, compatíveis com o quantitativo contratado e em conformidade com as normas sanitárias vigentes.

5.1.6. Descrição detalhada dos métodos, rotinas, etapas, tecnologias procedimentos, frequência e periodicidade de execução do trabalho observando, no mínimo, o seguinte:

Produção das refeições:

5.1.6.1. As refeições (almoço e jantar) serão produzidas pela CONTRATADA, em instalações próprias, sob sua responsabilidade, devidamente licenciadas e em conformidade com as normas da Vigilância Sanitária, de segunda a sexta-feira, durante o período letivo, inclusive férias acadêmicas, conforme calendário aprovado pelo CONSUNI.

5.1.6.2. Eventualmente poderão ser demandados à empresa contratada, de forma oficial e com a antecedência necessária, o fornecimento de refeições para atender demandas especiais.

Aquisição e controle de insumos:

5.1.6.3. Caberá à CONTRATADA a aquisição de gêneros alimentícios, materiais de higiene, limpeza, utensílios, equipamentos e demais insumos necessários à plena execução do objeto, observadas as especificações técnicas, prazos de validade e condições sanitárias exigidas.

5.1.6.4. A CONTRATADA deverá adquirir 30% dos gêneros alimentícios da agricultura familiar, nos termos da Lei nº 14.628, de 20 de julho de 2023, do Decreto nº 11.802, de 28 de novembro de 2023 e da Resolução nº 8, de 30 de julho de 2024.

5.1.6.4.1. Caso não haja fornecedores credenciados, o atendimento deste item fica dispensado.

5.1.6.5. Os gêneros alimentícios da agricultura familiar devem ser preferencialmente adquiridos de agricultores e cooperativas do estado do Ceará.

5.1.6.6. O cálculo da aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar incidirá exclusivamente sobre a proporção da matéria-prima (alimentos), na folha de pagamento mensal, comprovada pela empresa.

5.1.6.6.1. A comprovação desta aquisição de alimentos da agricultura familiar pela Contratada se dará via apresentação das notas fiscais de aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar, junto aos fornecedores previamente credenciados pela Contratante.

5.1.6.7.A não aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar incidirá na avaliação qualitativa do serviço prestado, persistindo a não conformidade será solicitado aplicação de sanção administrativa de multa, por inexecução parcial.

5.1.6.7.1. Na verificação da não conformidade, a Contratada poderá apresentar justificativa que será avaliada pela Contratante, afastando a aplicação de sanção caso esta constate razoável motivação.

5.1.6.8. Juntamente com as refeições, a CONTRATADA deverá fornecer sal, palito de dente, guardanapo, copos reutilizáveis, pré-aprovado pela CONTRATANTE (caso necessário utilizar descartáveis, em situações excepcionais), azeite de oliva extravirgem, vinagre, molho de soja, molho de pimenta, temperos diversos (orégano, ervas finas etc), açúcar e adoçante. Os itens sal, açúcar e palito devem ser fornecidos em forma de sachês. Os itens acima mencionados deverão estar na mesa à disposição dos comensais.

5.1.6.9. Não será permitido o armazenamento de enlatados oxidados ou danificados.

5.1.6.10. Não será permitido o armazenamento de gêneros impróprios para o consumo, com data de validade vencida e sem a apresentação do rótulo original.

Preparo e manipulação dos alimentos:

5.1.6.11. O preparo e a manipulação das refeições deverão observar rigorosamente as Resoluções da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) sobre Procedimentos Operacionais Padronizados observados (POPs) na RDC nº 275, as Boas Práticas de Fabricação em conformidade com a RDC nº 216/2004 da ANVISA, Portaria nº 1.428/1993 e Portaria nº 326/1997 do Ministério da Saúde, bem como demais normas aplicáveis.

Transporte das refeições:

5.1.6.12. As refeições prontas devem ser transportadas imediatamente após a sua produção, em veículos fechados, exclusivos para o transporte de alimentos, devidamente higienizados e equipados para garantir a manutenção das temperaturas adequadas.

5.1.6.13. As refeições devem ser acondicionadas em recipientes térmicos apropriados ao tipo de alimento transportado (hot box), hermeticamente vedados, confeccionados em material adequado, assegurando a conservação da temperatura em torno de 4°C para alimentos refrigerados ou acima de 60°C para alimentos quentes. Os hot box devem estar etiquetados com as seguintes informações: tipo de preparação, data e peso da preparação.

5.1.6.14. Os veículos de transporte de alimentos deverão ter licença da vigilância sanitária estadual ou municipal.

5.1.6.15. As temperaturas dos alimentos deverão ser monitoradas durante as etapas de preparo, recebimento e distribuição das refeições. A CONTRATADA deverá manter arquivados os registros de controle de temperaturas e disponibilizá-los sempre que solicitado pela CONTRATANTE, neste ato representado pela fiscalização.

5.1.6.16. A CONTRATADA deve manter termômetros digitais, tipo vareta, bem como formulários para registro de temperaturas dos alimentos, ficando à disposição dos nutricionistas da CONTRATANTE para que possam ser checados diariamente.

5.1.6.17. O veículo utilizado no transporte de refeições deve ser exclusivo para transporte de alimentos, ficando proibido o transporte, no mesmo compartimento, de animais, pessoas e quaisquer outros materiais ou substâncias.

5.1.6.18. O serviço a ser prestado é de refeições prontas transportadas de modo que toda operacionalização e custos referentes ao transporte serão de responsabilidade da CONTRATADA.

5.1.6.19. Apenas as etapas de distribuição das refeições e de higienização dos utensílios utilizados no fornecimento de refeições ocorrerão nas dependências do restaurante universitário da UFCA;

Distribuição das refeições:

5.1.6.20. A distribuição ocorrerá nas dependências dos Restaurantes Universitários da UFCA – Unidades Crato, Juazeiro do Norte e Barbalha, em sistema de self-service, com porcionamento do prato principal e da opção vegetariana realizado por empregados da CONTRATADA, utilizando balcões térmicos aquecidos e refrigerados fornecidos pela própria empresa.

5.1.6.21. Para auxiliar os comensais que necessitem de ajuda no porcionamento de sua refeição, a CONTRATADA disponibilizará copeiro para este fim.

5.1.6.22. As refeições deverão ser servidas em balcão de distribuição térmico aquecido e refrigerado, tipo self service, de no mínimo 6 cubas aquecidas e 3 refrigeradas, com protetores salivares e corre bandejas, disponibilizados pela CONTRATADA, no local em que serão servidas as refeições. Os balcões quentes e refrigerados devem receber cubas gastronômicas (GN 1/1)

5.1.6.23. Todos os equipamentos (balcões térmicos em aço inox, aquecidos e refrigerados, cubas, refresqueira, prateleiras, carros multiuso, porta-talheres, consume para sopa, pratos, talheres em aço inox etc) necessários para a operação deverão ser fornecidos pela contratada, promovendo sua substituição quando necessário.

5.1.6.24. A CONTRATADA utilizará as instalações dos refeitórios para prestação do serviço de distribuição das refeições, sendo de sua inteira responsabilidade as despesas com as adequações necessárias, previamente autorizadas pela CONTRATANTE.

5.1.6.25. Deverão ser tomadas medidas adequadas para seguir os princípios da segurança alimentar, evitando no mínimo o abuso de tempo e temperatura dos gêneros alimentícios armazenados e/ou processados e das preparações elaboradas ou em fase de elaboração. Para tanto, deverão ser mapeadas as temperaturas e o tempo, incluindo a etapa das atividades do Refeitório.

5.1.6.26. A CONTRATADA deverá manter identificadas no balcão as preparações servidas nas cubas, seja por meio de placas de acrílico ou outro material que possa ser higienizado, ressaltando a presença dos seguintes itens nas preparações: leite e derivados, glúten.

5.1.6.27. Em situações excepcionais, no caso de uma emergência em saúde pública (a exemplo da pandemia do COVID-19), em que o local de distribuição das refeições apresentar risco de proliferação de agentes contaminantes, as refeições poderão pelo período em que existir o risco de contaminação, a critério da contratante, ser disponibilizadas em porções individuais, em embalagens adequadas e descartáveis (quentinhas), que comportem o volume das quantidades per capitas previstos neste Termo de referência, devidamente acompanhadas de talheres descartáveis (garfo/faca ou colher, conforme o cardápio).

Higienização e limpeza:

5.1.6.28. Os empregados da CONTRATADA deverão apresentar-se sempre com boa higiene pessoal, de cabelos e unhas aparadas, barbas e bigodes raspados; isentos de maquiagem e sem adornos pessoais (brincos, anéis, pulseiras, relógios, piercings em locais visíveis etc.), bem como isentos de lesões, apresentando-se diariamente com uniformes completos, padronizados, preferencialmente de cor clara (calça comprida e blusa), bem como calçado fechado, sem salto e com solado antiderrapante, avental, rede de malha fina ou touca etc., bem como equipamentos de proteção individual (EPI) de acordo com as particularidades de cada função e setor.

5.1.6.29. Durante a distribuição das refeições, é obrigatório o uso de luvas descartáveis.

5.1.6.30. A CONTRATADA será responsável pela conservação e higienização das instalações, equipamentos, utensílios e mobiliários utilizados na execução do objeto, bem como pela limpeza contínua dos refeitórios durante o período de distribuição das refeições, observadas as normas sanitárias vigentes.

5.1.6.31. A higienização de pratos, bandejas, copos e talheres deverá ser feita através de máquina de lavagem elétrica com detergente neutro ou por imersão em solução sanitizante, caso não seja possível a utilização de máquina de lavagem.

5.1.6.32. Diariamente, após as refeições, os balcões dos refeitórios deverão ser lavados com sabão e desinfetante apropriados, já o piso do refeitório deverá ser lavado semanalmente, o piso das áreas de apoio (lavagem de pratos e recebimento dos hot box) deverá ser lavado diariamente após as refeições.

5.1.6.33. Durante todo o período de distribuição das refeições, a CONTRATADA deverá manter empregados em número suficiente nos refeitórios para a manutenção da limpeza dos salões e das mesas.

5.1.6.34. A higienização dos utensílios usados na distribuição das refeições ficará por conta da CONTRATADA e ocorrerá nas dependências da Universidade, a fim de viabilizar a prestação do serviço de forma segura e eficiente. A higienização dos Isobox deverá ser realizada fora das dependências da Universidade.

5.1.6.35. A CONTRATADA deverá manter permanentemente abastecidos com sabonete neutro e gel sanitizante previamente aprovado pela UFCA, os recipientes para higienização das mãos, localizados no refeitório.

5.1.6.36. Sempre que necessário e a cada 3 (três) meses a CONTRATADA deverá proceder a desinsetização e desratização nas instalações do Refeitório, bem como possuir o Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas conforme RDC nº 216 de 15/09/04, observando-se que tais serviços deverão ser em dias e horários compatíveis, que não venham a interromper os serviços do objeto contratual.

5.1.6.37. Os alimentos a serem consumidos crus/cozidos deverão obrigatoriamente ser submetidos a processo de higienização (lavagem e desinfecção) de acordo com determinação da fiscalização sanitária e deverão ser conservados sob refrigeração.

5.1.6.38. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde, ser próprios para a utilização de alimentos e serem aplicados conforme especificações do fabricante, de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.

5.1.6.39. A CONTRATADA ficará responsável pela coleta seletiva de lixo orgânico/comum necessário para a manutenção dos ambientes em condições higiênico-sanitárias satisfatórias e adequadas. Destinando-os ao legal reaproveitamento, deixando de se tornar uma fonte de degradação do meio ambiente e uma solução sustentável.

5.1.6.40. O descarte dos resíduos, sobras limpas e sujas, é de responsabilidade da CONTRATADA, devendo atender ao disposto em legislação específica.

5.1.6.41. É de responsabilidade da CONTRATADA a correta destinação das sobras de alimentos, dos resíduos de óleo e de embalagens de produtos de limpeza de acordo com a Política Nacional dos Resíduos Sólidos nº 12.305/2010.

5.1.6.42. Em caso de funcionamento do serviço em períodos de emergências de saúde pública, a contratada deverá seguir as orientações do Protocolo de Biossegurança da UFCA e Notas técnicas (NT) da ANVISA.

Controle de qualidade e segurança alimentar:

5.1.6.43. A CONTRATADA deverá realizar o controle de qualidade dos alimentos, incluindo a coleta diária de amostras das preparações servidas, o monitoramento de tempo e temperatura e todas as etapas necessárias, bem como a realização de análises microbiológicas e/ou físico-químicas, conforme periodicidade estabelecida neste Termo de Referência.

5.1.6.44. Deverão ser coletadas amostras diárias dos alimentos servidos, por refeição e por preparação. Cada amostra deverá conter, no mínimo, 100 g (cem gramas) úteis, devendo a embalagem ser devidamente identificada com local, data, horário, produto e responsável pela coleta. As amostras deverão ser armazenadas sob congelamento a -18 °C pelo período de 72 horas ou, alternativamente, sob refrigeração até 4 °C pelo mesmo período.

5.1.6.45. Deverão ser tomadas medidas adequadas para seguir os princípios da segurança alimentar, evitando no mínimo o abuso de tempo e temperatura dos gêneros alimentícios armazenados e/ou processados e das preparações elaboradas ou em fase de elaboração. Para tanto, deverão ser mapeadas as temperaturas e o tempo, utilizados nas etapas das atividades do Refeitório (início, meio e fim da distribuição).

5.1.6.46. O controle microbiológico da alimentação deverá ser realizado nos casos de suspeita de deterioração, surtos e toxinfecções alimentares, sem ônus para a CONTRATANTE. Uma cópia do laudo deverá ser entregue à CONTRATANTE

5.1.6.47. A CONTRATADA deverá manter o registro da higienização do reservatório de água, a ser realizado a cada 6 (seis) meses, ou apresentar comprovante da execução do serviço, nos casos em que a atividade for terceirizada.

5.1.6.48. Registrar a potabilidade da água por meio de laudos laboratoriais, assinados pelo técnico responsável pela análise ou emitidos por empresa terceirizada, com periodicidade semestral.

5.1.6.49. Manter registros que comprovem a realização de manutenção preventiva dos equipamentos e maquinários, com periodicidade semestral.

5.1.6.50. Manter planilha contendo os resultados dos exames ocupacionais dos colaboradores, devidamente acompanhada dos respectivos registros comprobatórios, com periodicidade anual.

Do Treinamento:

5.1.6.51. A CONTRATADA deverá promover treinamentos semestrais para seus funcionários em contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos, boas práticas e qualidade no atendimento, sem quaisquer ônus para a UFCA, apresentando o cronograma dos referidos treinamentos e frequência dos participantes.

5.1.6.52. Os treinamentos também deverão abordar atendimento ao público com qualidade, cortesia e respeito à diversidade cultural, étnica, religiosa e sexual presente entre os usuários (clientes) do restaurante e refeitórios.

Das Instalações Físicas, equipamentos e utensílios:

5.1.6.53. As refeições deverão ser produzidas pela CONTRATADA em local apropriado para essa finalidade, que seja de sua exploração, e o este deve estar de acordo com todas as especificações deste Termo de Referência, bem como com todas as normas da vigilância sanitária;

5.1.6.54. O serviço de distribuição das refeições deverá ser de responsabilidade da Contratada, que deverá montar a estrutura de serviços e fornecer todos os utensílios, tais como: balcões térmicos em aço inox aquecidos e refrigerados, porta-talheres, porta-guardanapos, saleiros, cubas, bandejas, saladeiras, prateleiras, carros multiuso, consomê para sopa, pratos de porcelana, copos reutilizáveis (cor azul royal, de plástico resistente com capacidade de 300mL, pré-aprovado pela CONTRATANTE) e talheres em aço inox (em quantidades suficientes por refeição) e outros utensílios necessários à distribuição e porcionamento das refeições, no local a ser definido pela supervisão, mantendo-os sempre em boas condições de uso e substituindo-os sempre que necessário.

5.1.6.55. Os pratos deverão ser de porcelana na cor branca, redondos e com diâmetro mínimo de 27 cm. Os talheres deverão ser todos em aço inox. As bandejas deverão ser na cor azul royal, de plástico reforçado, com paredes grossas que permitem fácil higienização e esterilização, com dimensões aproximadas de 48x32 cm.

Dos Recursos Humanos:

5.1.6.56. A CONTRATADA fornecerá todo o pessoal (qualificado e em número suficiente), necessário à realização tempestiva do objeto contratado devendo recrutar em seu nome e sob sua inteira responsabilidade, os empregados necessários à perfeita execução dos serviços, cabendo-lhe todos os pagamentos, inclusive dos encargos sociais, trabalhistas, previdenciários e fiscais previstos na legislação vigente e de quaisquer outros, em decorrência de sua condição de empregadora, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE.

5.1.6.57. A CONTRATADA será responsável 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.

5.1.6.58. Todos os funcionários deverão estar devidamente uniformizados e utilizar os EPIs e de segurança alimentar, conforme as normas vigentes. Deverão ser disponibilizados 3 (três) jogos completos de uniformes para os funcionários e dois conjuntos de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) para cada funcionário, durante o contrato; Todos os funcionários do estoque, distribuição e transporte (carregadores) devem usar cinta lombar.

5.1.6.59. A CONTRATADA administrará totalmente o seu quadro de pessoal, embora esteja obrigada a manter este pessoal qualificado exigido pela legislação vigente.

5.1.6.60. Nos afastamentos dos empregados da CONTRATADA, por motivo de férias ou licença, esta deverá substituí-los prontamente por outros profissionais com a mesma qualificação e experiência, portando os devidos exames de saúde (ASO), até o retorno efetivo daqueles.

5.1.6.61. Quaisquer alterações que venham a ser feitas pela CONTRATADA no seu quadro de pessoal, que prestam serviço no Refeitório, deverão ser previamente informadas à UFCA.

5.1.6.62. A CONTRATADA deverá fornecer à fiscalização da UFCA, a relação nominal, atualizada, de seus funcionários com os respectivos números de documento de identidade e categoria profissional. Atualizando sempre que necessário.

Do Cardápio:

5.1.6.63. O cardápio deverá ser elaborado pela CONTRATADA, para um período de 30 (trinta) dias, e deverá ser apresentado para a CONTRATANTE com antecedência mínima de 20 (vinte) dias de sua execução. A CONTRATANTE deverá avaliar as condições de execução do cardápio apresentado em um prazo de até 7 (sete) dias, para a aprovação deste.

5.1.6.64. Após a aprovação do cardápio pela CONTRATANTE, este poderá sofrer alterações, desde que sejam mantidos os padrões estabelecidos no contrato e que sejam apresentadas justificativas formalizadas, por escrito, à CONTRATANTE, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas da produção do cardápio em questão. Fica facultado ao CONTRATANTE o direito de aceitação.

5.1.6.65. A CONTRATADA deverá apresentar juntamente com os cardápios aprovados as fichas técnicas de todas as preparações contempladas neles.

5.1.6.66. A CONTRATADA deverá fornecer alternativa de cardápio para portadores de patologias, quando este for solicitado pela nutricionista da UFCA.

5.1.6.67. A CONTRATADA deverá garantir, diariamente e no local de prestação dos serviços, a quantidade per capita prevista para os itens do cardápio, de modo que os usuários possam se servir conforme sua preferência, assegurando a disponibilidade contínua das preparações durante todo o horário de distribuição, sem desabastecimento, e respeitando as porções previamente estimadas.

5.1.6.68. A porção per capita dos pratos proteicos (de origem animal e vegetal) deverá representar o peso exclusivo do alimento fonte (animal ou vegetal) servido ao consumidor. Ou seja, os pratos proteicos, que forem compostos por incrementos como, por exemplo, legumes, molhos etc., deverão ter a porção per capita efetivamente servida ao consumidor aumentada, em decorrência do peso do incremento.

5.1.6.69. A refeição padrão para ALMOÇO deve obedecer à seguinte composição:

a) Prato principal - 02 tipos de pratos proteicos diferentes.

b) Prato principal vegetariano- uma opção.

c) Guarnição básica – arroz (70% branco e 30% integral) e feijão;

d) Guarnição variável – uma opção, em combinação com o prato principal (macarrão, farofa, purê, cuscuz ou pirão);

e) Salada crua: uma opção;

f) Salada cozida; uma opção;

g) Sobremesa: doce e fruta, devendo ser ofertada as duas opções e o comensal irá optar por apenas uma;

h) Suco de frutas naturais ou de polpa de fruta (concentração mínima de 30% de polpa de fruta), não sendo permitido o uso de suco artificial.

5.1.6.70. A refeição padrão para JANTAR deve obedecer à mesma composição do almoço, acrescido da opção SOPA.

5.1.6.71. No jantar, o usuário deverá fazer a opção entre a refeição padrão e a sopa.

5.1.6.72. No JANTAR deverá ser ofertado 20% de sopa (variando as opções), cujo per capita deve ser de no mínimo 400ml. Junto com a sopa a contratada deve fornecer 1 unidade de pão de 50g ou torradas (50g).

5.1.6.73. No almoço e jantar o comensal deverá optar por apenas uma das opções proteicas (animal ou vegetariana) e por apenas uma sobremesa (doce ou fruta). As demais preparações poderão ser consumidas integralmente por todos.

5.1.6.74. As refeições (almoço e jantar) deverão vir acompanhadas de 300ml de suco de fruta natural (concentração mínima de 30% de polpa de fruta). Deverá ser ofertada uma jarra de 8 (oito) litros de suco sem açúcar. Esse percentual poderá variar dependendo da demanda.

5.1.6.75. Os cardápios deverão atender às seguintes especificações e frequências de alimentos e/ou preparações:

a) Peixe – deverá ser ofertado 2 (duas) vezes/semana, sendo 1 (uma) vez no almoço e 1 (uma) vez no jantar, preferencialmente às sextas-feiras, conforme planejamento do cardápio aprovado pela Contratante. Quando a preparação não for em posta, mas em filé, este deverá ser servido sem pele;

b) Nas quartas-feiras, deverá ser servida feijoada como opção de feijão, compondo a guarnição básica da refeição.

5.1.6.75.1. PRATO VEGETARIANO: as preparações deverão ter, no mínimo, um alimento com proteína de melhor valor biológico (Exemplo: soja, lentilha, grão de bico, quinoa). O fornecimento deverá ser diário, sendo sua produção no percentual de 15% do atendimento total da unidade (podendo chegar a 20% nas preparações de grande aceitação).

5.1.6.75.2. SALADA CRUA: cada opção de salada crua deverá ser composta por, no mínimo, 2 (dois) vegetais do grupo A, além de outros itens (Exemplo: outros vegetais, milho verde, uvas passas, azeitona, ervilha, frutas, castanhas, entre outros)

5.1.6.75.3. SALADA COZIDA: deverá ser composta por vegetais do grupo B/Tubérculos, além de outros itens (Exemplo: outros vegetais, maionese, requeijão, milho verde, uvas passas, azeitona, ervilha, frutas, castanhas, entre outros).

5.1.6.75.3.1. Entende-se por vegetal A: as hortaliças herbáceas, como as folhas, talos, hastes, flores e inflorescências, que apresentem teor de carboidratos menor igual a 5% as calorias. A exemplo: acelga, alface lisa, alface crespa, alface americana, alface roxa, agrião, couve, espinafre, folhas de brócolis, folhas de beterraba, repolho branco, repolho roxo, rúcula, taioba, chicória, escarola, mostarda, couve-flor, couve-flor, alcachofra, aspargo, funcho, aipo, abobrinha, berinjela, pepino, tomate, entre outros.

5.1.6.75.3.2. Entende-se por vegetal B: as hortaliças-fruto, das quais são consumidos os frutos que apresentem até 10% das calorias advindas dos carboidratos. Tais como, abobrinha, abóbora, berinjela, chuchu, ervilha, moranga, milho verde, jiló, pepino, quiabo, tomate, vagem, entre outros. Incluído nesse grupo também o palmito, apesar de pertencer ao caule da planta, apresenta teor de carboidrato maior que 5%, assim como as raízes cenoura e beterraba que apresentam 10% de

carboidrato, para efeito de composição de cardápio também incluímos o nabo e o rabanete, apesar de ter 5% de carboidratos.

5.1.6.75.3.3. Entende-se por vegetal C: vegetais com 20% de carboidratos. Em geral representados pelas raízes e tubérculos, como macaxeira (aipim ou mandioca), batata inglesa, batata doce, batata baroa (cenoura amarela, ou mandioquinha), outros tipos de batata, cará, inhame, entre outros

5.1.6.75.4. ARROZ INTEGRAL: Deverá ser fornecido diariamente, sendo sua produção conforme demanda da clientela, observado a proporção de 30% (trinta por cento) do total de usuários de cada unidade.

5.1.6.75.5. SOBREMESA: Doces - doces industrializados com embalagem individual (doces de goiaba, doce de banana, doce de caju, doce de leite, quebra-queixo e cocada) e as Frutas – da época. Deverão ser disponibilizadas 02 (duas) opções de sobremesa (doce e fruta) para escolha do usuário. As frutas nas sobremesas não deverão ser repetidas no cardápio no prazo mínimo de 3 (três) dias. Sobremesas elaboradas (Ex: mousses, doces caseiros, pudins etc.) deverão estar previstos para atendimento em datas especiais, conforme determinado pela CONTRATANTE, estas deverão ser servidas em potes de no mínimo 100 mL.

5.1.6.75.6. SOPA: Deve ser de no mínimo de 400mL e possuir, no mínimo, os seguintes ingredientes: carne (Ex: carne bovina, frango, peixe etc.), 1 (um) cereal ou 1 (uma) leguminosa (Ex: arroz, macarrão, feijão, lentilha etc.) e 4 (quatro) vegetais do grupo A e/ou do grupo B/Tubérculos. Deve ser fornecida diariamente, sendo sua produção conforme demanda da clientela, observado o limite de até 20% (vinte por cento) do total de usuários da unidade. Junto com a sopa a contratada deve fornecer 1 unidade de pão de 50g ou torradas (50g).

5.1.6.75.7. SUÇO: Deverão ser utilizados sucos de fruta naturais, de sabores variados (goiaba, acerola, abacaxi, manga, maracujá, cajá, uva, graviola, tamarindo, tangerina, dentre outros aprovados pela UFCA), adoçados, com concentração mínima de polpa de fruta de 30% (trinta por cento) e deverão ser servidos em copos ou canecas plásticos de 300 ml. Deverá ser ofertado 8L (dois litros) de suco sem açúcar.

5.1.6.76. Em datas festivas (festas juninas, natalinas, dia da alimentação, do estudante etc.) deverão ser servidos preparações especiais, conforme proposta da Contratada, previamente aprovada pela Contratante.

5.1.6.77. Caso o(s) representante(s) da CONTRATANTE identifique gêneros alimentícios e/ou preparações com baixa aceitação pelos usuários, poderá ser feita a alteração na frequência estabelecida ou exclusão do cardápio.

5.1.6.78. Quando forem ofertadas preparações que contenham ingredientes potencialmente alergênicos, estes deverão ser identificados no balcão de distribuição e nos cardápios divulgados ao público, conforme legislação vigente. Entende-se por ingredientes potencialmente alergênicos: leite de vaca e derivados (queijo, creme de leite, requeijão, nata, leite condensado, maionese, margarina com leite etc.), trigo, amendoim e outras oleaginosas, aveia, centeio e outros cereais que contenham glúten (possam conter por contaminação), pimenta e crustáceos.

5.1.6.79. As carnes adquiridas pela CONTRATADA deverão ser manipuladas nas cozinhas industriais sob sua responsabilidade, não sendo permitido o recebimento de carnes já temperadas industrialmente, moídas e carnes resfriadas.

5.1.6.80. Deve-se adquirir carnes em cortes adequados para cada método de cocção e preparação culinária.

5.1.6.81. Não será permitida a utilização de carnes com aponeuroses, peles, tendões e excesso de tecido adiposo. Ficando a critério da fiscalização a aprovação da preparação.

5.1.6.82. Evitar alimentos ricos em gordura trans no cardápio.

5.1.6.83. Não utilizar gordura vegetal hidrogenada ou óleos vegetais hidrogenados no preparo de refeições.

5.1.6.84. Dar preferência aos temperos naturais para diversificar o sabor como, por exemplo, ervas finas, alho, cebola, salsa, cebolinha, tomate, pimentão etc.

5.1.6.85. Atenção para a qualidade do macarrão, sugerimos a utilização de macarrão grão duro, para evitar que se desfaça e fique com a apresentação empapada, visto que será exigido a manutenção de temperatura igual ou acima de 60°C.

5.1.6.86. A per capita dos pratos proteicos e vegetarianos deverão estar demonstrados nos balcões.

5.1.6.87. Selecionar frutas, vegetais, hortaliças e assemelhados frescos e que estejam no ponto de consumo, que não contenham partes amassadas e/ou apodrecidas e que estejam isentas de vestígios de agrotóxicos.

5.1.6.88. Os vegetais a serem consumidos crus deverão, obrigatoriamente, ser sanitizados em solução de hipoclorito de sódio 200-250 ppm (duzentas a duzentas e cinquenta partes por milhão) por, no mínimo, 15 (quinze) minutos.

5.1.6.89. As saladas deverão ser mantidas sob refrigeração e distribuídas em balcão refrigerado.

5.1.6.90. A CONTRATADA não poderá, em hipótese alguma, reaproveitar qualquer componente de refeições preparadas, servida ou não servida, para confecção dos produtos a serem ofertados.

5.1.6.91. Os itens a serem servidos devem atender aos per capita de alimento pronto, conforme Quadro 1.

Quadro 1. Per capita de alimentos para o consumo.

PREPARAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE
Prato Proteico	Bife – alcatra ou coxão mole	150g
	Carne de panela – alcatra ou contrafilé	150g
	Assado bovino – lagarto ou lombo	150g
	Cozido bovino – coxão duro	150g
	Carne do sol	150g
	Carne moída – patinho	150g
	Peito de frango	150g
	Coxa e sobrecoxa de frango	200g
	Pernil suíno	150g
	Bisteca Suína	200g
	File de peixe sem pele– pescada, tilápia ou merluza	150g
	Posta de peixe – cavala, pargo ou serra	200g
	Lasanhas	200g, contendo no mínimo: * Proteína (carne ou frango) - 100g; * Queijo – 30g; e * Presunto – 20g
	Panquecas	200g, contendo no mínimo: * Proteína (carne ou frango) - 100g; * Queijo ralado – 10g
Prato vegetariano	Prato pronto	150g
	Tortas, pancakes, lasanha ou outras preparações contendo carboidrato	200g
Arroz	Branco, tipo 1.	200g
Feijão	Carioca, verde, corda ou preto	150g
Guarnição	Macarrão	100g
	Purê de batata	100g
	Pirão	100g
	Farofa de manioca	50g

	Farofa de cuscuz	80g
Salada crua	Vegetais do grupo A	50g
Salada cozida	Vegetais do grupo B/ Tubérculos	100g
Sobremesas	Doces industrializados ou caseiros	20g
	Sobremesa elaborada	1 porção mínimo de (50g)
	Frutas (fatia)	1 porção (100g)
	Fruta (unidade)	1 porção (50g – 80g)
	Salada de frutas (no mínimo quatro tipos diferentes de frutas)	1 porção (150g)
Suco	Suco de frutas naturais	300ml
	Suco de polpa de fruta	300ml (Conforme recomendação do fabricante).
Sopa	Carne, cereal ou leguminosa e legumes	400 ml, contendo no mínimo: * Proteína - 100g; * Cereal ou leguminosa – 150g; * Vegetais – 150g de 04 tipos do grupo A e/ou grupo B /Tubérculos)
	Pão francês	1 unidade (Aproximadamente 50g)
	Torrada amanteigada de pão	50 g

5.1.6.92. Os itens a serem servidos devem atender às especificações técnicas, conforme Quadro 2.

Quadro 2. Especificações técnicas dos alimentos.

ITEM	DESCRIÇÃO
Arroz	Agulhinha, tipo 1.
Arroz integral	Longo, fino, tipo 1.
Feijão	Carioquinha, verde, de corda, preto ou mulatinho tipo 1.
Azeite de oliva	Extra Virgem.
Frutas,vegetais, hortaliças, hortifrutigranjeiros e afins.	Frescos, selecionados, lavados e desinfetados, tipo A.
Carnes	"Vistoriadas pela vigilância sanitária, com embalagem do fabricante contendo todas as informações regulamentares, inclusive carimbo do sistema de inspeção federal (SIF). Deverá ser dada prioridade para cortes pouco gordurosos, de fácil cocção, isentas de nervos, ossos, articulações e afins (ossos e articulações apenas nos cortes coxa e sobrecoxa de frango ou bisteca suína). Não será permitida a utilização de carnes com aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo. "
Ovos.	Somente ovos de granja, especiais do tipo A.
Defumados, embutidos, leite e derivados.	Adquiridas em fornecedor vistoriado pela vigilância sanitária, com embalagem do fabricante contendo todas as informações regulamentares, inclusive carimbo do SIF.

Local e horário da prestação dos serviços

5.2. Os serviços serão prestados no seguinte endereço:

- a) Unidade de BARBALHA, localizada à Rua Divino Salvador, nº 284 - Bairro Alto do Rosário. Barbalha-CE/CEP 63180-000;
- b) Unidade de CRATO, localizada à Rua Reitor Ícaro de Sousa Moreira, nº 126 - Bairro Muriti. Crato-CE/CEP 63130 025; e

c) Unidade de JUAZEIRO DO NORTE, localizada à Avenida Tenente Raimundo Rocha, nº 1639 - Bairro Cidade Universitária. Juazeiro do Norte-CE/CEP 63048-080.

5.2.1 O endereço de prestação dos serviços de quaisquer das unidades acima citadas poderá ser alterado, a critério da contratada, desde que localizado no mesmo município da previsão inicial.

5.3 Os serviços de distribuição e fornecimento serão prestados nos seguintes limites de horários compreendidos entre:

a) Almoço: das 11h às 14h; e

b) Jantar: das 16h às 20h.

5.3.1. A distribuição e fornecimento ocorrerá, no funcionamento regular, de segunda a sexta-feira, e respeitados os limites definidos acima, cabe à Contratante estabelecer o horário para efetivação, conforme a sua conveniência.

5.3.2 Sempre que lhe convier, a Contratante poderá modificar, no todo ou em parte, os horários, mediante prévia comunicação oficial à Contratada.

5.3.3 Será tolerado atraso de no máximo 10 (dez) minutos para o início da distribuição das refeições, sendo o horário de atendimento estendido por igual período.

Rotinas a serem cumpridas

5.4. A execução contratual observará as rotinas inerentes à gestão da Unidade de Alimentação e Nutrição, a exemplo (mas não apenas):

5.4.1. Elaboração e apresentação mensal dos cardápios para aprovação da Contratante;

5.4.2. Manutenção das condições de temperatura e conservação dos alimentos;

5.4.3. Identificação das preparações servidas nos balcões;

5.4.4. Fornecimento de itens complementares às refeições;

5.4.5. Limpeza contínua das áreas de distribuição;

5.4.6. Coleta, armazenamento e controle das amostras das refeições;

5.4.7. Destinação ambientalmente adequada dos resíduos;

5.4.8. Capacitação periódica dos empregados;

5.4.9. Manutenção da documentação sanitária exigida; dentre outras.

5.5. Compete à contratada o controle de acesso aos Refeitórios Universitários.

Materiais a serem disponibilizados

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

5.6.1 No mínimo, 3 (três) balcão de distribuição térmico quente tipo Buffet com 6 cubas), dotado de protetor salivar e corre bandejas;;

5.6.2 No mínimo, 3 (três) balcão térmico frio, 3 GN 1/1 200mm (saladas e sobremesas), dotado de protetor salivar e corre bandejas;

5.6.3 No mínimo, 3 (três) balcão de distribuição térmica quente tipo Buffet 4 GN 1/1 200mm, dotado de protetor salivar e corre bandejas, para distribuição das proteínas;

5.6.4. No mínimo, 3 (três) refresqueira Inox com capacidade de 150 litros;

5.6.5. 02 (duas) Lavadoras industriais para pratos, talheres e utensílios;

5.6.6. 03 (três) mesas de inox para saída de máquina de lavar louça;

5.6.7. Talheres (garfo, faca, colher), utensílios de servir (conchas, colher, escumadeira, pegador de macarrão, pegador de salada etc, confeccionados em aço inoxidável, devidamente higienizados e embalados do início até o final de cada refeição, com reposição destes itens sempre que haja necessidade, por desgaste do próprio do uso;

5.6.8. Pratos de porcelana na cor branca, redondos e com diâmetro mínimo de 27 cm;

5.6.9. Porta-talheres, porta-guardanapos, saleiros, prateleiras, carros multiuso, consume para sopa (capacidade para 500ml);

5.6.10. Garrafas térmicas com capacidade de 12 litros

5.6.11. No mínimo, 4 (quatro) estantes inox, tipo cozinha industrial, com 4 (quatro) prateleiras;

5.6.12. Copos reutilizáveis, de plástico, cor azul, com capacidade de 300ml, pré-aprovado pela Contratante;

5.6.13. Bandejas, na cor azul royal, de plástico reforçado, com paredes grossas que permitam fácil higienização e esterilização, com dimensões aproximadas de 48 x 32 cm;

5.6.14. Caixas térmicas, em material de polietileno linear, cor incorporada à quente, com paredes duplas, isolamento térmico em poliuretano expandido (pu), tampa com encaixe perfeito, travas de aço inoxidável, em bom estado de conservação e em número suficiente.

5.6.15. Bancadas de inox, balança de precisão digital para cozinha; termômetros digitais tipo vareta.

5.6.16. Juntamente com as refeições, a Contratada deverá fornecer sal, palito de dente, guardanapo, azeite de oliva extravirgem, vinagre, molho de soja, molho de pimenta, temperos diversos (orégano, ervas finas etc), açúcar e adoçante.

5.7. Caso observe-se durante a vigência do contrato a necessidade de algum material não exemplificado acima, mas que seja verificado pela Contratante a sua imprescindibilidade para consecução do objeto contrato, este deverá ser disponibilizado pela Contratada.

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

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

5.8.1. Especificações de prestação do serviço e requisitos descritos neste Termo de Referência;

5.8.2. Perspectiva de crescimento natural da demanda, considerando principalmente que as unidades de Barbalha e Juazeiro do Norte possuem cursos em fase de consolidação, configurada pelo ingresso de matrículas sem respectiva conclusão por integralização dos cursos;

5.8.3. As quantidades descritas no item 1.1 são referenciais, pois não há como se precisar a quantidade de refeições a serem consumidas, considerando a impossibilidade de se mensurar a quantidade exata de estudantes a se matricularem por semestre, durante a vigência da contratação.

5.8.4. O usufruto do serviço depende da livre escolha do usuário, possibilitando grande e imprevisível flutuação nos quantitativos estimados;

5.8.5. Do mesmo modo, a distribuição dos períodos acadêmicos em letivo ou férias é dinâmica, não estando vinculada à configuração do calendário civil.

5.8.6. As quantidades de execução atuais devem ser consideradas, tendo em vista que o crescimento da demanda é estimado e gradual ao longo da vigência da contratação, partindo dos atuais 1.200 almoços e 900 jantares por dia.

5.8.7. As unidades de distribuição atuais, referidos Refeitórios Universitários, poderão sofrer mudanças, respeitadas as características do item 5.2.1, e nestas mudanças, ter a capacidade de atendimento ampliada, devendo a Contratada garantir os equipamentos e pessoal suficientes para o atendimento da ampliação, conforme a nova caracterização do espaço de distribuição do serviço, determinado pela Contratante.

Especificação da garantia do serviço

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

Procedimentos de transição e finalização do contrato

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

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

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

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

Preposto

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

6.7. O Contratado deverá manter preposto da empresa no local da execução do objeto durante o período de produção e distribuição das refeições.

6.7.1 O local da execução do serviço para fins da disponibilidade do preposto poderá ser na unidade de produção da contratada, onde sejam preparadas as refeições a serem distribuídas nos locais previstos pela Contratante ou ainda quaisquer das unidades de distribuição, os referidos Refeitórios Universitários da Contratante.

6.8. O preposto deverá ter aptidão para orientar, coordenar, acompanhar e supervisionar o contingente alocado e resolver quaisquer questões pertinentes à execução do serviço, incluindo a correção de situações adversas e o atendimento às reclamações e solicitações da Gestão e Fiscalização.

6.9. Cabe ao Preposto reportar-se ao Fiscal do Contrato e tomar as providências pertinentes para que sejam corrigidas todas as falhas detectadas durante a execução dos serviços.

6.10. Os instrumentos a serem utilizados para comunicação entre Contratada e Contratante são:

a) Ofício ou outro meio formal de comunicação;

b) E-mail; e

c) Telefone.

6.10.1 O uso do telefone inclui ligações e também de aplicativos de mensagens instantâneas para chamadas de voz e mensagens de texto, devendo ser utilizado para comunicações referentes às situações pontuais e corriqueiras da execução do serviço, devendo ser ratificado por meio de algum dos outros instrumentos para circunstâncias que requeiram execução planejada pela contratada, para fins de registro.

6.10.2 Os meios válidos para a efetiva comunicação deverão ser informados pela CONTRATADA à CONTRATANTE, responsabilizando-se aquela pela manutenção dos canais e devendo comunicar à CONTRATANTE quaisquer atualizações/alterações nestes, de modo a garantir a eficácia dos instrumentos postos à disposição.

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

Rotinas de Fiscalização

6.12. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

Fiscalização Técnica

6.13. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.14. O fiscal técnico do contrato anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

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

6.16. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

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

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

6.19 A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:

6.19.1. Visitas às instalações dos Restaurantes Universitários para inspeção do fornecimento;

6.19.2. Visitas às instalações da empresa fornecedora para inspeção da elaboração do alimento, a qual, poderá ser realizada a qualquer tempo e independe de comunicação prévia à contratada;

6.19.3. Solicitar o controle microbiológico da alimentação fornecida, a qualquer momento que achar necessário;

6.19.4. Solicitar cópia das notas fiscais de aquisição dos produtos, a qualquer momento que achar necessário, a fim de verificar sua procedência e adequação aos padrões de qualidade exigidos;

6.19.5. Solicitar, a critério do Fiscal, ajustes no cardápio e preparações culinárias para melhoria do valor nutricional das refeições servidas;

6.19.6. A fiscalização avaliará o serviço, cuja aceitação da distribuição das refeições aos comensais dependerá da conformidade com as exigências contratuais e critérios contidos neste Termo de Referência.

6.19.7. A fiscalização poderá impugnar preparações culinárias ao identificar não conformidade no controle de tempo-temperatura das preparações, assim como detectar no alimento/preparação risco biológico, físico e/ou químico à saúde do consumidor após avaliação.

6.19.8. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará a Tabela de Avaliação de Serviço, conforme modelo previsto no Anexo II, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos.

6.19.9. 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.

6.20. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade do Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

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

Fiscalização Administrativa

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

6.23. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

Fiscalização Setorial

6.24. A critério da Contratante, esta poderá dispor de equipe de fiscalização setorial para acompanhamento da execução contratual nas unidades de distribuição.

6.25. A fiscalização setorial efetuará o acompanhamento das atividades de distribuição, registrando as ocorrências em relatório próprio, encaminhando mensalmente à equipe de fiscalização técnica que emitirá relatório circunstanciado para recebimento provisório.

Fiscalização pelo Público Usuário

6.26. O fiscal técnico poderá considerar, no acompanhamento da execução contratual, o resultado das Pesquisas de Satisfação junto aos usuários quanto ao serviço prestado, a ser aplicado e gerenciada pela Contratante, 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 contratado.

6.26.1. Caso a Pesquisa de Satisfação aplicada pela Contratante englobe fatores do serviço alheios à ação da Contratada, esses fatores não deverão ser considerados para fins de apuração dos resultados alcançados pela Contratada, contabilizando-se apenas os relacionados ao objeto contratado.

6.26.2. A análise da fiscalização pelo público usuário, obedecerá às seguintes características:

6.26.2.1. Critério a ser avaliado: item ou fator vinculado ao serviço prestado pela Contratada;

6.26.2.2. Métricas qualitativas de avaliação: nível de satisfação a ser indicado pelo usuário, para cada critério a ser avaliado, apresenta em escala do tipo Likert de 4 (quatro) pontos: "Ótimo", "Bom", "Regular" e "Ruim".

6.26.2.3. Avaliação do Serviço por Índice: Resultado da análise da Pesquisa de Satisfação para o período a ser faturado. Esta se dará seguindo a seguinte metodologia:

$$ASI = \frac{QAI_p}{QA_p \times TMC} \times 100$$

Onde:

ASI - corresponde à Avaliação do Serviço por Índice, em percentual;

QAI - corresponde à Quantidade de Avaliações por Índice (podendo considerar quaisquer dos pontos possíveis de avaliação - "Ótimo", "Bom", "Regular" e "Ruim");

QA - corresponde à Quantidade de Avaliações, que é o número de respostas à pesquisa de satisfação;

TMC - corresponde ao Total de Métricas Consideradas, que refere-se aos critérios da pesquisa de satisfação vinculados ao serviço prestado pela Contratada, objeto do Contrato firmado com a Contratante; e

P - corresponde ao período considerado (para fins de faturamento deve levar em conta o período que integre o pagamento);

6.27. Da mesma maneira, poderá o fiscal acatar e utilizar dos registros de ocorrências efetuados pelos usuários, desde que formalmente apresentadas, com dados suficientes para indicação de materialidade.

6.27.1. Para o uso do registro de ocorrência em relatório pela fiscalização, caso se refiram a situações que não possam ser constatadas pela fiscalização, o registro efetuado pelo usuário deverá ser identificado.

6.27.2. Caberá a fiscalização técnica verificar a pertinência do registro efetuado com a prestação do serviço pela contratada e com o objeto contratado.

Gestor do Contrato

6.28. Cabe ao gestor do contrato:

6.28.1. coordenar a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

6.28.2. acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

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

6.28.4. emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.28.5. tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

6.28.6. elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

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

6.28.8 receber e dar encaminhamento imediato:

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

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

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará Tabela de Avaliação dos Serviços Prestados (TASP), conforme previsto no Anexo II.

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

7.2.1. não produziu os resultados acordados,

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

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

7.3. A utilização da TASP não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

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

7.4.1. Para fins de efetivo controle sobre a execução contratual a Contratante adotará a avaliação de desempenho, identificando eventuais irregularidades na execução pela contratada, conforme itens da Tabela de Avaliação dos Serviços Prestados - Anexo II, cujas constatações poderão provocar uma alteração no valor final a ser pago pelos serviços prestados.;

7.4.2 Como instrumento de medição adotar-se-á o registro oficial procedido pelo fiscal do contrato, sendo mensal sua periodicidade;

7.4.3. O preposto deverá apor assinatura no documento de avaliação dos serviços prestados, tomando ciência da avaliação realizada;

7.4.4. O pagamento resultante da prestação de serviços descritos neste Termo de Referência se dará por refeição efetivamente consumida, de acordo com o demonstrativo diário de refeições servidas do sistema de acesso eletrônico. Estando o sistema de acesso eletrônico inoperante, a contagem de comensais será manual e realizada por auxiliares administrativos da UFCA, podendo ser acompanhados por funcionário designado pela CONTRATADA. Nos locais onde não existir o sistema de acesso eletrônico, deverá ser baseado na venda dos tíquetes.

7.4.5. O cálculo do valor final da fatura a ser quitada, referente aos custos dos serviços será conforme disposição do Anexo IV deste termo de referência.

Recebimento

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

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

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

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

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

7.10. Para efeito de recebimento provisório, será considerado para fins de faturamento o período mensal, contado do 1º dia ao último dia de cada mês.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Liquidação

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

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

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

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

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

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

7.27. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

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

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

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

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

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

Prazo de pagamento

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

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

Forma de pagamento

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

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

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

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

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

Reajuste

7.38. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em **20/02/2026**.

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

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

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

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

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

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

7.45. O reajuste será realizado por apostilamento.

Cessão de Crédito

7.46. As cessões de crédito dependerão de prévia aprovação do Contratante.

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

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

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

7.46.4. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do Contratado.

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

8. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

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

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

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

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

8.2.4. Multa:

8.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 20 (vinte) dias.

8.2.4.2. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de 2% (dois por cento) a 10% (dez por cento) do valor da contratação.

8.2.4.3. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de 1,5% (um inteiro e cinco décimos por cento) a 8% (oito por cento) do valor da contratação.

8.2.4.4. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de 1% (um por cento) a 5% (cinco por cento) do valor da contratação.

8.2.4.5. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de 0,75% (setenta e cinco centésimos por cento) a 3% (três por cento) do valor da contratação

8.2.4.6. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de 0,5% (cinco décimos por cento) a 2% (dois por cento)

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

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

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

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

8.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

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

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

8.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

8.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

8.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

8.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

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

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

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

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

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

8.12.1. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

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

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta.

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

Regime de Execução

9.2. O regime de execução do objeto será de empreitada por preço unitário. A adoção do regime se justifica em razão da impossibilidade de se determinar, com precisão, o quantitativo dos serviços que será efetivamente demandado ao longo da execução contratual.

Critérios de aceitabilidade de preços

9.3. Para o objeto sujeito ao regime de empreitada por preço unitário o critério de aceitabilidade de preços será:

9.3.1. valor global: conforme valor estimado da contratação;

9.3.2. valores unitários: itens 1 e 2, orçados pela Administração.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

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

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

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

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

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

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

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

Qualificação Econômico-Financeira

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

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

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

LG =

Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

SG =

Ativo Total

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

LC =

Ativo Circulante

Passivo Circulante

9.26. Caso a empresa apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido, para fins de habilitação, **patrimônio líquido mínimo**, valor total estimado da contratação para o período de doze meses.

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

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

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

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

9.31. A exigência de qualificação econômico-financeira acima descrita se justifica em razão da natureza estratégica do serviço para a Universidade e da imprevisibilidade dos quantitativos envolvidos, sendo imprescindível que a empresa contratada possua robustez econômico-financeira suficiente para absorver variações de demanda, manter a regularidade da prestação e garantir a qualidade dos serviços. Tal exigência visa permitir à Administração uma análise mais abrangente e segura da situação financeira da licitante, especialmente em contratações de maior complexidade e impacto institucional.

Qualificação Técnica

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

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

9.33. Registro da empresa e de seus responsável(is) técnico(s) na entidade profissional competente, o Conselho Regional de Nutrição (CRN 11ª Região) , em plena validade, nos termos do art.15, parágrafo único, da Lei nº 6.583 de 20 de outubro de 1978.

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

Qualificação Técnico-Operacional

9.34. Comprovação de aptidão para execução de serviço similar, de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior à do objeto desta contratação, ou do item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

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

9.34.1.1. Estar em nome do participante e ser relativo à execução de fornecimento de refeições, compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da presente licitação, envolvendo os seguintes serviços: produção, transporte e distribuição de refeições, por um prazo de 3 (três) anos, em períodos sucessivos ou não, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes.

9.34.1.1.1. A adoção da exigência de prazo mínimo de experiência justifica-se tendo em vista que a contratação apresenta elevado grau de complexidade operacional e sanitária. A exigência não constitui caráter restritivo, mas preventivo, mitigando os riscos contratuais de interrupção do fornecimento, inconformidades sanitárias dentre outros, por meio da seleção de empresa com capacidade operacional previamente comprovada. Assim, o prazo encontra-se dentro do limite legal e representa período suficiente para demonstrar a estabilidade operacional e a capacidade de manutenção do serviço ao longo do tempo.

9.34.1.2. O serviço de refeição transportada deverá, para efeito de comprovação de capacidade técnica, ser de natureza semelhante à solicitada, não sendo equivalente a distribuição de quentinhas prontas, pois o serviço solicitado é de montagem e distribuição no local e não entrega de prontos, ou refeições previamente montadas na embalagem kits (quentinhas) ou ainda qualquer tipo de refeições previamente montada, que não sejam no local de distribuição.

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

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

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

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

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

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

Qualificação Técnico-Profissional.

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

9.37.1. Para o (Nutricionista): serviços de: responsável técnico, na forma do art. 2º da *RESOLUÇÃO CFN Nº 576, DE 19 DE NOVEMBRO DE 2016*, por execução de serviços de características semelhantes

9.37.1.1. No caso da empresa licitante ou o(s) responsável (is) técnico(s) não serem registrados ou inscritos no CRN da respectiva jurisdição, deverão ser providenciados os respectivos registros deste órgão regional por ocasião da assinatura do contrato, conforme dispõe os artigos 2º e 6º da resolução CFN nº 378/2005.

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

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

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

9.40. A exigência objetiva de qualificação técnica visa que as empresas licitantes demonstrem ter o mínimo de expertise, de ordem técnica e operacional, em executar com êxito o objeto da licitação.

Disposições gerais sobre habilitação

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

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

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

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

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

Documentação complementar para cooperativas

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

9.46.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na

localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;

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

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

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

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

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

9.46.6.1. ata de fundação;

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

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

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

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

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

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

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação, que é o máximo aceitável, é de **R\$ 10.102.092,00 (dez milhões, cento e dois mil e noventa e dois reais)**, conforme custos unitários apostos na tabela contida no item 1.1 acima.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

11.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

I) Gestão/unidade: 26449/159276 (Universidade Federal do Cariri/Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis);

II) Fonte de recursos: 1000000000 - Recursos Livres da União e 1050000364 - Recursos Próprios Livres da UO;

III) Programa de trabalho: 12.364.5113.20RK.0023 (Funcionamento de Instituições Federais de Ensino Superior) e 12.364.5113.4002.0023 (Assistência ao Estudante de Ensino Superior);

IV) Elemento de despesa: 339039 (Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica); e

v) . Plano interno: M3D32G2302N (RU Não PNAES), M3D32G2301R - RU (PNAES) e M3D32M1903N (RU Visitas guiadas).


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

12. DISPOSIÇÕES FINAIS


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

13. RESPONSÁVEIS

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

Documento assinado digitalmente
 **ANA KARINE ALVES DE MOURA**
Data: 24/02/2026 14:12:10-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

ANA KARINE ALVES DE MOURA
Integrante Técnico

Documento assinado digitalmente
 **ANA GEORGIA DE ARAUJO CORREIA**
Data: 24/02/2026 14:16:16-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

ANA GEORGIA DE ARAUJO CORREIA
Integrante Administrativo

ASSINADO DIGITALMENTE
BRENO ALVES CIPRIANO DE OLIVEIRA
A conformidade com a assinatura pode ser verificada em:
<https://serpro.gov.br/assinador-digital> 

BRENO ALVES CIPRIANO DE OLIVEIRA
Integrante Requisitante

ANEXO I

MODELO DE TERMO DE VISTORIA

USAR PAPEL COM TIMBRE DA EMPRESA

Declaro para fins do PREGÃO ELETRÔNICO Nº ____/202__ e junto a Universidade Federal do Cariri que eu, _____, C.I ou CNPJ n.º _____, CPF n.º _____, conforme determinação editalícia, vistoriei os espaços físicos com uso destinado a execução do serviço de fornecimento de refeições prontas transportadas, localizado nos campi de Barbalha (Rua Divino Salvador, nº 284 - Bairro Alto do Rosário. Barbalha-CE/CEP 63180-000), Crato (Rua Reitor Ícaro de Sousa Moreira, nº 126 - Bairro Muriti. Crato-CE/CEP 63130-025) e Juazeiro do Norte (Avenida Tenente Raimundo Rocha, nº 1639 - Bairro Cidade Universitária. Juazeiro do Norte-CE/CEP 63048-080), conforme especificações constantes do edital e Anexos, e, tendo tomado conhecimento de todas as suas peculiaridades, estando apto para uso.

Município/UF, ____ de _____ de 20__.

Assinatura do Representante legal da empresa
(conforme identidade)

Assinatura do servidor

responsável
.....

DECLARAÇÃO DE ABSTENÇÃO DE VISTORIA

USAR PAPEL COM TIMBRE DA EMPRESA

A empresa _____, inscrita no CNPJ no _____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, DECLARA, para todos os efeitos legais, que tem conhecimento de todas as condições para prestação do serviço objeto do PREGÃO ELETRÔNICO Nº ____/____, realizado pela Universidade Federal do Cariri – UFCA, e que fez a opção de se abster da vistoria, não cabendo posteriormente nenhum questionamento contra a UFCA em razão disto, nem tão pouco eximir-se de qualquer obrigação assumida ou revisão dos termos do contrato que vier a firmar.

Município/UF, ____ de _____ de 20__.

Assinatura do Representante legal da empresa
(conforme identidade)

Assinatura do servidor responsável

ANEXO II

TABELA DE AVALIAÇÃO DE SERVIÇOS PRESTADOS

Para calcular o valor final da fatura a ser quitada, referente aos custos dos serviços a contratar para os ambientes da Universidade Federal do Cariri, utilizar-se-á, preliminarmente, da fórmula a seguir:

$$NMA = 100 - \Sigma PP$$

Onde:

NMA = Nota Mensal de Avaliação.

ΣPP = Somatório dos Pontos Perdidos (Somatório da quantidade das condições verificadas multiplicada pelo respectivo índice que lhe é atribuído).

Extrair-se-á o quantitativo do somatório dos pontos perdidos (ΣPP), através da Tabela de Avaliação dos Serviços Prestados, grafada abaixo:

Item	Descrição da Não conformidade	Índice a ser atribuído
1	Mudança de cardápio sem aviso prévio de 24hs	0,2
2	Deixar de encaminhar o cardápio mensal com antecedência mínima de 20 (vinte) dias para análise e aprovação da equipe de Nutrição da Contratante.	0,2
3	Deixar se apresentar as fichas técnicas das preparações, conforme exigido no Termo de Referência.	0,2
4	Deixar de identificar corretamente as preparações alimentares no balcão de distribuição.	0,2
5	Deixar de substituir empregado ausente no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contado do registro da ausência.	0,3
6	Manter empregado sem a qualificação técnica exigida para a execução dos serviços contratados.	0,4
7	Retirar empregados ou encarregados do serviço durante o expediente sem prévia e expressa anuência da Contratante.	0,3
8	Deixar de providenciar treinamento periódico e/ou específico aos empregados, conforme previsto no Edital, Contrato e Termo de Referência	1
9	Permitir que empregados executem suas atividades sem o uso de uniforme completo e adequado.	0,3
10	Permitir que empregados executem suas atividades sem o uso de EPI.	0,5
11	Ausência de preposto da contratada no local de execução do serviço durante o período de produção e distribuição das refeições.	0,3
12	Atrasar o início da distribuição das refeições por período superior a 10 (dez) minutos, salvo ocorrência de caso fortuito ou força maior devidamente comprovados.	0,3
13	Paralisar o atendimento por período superior a 15 (quinze) minutos em decorrência da falta de alimentos.	0,4
14	Falta de preparações previstas no cardápio por período superior a 15 minutos durante o horário de distribuição das refeições.	0,3
15	Deixar de fornecer materiais de limpeza adequados e em quantidade suficiente para a correta higienização das áreas e equipamentos do Refeitório da UFCA.	0,4
16	Estocagem de produtos fora do prazo de validade.	1
17	Presença de Contaminantes (físicos, químicos ou biológicos)	1
18	Ocorrência de surto de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) em decorrência do consumo das refeições fornecidas pela Contratada.	2

Item	Descrição da Não conformidade	Índice a ser atribuído
19	Alimentos quentes sendo servidos em temperatura inferior a 60 °C, em desacordo com o critério estabelecido para distribuição.	0,4
20	Alimentos refrigerados sendo servidos em temperatura superior a 10 °C, em desacordo com o critério estabelecido para conservação e distribuição.	0,4
21	Lavatório de mão sem sabonete neutro e/ou gel sanitizante.	0,2
22	Falha na higiene de qualquer dos itens: refeitório, mesa, cadeiras, piso, paredes, equipamentos, utensílios e funcionários.	0,4
23	Deixar de manter em perfeitas condições de uso os equipamentos e utensílios de cozinha, próprios ou disponibilizados pela CONTRATANTE, necessários à execução dos serviços.	0,3
24	Deixar de apresentar, quando solicitado, cópias dos laudos técnicos de análises microbiológicas de alimentos e de manipuladores.	0,4
25	Deixar de cumprir determinação formal ou instrução complementar emitida pelo órgão fiscalizador.	0,4
26	Descumprir quaisquer cláusulas do Edital e seus anexos, não previstos nesta tabela, após reincidência formalmente notificada pela fiscalização, no intervalo de 2 meses.	0,5
27	Utilização de carnes com aponeuroses, peles, tendões ou excesso de tecido adiposo, sem autorização prévia da fiscalização ou fora do corte músculo devidamente preparado e aprovado.	0,5
28	Avaliação do Serviço por Índice (ASI), no período faturado, por meio Pesquisa de Satisfação Institucional, para os índices “Ruim” ou “Regular” somados, superior a 30%.	1
29	Aquisição da Agricultura familiar inferior a 9,5%, sem justificativa acatada pela Contratante.	2
30	Aquisição da Agricultura familiar entre 10 e 29,5 %, sem justificativa acatada pela Contratante	1

Ao final, proceder-se-ão as adequações conforme enquadramentos a seguir:

VALOR DO NMA	IMPLICAÇÕES NO PAGAMENTO
Igual ou superior a 97	de 100% dos serviços prestados no mês verificado
Maior ou igual a 94 e inferior a 97	de 99% dos serviços prestados no mês verificado
Maior ou igual a 90 e inferior a 94	de 98% dos serviços prestados no mês verificado
Maior ou igual a 86 e inferior a 90	de 97% dos serviços prestados no mês verificado
Maior ou igual a 82 e inferior a 86	de 96% dos serviços prestados no mês verificado
Maior ou igual a 78 e inferior a 82	de 95% dos serviços prestados no mês verificado
Maior ou igual a 74 e inferior a 78	de 94% dos serviços prestados no mês verificado
Maior ou igual a 70 e inferior a 74	de 92% dos serviços prestados no mês verificado
Inferior a 74	de 90% dos serviços prestados no mês verificado

UNIVERSIDADE FEDERAL DO CARIRI

Estudo Técnico Preliminar 37/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 23507.003286/2025-46

2. Descrição da necessidade

Contratação de empresa para fornecimento de refeições prontas para a comunidade acadêmica da Universidade Federal do Cariri (UFCA), para os campi Barbalha, Crato e Juazeiro do Norte, durante o período letivo, incluindo o período de férias, conforme o calendário letivo aprovado pelo Conselho Universitário (Consuni); além de outros fornecimentos, de acordo com solicitação prévia.

O Refeitório Universitário (RU) é um dos instrumentos de efetivação do Programa de Alimentação Saudável na Educação Superior, que integra a Política Nacional de Assistência Estudantil. No âmbito da UFCA, integra um dos serviços da Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis e objetiva viabilizar o acesso à alimentação, necessidade básica e de real função acadêmico social, por meio do fornecimento de refeições balanceadas à comunidade acadêmica e de baixo custo aos estudantes da UFCA.

Atualmente o Refeitório Universitário atende a toda a comunidade acadêmica, cumprindo com sua função a cerca de 5.500 alunos, vinculados aos cursos de graduação e pós-graduação, ambos nas modalidades presencial e a distância, com um fluxo médio de cerca de 2.100 refeições fornecidas diariamente, com picos de até 2.430, nas unidades objeto deste estudo, atendendo ainda aos trabalhadores e às ações institucionais da UFCA.

Desta forma, o acesso à alimentação, ainda que não constitua atividade finalística do órgão, se faz necessário para atendimento da missão institucional, contribuindo para o alcance dos Objetivos Estratégicos da UFCA, estando diretamente vinculado ao OE5, que visa “cuidar das condições de permanência e contribuir para o êxito acadêmico dos estudantes”.

Com um fornecimento atual aproximado de 430.000 refeições anuais, estima-se, considerando a taxa de crescimento vegetativo da demanda, bem como com a implantação dos novos cursos, chegarmos à demanda de 600.600 refeições servidas por ano ao término da possível vigência desta contratação. Assim, o fornecimento de refeições, alternativa por meio da qual o Refeitório Universitário operacionaliza sua ação, requer o instrumental contratual que permita o alcance dos objetivos ora elencados.

O objeto desta contratação é caracterizado como comum, conforme art. 6, inc. VIII, da LEI Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021.

Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507, de 2018, constituindo-se em serviços auxiliares, instrumentais ou acessórios à área de competência legal do órgão licitante, não inerentes às categorias funcionais abrangidas por seu respectivo plano de cargos.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Pro Reitoria de Assistência Estudantil - PRAE	BRENO ALVES CIPRIANO DE OLIVEIRA

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A empresa a ser contratada deverá comprovar, durante a fase de habilitação:

a) Sua **qualificação técnica** através da apresentação dos seguintes documentos:

a.1) Registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN- 11região) da empresa participante e de seu(s) responsável (is) técnico(s), na forma do Art. 15, parágrafo único, da Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978;

a.2) Comprovar que possui, em seu quadro permanente, na data prevista para a entrega da proposta, nutricionista responsável técnico, na forma do Art. 2º da Resolução CFN nº419/2008, por execução de serviços de características semelhantes;

a.2.1) No caso da empresa licitante ou o(s) responsável (is) técnico(s) não serem registrados ou inscritos no CRN do Estado do Ceará, deverão ser providenciados os respectivos registros deste órgão regional por ocasião da assinatura do contrato;

b) Quanto à capacitação técnica-operacional:

b.1) A empresa a ser contratada deverá apresentar um ou mais Atestados de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado devidamente identificada, em nome do participante, relativo à execução de fornecimento de refeições, compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da presente licitação, envolvendo os seguintes serviços: produção, transporte e distribuição de refeições, por um prazo de 3 (três) anos em períodos sucessivos ou não, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes. Além disso, deverá ser apresentada, pelo fornecedor, a comprovação da execução do serviço correspondente a, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) do quantitativo mensal de refeições estimado na contratação pretendida.

b.1.1) O serviço de refeição transportada deverá, para efeito de comprovação de capacidade técnica, ser de natureza semelhante à solicitada, não sendo equivalente a distribuição de quentinhas prontas, pois o serviço solicitado é de montagem e distribuição no local e não entrega de prontos, ou refeições previamente montadas na embalagem kits (quentinhas) ou ainda qualquer tipo de refeições previamente montada, que não sejam no local de distribuição.

b.1.2) A exigência objetiva de qualificação técnica operacional se justifica pela natureza essencial e estratégica do objeto. Visa que as empresas licitantes demonstrem ter o mínimo de expertise, de ordem técnica e operacional, em executar com êxito o objeto da licitação. A exigência não configura restrição indevida à competitividade, mas sim medida necessária para garantir que apenas fornecedores com experiência comprovada possam assumir a execução de um serviço contínuo e de alta relevância social, preservando a segurança alimentar, a qualidade do atendimento e a regularidade da prestação contratual.

Para contratação dos serviços, os licitantes deverão:

a) A empresa deverá fornecer todos os alvarás, registros, licenças e outras formalidades necessárias para o seu funcionamento legal, especialmente o alvará sanitário;

b) Apresentar o Manual de Boas Práticas (documento exigido pela Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 / ANVISA) do local onde as refeições serão preparadas.

c) Apresentar, por escrito, o plano de capacitação aplicado aos manipuladores de alimentos, de acordo com a RDC nº 216.

Critérios e práticas de sustentabilidade que devem ser veiculados como especificação técnica do objeto ou como obrigação da contratada.

Respeitados os princípios da razoabilidade e da proporcionalidade, a CONTRATADA deverá adotar práticas de sustentabilidade e de natureza ambiental no fornecimento na execução dos serviços e no fornecimento de insumos, observando, no que for cabível, a Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, que versa sobre critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, e a Lei nº 12.305 de 02 de agosto de 2010, que Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos, bem como o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis.

A contratada deverá assumir as seguintes práticas de sustentabilidade:

Redução da Geração de Resíduos Sólidos

- Utilizar produtos biodegradáveis e que causem o menor ou nenhum impacto ambiental;
- Utilizar na prestação do serviço copos reutilizáveis (caso necessário utilizar descartáveis, em situações excepcionais); e
- Reduzir o consumo e geração de material de escritório.

A contratada deverá responsabilizar-se pela coleta e destinação adequada de óleos e gorduras, segundo as normas ambientais vigentes, devendo a CONTRATADA apresentar sempre que solicitado o contrato com a empresa responsável pela destinação ambientalmente adequada do óleo.

Uso Racional da Água

- Estabelecer medidas de redução de consumo e uso racional da água;
- Devem ser adotados procedimentos corretos com uso adequado da água que promovam economia e evitem desperdícios, sem, no entanto, deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos, utensílios e pessoal;

Eficiência Energética

- Utilizar, refrigeradores e seus assemelhados eletrodomésticos, que possuam:
 - a) Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE, categoria A, conforme Portaria INMETRO nº 20/2006.
 - b) Termostato com, no mínimo, três níveis de regulação;
 - c) Luz interna em led, se não onerar demasiado o produto;
 - d) Sistema de dreno automático que diminui a umidade acumulada nas paredes do produto e o consumo de energia.
- e) O gás a ser utilizado no processo de refrigeração não poderá ser prejudicial à camada de ozônio, conforme Protocolo de Montreal de 1987 (promulgado pelo Decreto Federal nº 99.280/90), Resolução CONAMA nº267/2000 e Resolução CONAMA nº340/2003. É desejável que o gás refrigerante tenha baixo índice GWP (Global Warming Potential - Potencial de Aquecimento Global), conforme o Protocolo de Kyoto de 1997 (promulgado pelo Decreto Federal nº 5.445/05), sendo indicado, de preferência, o gás “R600a”.
- Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade.
- Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas.
- Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias;
- Realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões etc. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas; e
- Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pela CONTRATANTE.

Do serviço continuado

Os serviços objeto deste estudo se enquadram como serviços continuados, pois a sua interrupção pode comprometer a continuidade das atividades da Administração, tendo em vista o impacto da saúde alimentar junto ao desenvolvimento estudantil, e sua contratação deve estender-se por mais de um exercício financeiro e continuamente, em conformidade com a definição de serviços continuados previsto no art. 15 da Instrução Normativa nº 05/2017 do MPOG.

Do mesmo modo, a solução a ser obtida deverá perdurar por pelo menos 12 meses, por se tratar de prestação de serviços a serem executados de forma contínua, podendo ter sua duração prorrogada por iguais e sucessivos períodos com vista à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Administração, contudo limitado ao prazo máximo de 120 meses (art. 107, da Lei nº 14.133/2021).

5. Levantamento de Mercado

Buscando satisfazer a comunidade acadêmica da UFCA é possível - conforme aponta majoritariamente a literatura que trata sobre o tema (CARAN, 2018; OLIVEIRA, 2006) - que a prestação do serviço, objeto deste estudo, seja gerenciado de maneira própria, em regime de autogestão, ou execução indireta. Cada uma destas modalidades (as principais dentre as diversas existente) apresentam características de demandas e custos específicos, onde no regime de autogestão teríamos os requisitos como: Coordenação do serviço de produção e distribuição das refeições; Quadro de pessoal em quantidade suficiente e devidamente qualificada; Aquisição, armazenamento e manipulação adequadas dos insumos; Atenção ao cumprimento de obrigações legais e sanitárias; além de outras especificações próprias do serviço sob responsabilidade exclusiva da CONTRATANTE e no regime de execução indireta, ficaria a cargo da CONTRATADA, cabendo à UFCA a correta fiscalização do cumprimento das obrigações contratuais. Em atenção a estas obrigações pode-se extrair as características operacionais básicas para se efetuar uma comparação entre a aplicação do regime de Autogestão e o de Execução Indireta, a fim de podermos optar pelo mais vantajoso para a Administração - conforme apresentado no Quadro1.

Para a escolha das opções disponíveis observou-se a vinculação à realidade de Instituições de Ensino Superior, em especial às características peculiares das unidades da UFCA de Barbalha, Crato e Juazeiro do Norte (localização, disponibilidade de pessoal e orçamentária, e mercado). Com base nisso e levando em consideração aspectos legais, técnicos e econômicos, analisando as limitantes que a UFCA precisaria transpor (algumas fora do seu poder de atuação), as experiências exitosas, existentes em outras realidades de mesmo objeto (inclusive no âmbito da própria UFCA), e havendo possibilidade legal, melhor adequação operacional e sendo economicamente interessante, a equipe de planejamento aponta o serviço efetuado pela EXECUÇÃO INDIRETA, como a recomendação para a execução do objeto estudado. A prestação via execução indireta possibilita, no decorrer da execução contratual, aumento /diminuição dos serviços em razão de cláusulas exorbitantes que concedem essa prerrogativa à administração, evitando burocratização e morosidade de outras vias. O serviço de prestação indireta é economicamente viável tendo em vista a possibilidade de mensuração do serviço e de negociação durante toda a fase executória.

Quadro 1. Análise de Levantamento de Mercado.

CRITÉRIO	REGIME	

	AUTOGESTÃO	EXECUÇÃO INDIRETA
DISPONIBILIDADE DE PESSOAL EM QUANTIDADE APROPRIADA E TECNICAMENTE ADEQUADA	Para dispor de pessoal a UFCA dispõe do concurso público (vinculado à existência de vagas), no entanto cargos necessários ao bom funcionamento de um Restaurante encontram-se em extinção (Lei nº 9.632 /1998), os quais no Plano de Cargos e Carreira dos Técnicos Administrativos em Educação (BRASIL, 2005) seriam no mínimo Auxiliar de Cozinha, Cozinheiro, Copeiro, além do Nutricionista, único cargo existente e ocupado atualmente na UFCA. (UFCA, 2024)	Em processos licitatórios faz-se mister que licitantes apresentem comprovação de habilitação jurídica, fiscal, trabalhista, técnica (incluindo existência de registros profissionais, aptidão para desempenho do objeto licitado, comprovado por pessoas jurídicas de direito público ou privado, devidamente registrados nas entidades profissionais competentes e demonstração de instalações e pessoal técnico adequado, disponível e qualificado para a realização do objeto (Lei nº 14.133/2021, art. 67).
EXPERIÊNCIA NA EXECUÇÃO DO OBJETO DO SERVIÇO PRESTADO	Atualmente na UFCA o serviço de fornecimento de refeições já ocorre nas unidades de Barbalha, Brejo Santo, Crato e Juazeiro do Norte, porém todas em regime de execução indireta, sendo a execução de responsabilidade da contratada, cabendo à UFCA a fiscalização da prestação do serviço.	
DISPONIBILIDADE DE INSTALAÇÕES FÍSICO-SANITÁRIAS E MATERIAIS ADEQUADOS	Atualmente a UFCA não dispõe das instalações e equipamentos necessários (câmaras frias, cozinha industrial, dentre outros) para a produção e armazenamento adequado de gêneros alimentícios. Para adequar-se é necessária disponibilidade orçamentária de recursos de capital, atualmente limitados.	
CUMPRIMENTO DE OBRIGAÇÕES LEGAIS E NORMATIVAS	Considerando que para a manipulação e fornecimento de refeições é necessário o cumprimento de requisitos sanitários legalmente postos, no cenário atualmente observado a UFCA não dispõe de condições de cumprir as determinações normativas.	
PRÁTICA IMPLANTADA EM OUTRO ÓRGÃO OU INSTITUIÇÃO DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL	Ambos os regimes podem ser observados na Administração Pública Federal, em instituições assemelhadas à UFCA, cada uma optando pela modalidade que mais se adapte à sua realidade, sendo que na região do Cariri das 6 unidades (2 no IFCE e 4 na UFCA) assemelhadas, duas funcionam em regime de autogestão, quatro em regime de prestação indireta.	
APLICABILIDADE NA INSTITUIÇÃO	Possível apenas caso sejam efetivadas as adequações físico-sanitárias, de pessoal (que requerem alterações na legislação atual) e que atenda aos requisitos legais para o fluxo de contratação e haja disponibilidade orçamentária.	Plenamente possível, desde que atenda aos requisitos legais para o fluxo de contratação e haja disponibilidade orçamentária, sendo atualmente o modelo de serviço utilizado
VIABILIDADE ECONÔMICA	Considerando a impossibilidade de contratação do pessoal necessário para o quadro efetivo (ou ainda os custos com a prestação indireta apenas do pessoal), de efetuar investimentos de capital, não se tratar da atividade-fim do órgão, a ferramenta requer um esforço financeiro em folha de pessoal, funcionamento e capital elevado, além dos custos relacionados à operacionalização direta.	Considerando a possibilidade de captação de empresas com lastro financeiro operacional, os custos com insumos, instalações e pessoal, a opção pela execução indireta apresenta se menos onerosa, permitindo ainda o foco da instituição na atividade-fim, sem prejudicar a prestação do serviço com a qualidade requerida.

6. Descrição da solução como um todo

Os Refeitórios Universitários da UFCA, tem suas estruturas físicas voltadas para o serviço de distribuição de refeições prontas, não dispondo da complexa infraestrutura necessária para toda a cadeia de produção de refeições, em conformidade com as legislações sanitárias vigentes.

Em face do exposto e por conta da carência de quadro funcional próprio e da inexistência de instalações produtoras de refeições faz-se necessária a contratação de serviço de fornecimento de refeição pronta, para toda a comunidade universitária da UFCA, campi Barbalha, Crato e Juazeiro do Norte.

A solução encontrada para suprir a demanda pelo serviço que compõe essa aquisição é a contratação de empresa especializada na prestação dos serviços continuados de alimentação e nutrição com operacionalização (produção nas dependências da Contratada), transporte e desenvolvimento de todas as atividades para o fornecimento de refeições (almoço e jantar) que possa fornecer alimentação de forma contínua, eficiente, confiável e dentro dos padrões de qualidade estabelecidos para atender às necessidades da comunidade da

UFCA, constituída de estudantes, servidores técnicos-administrativos e docentes, terceirizados e visitantes autorizados e situações especiais previamente aprovadas pela CONTRATANTE.

Para a devida prestação do objeto deste estudo, compõem os procedimentos para a sua execução:

- a) Terceirização do serviço de alimentação e nutrição, na modalidade transportada. A produção de refeições coccionadas deverá ser nas estruturas da empresa CONTRATADA e transportadas aos locais a serem indicados pela UFCA. As refeições incluem almoço e jantar para a comunidade universitária da Universidade Federal do Cariri, unidades Crato, Juazeiro do Norte e Barbalha, de segunda à sexta-feira durante o período letivo, conforme calendário aprovado pelo CONSUNI, incluindo o período de férias; além de outros fornecimentos, de acordo com solicitação prévia;
- b) A execução do serviço, abrangendo: aquisição de matéria-prima em conformidade com o especificado no termo de referência, resguardando inclusive o percentual mínimo de 30%, sempre que possível, à aquisição de produtos de agricultores familiares e de suas organizações devidamente credenciados; manipulação e preparo das refeições; fornecimento das refeições e dos materiais de consumo em geral (utensílios, materiais de limpeza, entre outros necessários à perfeita execução do serviço);
- c) Disponibilização de mão de obra especializada; pessoal técnico, operacional e administrativo em número suficiente para efetivação do serviço; disponibilização, quando necessário, de mobiliário para o refeitório, transporte adequado e compatível com o volume de refeições, observadas às normas vigentes da vigilância sanitária;
- d) Todos os equipamentos (balcão, cubas, refresqueira, geladeira industrial etc.) necessários para a operação, que deverão ser fornecidos e prestado manutenção corretiva e preventiva pela contratada, inclusive nos itens disponibilizados para a prestação do serviço que sejam de propriedade da contratante;
- e) Transporte: Por conta da Contratada e de forma a garantir as condições higiênico sanitárias, temperatura e conservação adequadas, com vistas a manter a qualidade ideal para o fornecimento, observadas às normas vigentes da vigilância sanitária;
- f) Porcionamento: Nas dependências da Contratante.

A refeição padrão para ALMOÇO e JANTAR deverá constar do seguinte cardápio: prato principal, guarnição básica, guarnição variável, sobremesa e suco. (1) Prato principal – composto de carne bovina, frango, peixe e suíno, devendo ser ofertada sempre dois tipos de pratos protéicos diferentes, além de uma opção vegetariana; (2) guarnição básica – arroz (70% branco e 30% integral), feijão, salada (dois tipos); (3) guarnição variável – macarrão, farofa, purê, pirão, outro, podendo ser ofertada mais de uma opção, sempre em combinação com o prato principal; (4) sobremesa: doce e fruta, devendo ser ofertada as duas opções e o comensal irá optar por apenas uma; (5) suco de fruta natural (concentração mínima de 20% de polpa de fruta) sabores variados. Todos os dias serão servidos o prato principal de refeição vegetariana para atender aos usuários desse tipo de alimentação, que não deve ultrapassar a 15% do atendimento total da unidade (podendo chegar a 20% nas preparações de grande aceitação).

As refeições serão distribuídas na modalidade “self-service”, com porcionamento do prato principal e da sobremesa. Para auxiliar os comensais que necessitem de ajuda no porcionamento de sua refeição, a CONTRATADA disponibilizará copeiro para este fim.

Juntamente com as refeições, a CONTRATADA deverá fornecer sal, palito de dente, guardanapo, azeite de oliva extravirgem, vinagre, molho de soja, molho de pimenta, temperos diversos (orégano, ervas finas, etc), açúcar e adoçante.

Em situações excepcionais, no caso de uma emergência em saúde pública (a exemplo da pandemia do COVID-19), em que o local de distribuição das refeições apresentar risco de proliferação de agentes contaminantes, as refeições poderão pelo período em que existir o risco de contaminação, a critério da contratante, ser disponibilizadas em porções individuais, em embalagens adequadas e descartáveis (quentinhas), que comportem o volume das quantidades per capitas previstos no Termo de referência, devidamente acompanhadas de talheres descartáveis (garfo/faca ou colher, conforme o cardápio).

A CONTRATADA faturará, ao término de cada mês, o valor correspondente às refeições efetivamente consumidas, de acordo com o demonstrativo diário de refeições servidas do sistema de acesso eletrônico. Estando o sistema de acesso eletrônico inoperante, a contagem de comensais será manual e realizada por auxiliares administrativos da UFCA, podendo ser acompanhados por funcionário designado pela CONTRATADA.

O cardápio, **elaborado pela CONTRADA** para um período de 30 (trinta) dias, deverá ser **apresentado à CONTRATANTE**, juntamente com as informações nutricionais, bem como as fichas técnicas de preparação, **com antecedência mínima de 20 (vinte) dias de sua execução, e esta avaliará as condições de execução do cardápio apresentado para aprovação, em até 7 (sete) dias úteis.**

A CONTRATADA deverá fornecer alternativa de cardápio para portadores de patologias, quando este for solicitado pela CONTRATANTE. Este deverá ser ofertado, em porções individuais, em embalagens adequadas e descartáveis.

É de responsabilidade da CONTRATADA a correta destinação das sobras de alimentos, dos resíduos de óleo e de embalagens de produtos de limpeza de acordo com a Política Nacional dos Resíduos Sólidos nº 12.305/2010.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

As unidades Barbalha, Crato e Juazeiro do Norte contam atualmente (dados de outubro de 2025) com um público circulante de 4.680 pessoas (Quadro 2), com previsão de ingresso de aproximadamente 1.370 alunos (graduação presencial e pós-graduação), conforme discriminados no Quadro 2.

Nos cursos de pós-graduação stricto sensu a UFCA possui cerca de 330 alunos, além daqueles matriculados em cursos lato sensu (especializações e residências médicas).

Quadro 2. Público da UFCA - Unidades Barbalha, Crato e Juazeiro do Norte.

SEGUIMENTO	UNIDADE	QUANTIDADE		TOTAL POR SEGUIMENTO ²	
		ATUAL	AMPLIAÇÃO ¹	2026	2036
Graduação Presencial ¹	Barbalha	478	150	555	1995
	Crato	379	0	450	480
	Juazeiro do Norte	2629	400	3135	3140
Pós-Graduação ²	Barbalha	125	0	125	125
	Crato	44	0	44	44
	Juazeiro do Norte	167	20	187	187
Colaboradores. Terceirizados	Barbalha	35	0	35	35
	Crato	29	0	29	29
	Juazeiro do Norte	156	0	156	156
Servidores	Barbalha	86	8	94	94
	Crato	29	3	32	32
	Juazeiro do Norte	523	49	572	572
TOTAL GERAL		4680		5414	6889

¹considera as vagas anuais dos cursos novos (que não concluíram o ciclo para integralização de turmas) e a perspectiva de novas vagas de servidores distribuídas proporcionalmente, a partir da referência atual.

²Considera para os novos cursos a perspectiva de “Conclusão por turma” consolidadas no “Parecer Técnico - Modificações em vagas ofertadas e Impacto Orçamentário” da Pró-Reitoria de Planejamento, e a série histórica de conclusão para as matrículas vigentes por unidade, disponíveis no SIGAA, bem como as séries históricas de evasão.

As quantidades estimadas seguem a perspectiva de evolução do serviço com base nos dados de adesão de 2023 a 2025 e foram calculadas com base no histórico dos Refeitórios das três unidades da UFCA envolvidas neste estudo, além do quantitativo previsto para ingresso de novos alunos. Em meses de pleno funcionamento (em período de férias, não é servido o jantar) os refeitórios apresentaram um volume médio de 46.269 refeições servidas.

Com o público circulante crescendo à taxa prevista de 47% e mantendo a taxa de adesão ao serviço média em aproximadamente 50%, estima-se que, pelo menos, 2.675 pessoas acessarão os Refeitórios Universitários das unidades de Crato, Barbalha e Juazeiro do Norte diariamente, sendo em aproximadamente 1.405 para as refeições de almoço e 1.270 para o jantar, em período letivo, conforme descrito no Quadro 3.

Quadro 3. Fornecimento Diários de Refeições (estimativa - referência o ano de 2025 com perspectivas de crescimento)

UNIDADE	ITEM	DIÁRIO		MENSAL		ANUAL
		Letivo	Férias	Letivos (10 meses)	Férias (2 meses)	
Barbalha	Almoço	345	105	7.590	2.310	80.520
	Jantar	380	0	8.360	0	83.600
	Subtotal	725	105	15.950	2.310	164.120
Crato	Almoço	260	40	5.720	880	58.960
	Jantar	70	0	1.540	0	15.400
	Subtotal	330	40	7.260	880	74.360
Juazeiro do Norte	Almoço	800	130	17.600	2.860	181.720
	Jantar	820	0	18.040	0	180.400
	Subtotal	1.620	130	35.640	2.860	362.120
TOTAL GERAL		2.675	275	58.850	6.050	600.600

As quantidades são referenciais, pois não há como se ter certeza precisa dos quantitativos de serviços a serem consumidos, considerando a impossibilidade de se mensurar a quantidade exata de estudantes a se maticularem nesta Universidade por semestre durante a vigência desta contratação. Ademais, o usufruto do serviço depende da livre escolha do usuário, possibilitando grande e imprevisível flutuação nos quantitativos estimados acima.

Do mesmo modo, a distribuição dos períodos acadêmicos em letivo ou férias é dinâmica, não estando vinculada à configuração do calendário civil.

As quantidades de execução atuais devem ser consideradas, tendo em vista que o crescimento da demanda é estimado e gradual ao longo da vigência contratação, partindo dos atuais 1.200 almoços e 900 jantares.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 10.018.008,00

O valor estimado, foi obtido por meio da utilização de dois dos cinco parâmetros listados no art. 5º, da Instrução Normativa nº 65, de 7 de julho de 2021, que dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços (conforme previsto no art. 6º), a saber, Contratações Similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços, observando o índice de atualização de preços correspondente, e Pesquisa Direta com Fornecedores.

A utilização da pesquisa de Contratações Similares foi priorizada conforme preceitua o §1º, do art. 5º e, conforme previsto no art. 6º, caput e §1º, a Pesquisa Direta com Fornecedores foi utilizada como fonte complementar, combinadas a fim de obter valores diretamente do mercado para o objeto descrito, resguardando os interesses da Administração com uma previsão que viabilize a concorrência e a efetiva prestação continuada do serviço.

Conforme preceitua o §1º, do art. 5º, priorizou-se a utilização de Contratações Similares feitas pela Administração Pública, no entanto, seguindo a possibilidade descrita no §1º, do at. 6º, acrescentamos a Pesquisa Direta com Fornecedores, junto a fornecedores que atuam na área objeto deste contrato.

A pesquisa foi feita no sistema “Banco de Preços”, buscou compras do serviço “Fornecimento de refeições, lanches, salgados, doces (código CATSER 3697)”, considerando as firmadas no período de até 1 (um) ano, com preços públicos, filtrando serviços que se assemelhavam ao executado no serviço vigente (fornecimento de refeições prontas, almoço ou jantar, em cardápios de composição similar, excluindo-se propostas de desjejuns, ceia, lanches/coffee breaks e congêneres, bem como prestados em estabelecimentos do tipo “cantina”), limitando às contratações de Instituições Federais de Ensino, a fim de captar custos de realidades próximas ao serviço do órgão.

O Preço de Referência foi obtido por meio da média aritmética dos valores corrigidos das 13 (treze) amostras válidas do “Banco de Preços”, que mais se assemelhavam às características do objeto a ser contratado, e das propostas dos fornecedores, conforme descrito do arquivo de ordem nº 5, no processo SIPAC nº 23507.003286/2025-46 (Relatório de Pesquisa de Preços).

A construção da estimativa encontra-se explicitada no Relatório de Pesquisa de Preços, arquivo de ordem nº 5 no processo, que resultou em R\$ 16,68 (dezesesseis reais e sessenta e oito centavos) por unidade, totalizando R\$ 10.018.008,00 (dez milhões, dezoito mil e oito reais). Com base no PR e na estimativa das quantidades a serem servidas - descritas na Seção 5/Quadro 3 – o cálculo do valor da contratação caracteriza-se pelo descrito no Quadro 4.

Quadro 4. Valor Estimado da Contratação por 12 Meses

ITEM	Refeições servidas por ano (unidades)	Preço de Referência por item	Valor Anual por Item	Valor Anual Global do Contrato
Almoço	321.200	R\$ 16,68	R\$ 5.357.616,00	R\$ 10.018.008,00
Jantar	279.400	R\$ 16,68	R\$ 4.660.392,00	

O valor estimado é referencial, mas as quantidades de execução atuais devem ser consideradas, tendo em vista que o crescimento da demanda é estimado e gradual ao longo da vigência contratação, partindo dos atuais 1.200 almoços e 900 jantares.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A prestação do serviço deverá ser realizada por um único prestador, de forma global e integrada, considerando que se trata de fornecimento de refeições (almoço e jantar) a serem executadas na mesma Instituição. A natureza complementar das atividades inviabiliza a existência de múltiplos vencedores para um mesmo objeto, uma vez que a escala de trabalho exige uniformidade operacional e logística.

Embora o serviço esteja previsto para diferentes campi (Juazeiro do Norte, Crato e Barbalha), todos se localizam na Região Metropolitana do Cariri (RMC), em cidades vizinhas, com distância média de aproximadamente 14 km entre si. Essa proximidade geográfica reforça a necessidade de uma gestão centralizada e integrada, garantindo padronização na execução e otimização dos recursos.

Dessa forma, em razão da natureza do objeto e das condições locais de prestação, não se mostra viável o parcelamento da contratação. A divisão por tipo de refeição (almoço e jantar) ou por localidade acarretaria perda de escala, fragmentação da logística e aumento dos custos, comprometendo a economicidade e a eficiência da solução. Assim, a contratação deve ser conduzida de forma única e global, assegurando a adequada prestação dos serviços especializados.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há no âmbito das unidades de Barbalha, Crato e Juazeiro do Norte, contratações correlatas e/ou interdependentes com o objeto da contratação em referência pois contempla a execução do serviço como um todo.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A demanda objeto deste processo foi incluída no Planejamento e Gerenciamento de Contratações - PGC (sob o Documento de Formalização da Demanda nº 70/2025, compondo o Plano Anual de Contratações 2026.

Quanto ao alinhamento, a demanda atende ao Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do quinquênio 2021-2025, encontrando bojo nos princípios e valores nele expressos e contribuindo com o alcance dos objetivos estratégicos listados no Quadro 5 (UFCA, 2023).

Quadro 5. Objetivos Estratégicos cujo alcance é contribuído pelo objeto desta contratação.

<p>OE-01 CONTRIBUIR PARA O DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL E A DINÂMICA CULTURAL DO CARIRI, POR MEIO DA FORMAÇÃO DE PESSOAS CAPAZES DE CRIAR E PROMOVER AÇÕES TRANSFORMADORAS DA SOCIEDADE Atuar para que as ações da UFCA tenham impacto positivo significativo no desenvolvimento socioeconômico, científico e tecnológico do Cariri e na cultura local. Esta atuação deve ser pautada pelo compromisso com os valores e os princípios éticos e institucionais, e com o desenvolvimento sustentável em suas dimensões social, econômica e ambiental, pela pesquisa e inovação, pela inclusão social e respeito à diversidade cultural e às práticas já existentes, sem renunciar a uma perspectiva crítica e da proposição de novos modelos e soluções para os dilemas existentes do Cariri.</p> <p>OE-05 CUIDAR DAS CONDIÇÕES DE PERMANÊNCIA E CONTRIBUIR PARA O ÊXITO ACADÊMICO DOS ESTUDANTES Desenvolver ações institucionais que contribuam para o acesso, a permanência, inclusão, qualidade de vida e o êxito acadêmico, na perspectiva da redução da evasão e da retenção, bem como da democratização da educação superior.</p> <p>OE-09 PROMOVER A GESTÃO DE PESSOAS COM FOCO NO DESENVOLVIMENTO DE COMPETÊNCIAS, NA EXCELÊNCIA E NA SATISFAÇÃO COM A QUALIDADE DE VIDA PROFISSIONAL Atrair, valorizar e estimular a permanência de pessoas com base em ações voltadas para o desenvolvimento contínuo de competências pessoais e profissionais de gestores, docentes e técnicos administrativos, e para a promoção da qualidade de vida por meio da satisfação com o ambiente e rotinas de trabalho, segundo uma política de contratação e gestão de pessoas alinhada com a estratégia institucional.</p> <p>OE-10 REDIMENSIONAR E AMPLIAR A INFRAESTRUTURA FÍSICA E TECNOLÓGICA, COM FOCO NA SUSTENTABILIDADE E ACESSIBILIDADE Adequar os espaços físicos e os ativos tecnológicos existentes e dimensionar os futuros, de maneira a atender as necessidades da comunidade universitária, comprometendo-se com acessibilidade, o</p>

conforto e o uso de novas tecnologias construtivas com foco na sustentabilidade, e buscando aprimorar a gestão de riscos relacionados aos espaços físicos, aos equipamentos e infraestrutura tecnológica e a outros ativos patrimoniais.

OE-11 BUSCAR E PROMOVER A SUSTENTABILIDADE ORÇAMENTÁRIA E FINANCEIRA INSTITUCIONAL, COM FOCO EM ECONOMICIDADE E CAPTAÇÃO DE RECURSOS ADICIONAIS Elaborar e executar o planejamento e a gestão orçamentária e financeira como um processo integrado com foco no desenvolvimento institucional, pautado na efetividade e sustentabilidade econômica, na melhoria da qualidade do gasto público e na busca por alternativas para captação de recursos adicionais não previstos no Orçamento Geral da União - OGU.

O processo licitatório para contratação dos serviços que são objetos deste estudo está de acordo com a legislação abaixo listada:

- Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, institui a Lei de Licitações e Contratos Administrativos.
- Lei Complementar nº 123/2006, que estabelece normas relativas ao tratamento diferenciado e favorecido às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte;
- Decreto nº 8.538/2015, que aplica essas normas (tratamento diferenciado e favorecido às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte) no âmbito da Administração Pública Federal;
- Decreto nº 7.746/2012, que estabelece critérios, práticas e diretrizes para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável nas contratações realizadas pela Administração Pública Federal;
- Resolução nº 8, de 30 de julho de 2024, que dispõe sobre a execução da modalidade "Compra Institucional", no âmbito do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA);
- Manual de Compras e Contratações da UFCA, de fevereiro de 2020; e
- Resolução Consuni/UFCA nº 24, de 16 de agosto de 2018, que Aprova o Plano de Logística Sustentável da Universidade Federal do Cariri.

No tocante ao serviço de alimentação coletiva e Assistência Estudantil foram utilizadas as seguintes legislações:

- Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993, da Secretaria de Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde (SVS/MS), que Aprova o Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos", as "Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos" e o "Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ's) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos";
- Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de Julho de 1997, que Aprova o Regulamento Técnico "Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos";
- Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), que Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação; Regimento Interno do Refeitório Universitário (RU), no âmbito das Políticas de Assistência Estudantil.
- Resolução nº 576, de 19 de novembro de 2016, do Conselho Federal de Nutrição (CFN), que dispõe sobre procedimentos para solicitação, análise, concessão e anotação de Responsabilidade Técnica do Nutricionista;
- Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010, dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES);
- Lei nº 14.914, de 3 de julho de 2024, institui a Política Nacional de Assistência Estudantil; e
- Resolução Consuni/UFCA nº 85/2019, de 21 de novembro de 2019, que regulamenta o Regimento Interno do Refeitório Universitário (RU), no âmbito das Políticas de Assistência Estudantil.

O objeto desta contratação está plenamente alinhado ao Plano Diretor de Logística Sustentável da UFCA, contemplando o Eixo Temático 1 – 'Promoção da racionalização e do consumo consciente de bens e serviços'. A demanda está inserida no PCA e foi aprovada no planejamento prévio da UFCA, garantindo que a contratação atenda exclusivamente às necessidades reais da Administração.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A contratação busca disponibilizar alimentação balanceada e equilibrada, através da prestação do serviço de alimentação (refeições prontas, almoço e jantar, transportadas) que atenda às necessidades nutricionais da comunidade universitária, com valores acessíveis aos estudantes e com o máximo desempenho, fortalecendo o papel do Restaurante Universitário como um dos instrumentos da política de permanência estudantil, tendo em vista que o fornecimento de refeições que satisfaçam uma necessidade básica e de real função acadêmico social, vem de forma completa contribuir para o melhor desempenho e formação integral dos estudantes, bem como diminuir a evasão escolar (UFCA, 2017).

13. Providências a serem Adotadas

Promoção da devida capacitação dos servidores a serem designados como gestor e fiscais do contrato.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Os principais impactos observados pelo levantamento para o objeto deste estudo foram: desperdício de energia elétrica, contaminação e desperdício de água, geração de resíduos sólidos e emissão de gases poluentes, cujas medidas de redução dos danos e tratamento encontram-se descritas no item 4 deste Estudo.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

Os estudos preliminares evidenciaram que a realização de contratação de serviços para o fornecimento de refeições prontas através de serviço de prestação indireta mostra-se plausível e mais salutar tecnicamente por adequar-se à legislação e otimizar a prestação do serviço. Diante do exposto, declara-se ser viável a contratação da solução pretendida.

16. Responsáveis

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

Documento assinado digitalmente
gov.br ANA KARINE ALVES DE MOURA
Data: 28/11/2025 10:14:52-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

ANA KARINE ALVES DE MOURA

Integrante Técnico

ASSINADO DIGITALMENTE
ANA GEORGIA DE ARAUJO CORREIA
A conformidade com a assinatura pode ser verificada em:
<http://serpro.gov.br/assinador-digital>

ANA GEORGIA DE ARAUJO CORREIA

Integrante Administrativo

BRENO ALVES CIPRIANO DE OLIVEIRA

Integrante Requisitante



Emitido em 24/02/2026

TERMO DE REFERÊNCIA Nº 4/2026 - CAC (11.04.13)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 24/02/2026 18:28)

CICERO WAGNER FARIAS SOUZA

COORDENADOR - TITULAR

CAC (11.04.13)

Matrícula: 1853772

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.ufca.edu.br/documentos/> informando seu número: **4**, ano: **2026**, tipo: **TERMO DE REFERÊNCIA**, data de emissão: **24/02/2026** e o código de verificação: **0f897d1ec0**

ANEXO II - Modelo de Proposta
PREGÃO ELETRÔNICO Nº _____/2026

DADOS DO PROPONENTE

RAZÃO SOCIAL:

CNPJ/CPF:

ENDEREÇO COMPLETO:

TELEFONE:

E-MAIL:

Banco: _____

Tipo de Conta: _____

Número da conta: _____

Agência: _____

LOTE ÚNICO						
ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA/ MODEL O	UNID. MEDID A	QT D	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
Valor Total						

Valor Total do lote por extenso:

Prazo de validade não inferior ____ (____) dias corridos, a contar da data de sua apresentação):

Prazo de garantia dos itens e/ou serviços: _____.

Prazo de entrega: _____.

Composição dos preços: Nos preços propostos acima estão incluídas todas as despesas, frete, tributos e demais encargos de qualquer natureza incidentes sobre o objeto deste Pregão.

Esta empresa DECLARA estar ciente de que a apresentação da presente proposta implica na plena aceitação das condições estabelecidas no Edital e seus Anexos.

Esta empresa DECLARA que as aquisições constantes da presente proposta ATENDEM ÀS ESPECIFICAÇÕES e todas as exigências constantes no edital e seus anexos.

Esta empresa DECLARA que compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

(Local e data)
(Assinatura)

MODELO DE TERMO DE CONTRATO
Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021
SERVIÇOS SEM REGIME DE DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA – LICITAÇÃO E
CONTRATAÇÃO DIRETA



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO CARIRI
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE CONTRATOS

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº xx/xxxx, QUE FAZEM
ENTRE SI A UNIVERSIDADE FEDERAL DO CARIRI - UFCA
E

A **UNIVERSIDADE FEDERAL DO CARIRI - UFCA**, com sede na Av. Tenente Raimundo Rocha, nº 1639, na cidade de Juazeiro do Norte/CE, inscrita no CNPJ sob o nº 18.621.825/0001-99, neste ato representada pelo seu Pró-Reitor de Administração, o Sr. TIAGO DE ALENCAR VIANA, nomeado pela Portaria de Pessoal GR/UFCA nº 167, de 07 de junho de 2023, publicada no DOU de 12 de junho de 2023, Seção 2, pág. 31, no exercício da competência que lhe foi delegada pela Portaria Normativa GR/UFCA nº 97, de 16 de junho de 2023, ambas da Reitoria da UFCA portador da Matrícula Funcional nº 1061792, doravante denominado CONTRATANTE, e o(a) *[CONTRATADO]*, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº *[CNPJ]*, sediado(a) na *[endereço]*, na cidade de *[cidade]/[UF]*, doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por *[nome e função no CONTRATADO]*, conforme *[atos constitutivos da empresa]* **OU** *[procuração apresentada nos autos]*, tendo em vista o que consta no Processo nº 23507.003286/2025-46 e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico nº XX/XXXX, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços comuns contínuos de fornecimento de refeições prontas (almoço e jantar) para a comunidade acadêmica da Universidade Federal do Cariri, campi Barbalha, Crato e Juazeiro do Norte, de segunda a sexta-feira, durante o período letivo, incluindo o período de férias, conforme o calendário letivo aprovado pelo conselho universitário, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1						

2						
3						
...						

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.3.1. O Termo de Referência;
- 1.3.2. O Edital da Licitação;
- 1.3.3. A Proposta do CONTRATADO;
- 1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da data de assinatura do termo do contrato, prorrogável sucessivamente por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

- 2.2.1. Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;
- 2.2.2. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;
- 2.2.3. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;
- 2.2.4. Haja manifestação expressa do CONTRATADO informando o interesse na prorrogação;
- 2.2.5. Seja comprovado que o CONTRATADO mantém as condições iniciais de habilitação; e
- 2.2.6. Não haja registro no Cadastro Informativo de créditos não quitados do setor público federal (Cadin).

2.3. O CONTRATADO não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

2.4. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

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

2.6. O contrato não poderá ser prorrogado quando o CONTRATADO tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. As regras sobre a subcontratação do objeto são aquelas estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato

5. CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

5.1. O valor mensal da contratação é de R\$ xxxxxx (xxxxxxxxx), perfazendo o valor total de R\$ xxxxxx (xxxxxxxxx).

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

5.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao CONTRATADO dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

6. CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO

6.1. O prazo para pagamento ao CONTRATADO e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE

7.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são aquelas definidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1. São obrigações do CONTRATANTE:

8.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo CONTRATADO, de acordo com o contrato e seus anexos;

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

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

8.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo CONTRATADO;

8.1.5. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal relativa à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

8.1.6. Efetuar o pagamento ao CONTRATADO do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;

8.1.7. Aplicar ao CONTRATADO as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.1.8. Não praticar atos de ingerência na administração do CONTRATADO, tais como:

8.1.8.1. indicar pessoas expressamente nominadas para executar direta ou indiretamente o objeto contratado;

8.1.8.2. fixar salário inferior ao definido em lei ou em ato normativo a ser pago pelo CONTRATADO;

8.1.8.3. estabelecer vínculo de subordinação com funcionário do CONTRATADO;

8.1.8.4. definir forma de pagamento mediante exclusivo reembolso dos salários pagos;

8.1.8.5. demandar a funcionário do CONTRATADO a execução de tarefas fora do escopo do objeto da contratação; e

8.1.8.6. prever exigências que constituam intervenção indevida da Administração na gestão interna do CONTRATADO.

8.1.9. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo CONTRATADO;

8.1.10. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste;

8.1.10.1. A Administração terá o prazo de 2 (dois) meses, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.1.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo CONTRATADO no prazo máximo de 3 (três) meses;

8.1.12. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais;

8.1.13. Comunicar o CONTRATADO na hipótese de posterior alteração do projeto pelo CONTRATANTE, no caso do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.

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

9. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

9.1. O CONTRATADO deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

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

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

9.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo CONTRATANTE, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

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

9.5.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

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

9.5.3. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do CONTRATADO;

9.5.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

9.5.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

- 9.6. 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, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao CONTRATANTE e não poderá onerar o objeto do contrato;
- 9.7. Comunicar ao Fiscal do contrato tempestivamente, observada a urgência da situação, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual, não ultrapassando o prazo de 24 (vinte e quatro) horas;
- 9.8. Paralisar, por determinação do CONTRATANTE, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;
- 9.9. Manter, durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação ou para qualificação na contratação direta;
- 9.10. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação;
- 9.11. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;
- 9.12. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 9.13. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;
- 9.14. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do CONTRATANTE;
- 9.15. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados;
- 9.16. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos;
- 9.17. Fornecer todos os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação de regência;
- 9.18. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;
- 9.19. Submeter previamente, por escrito, ao CONTRATANTE, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere;
- 9.20. Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho;
- 9.21. Não submeter os trabalhadores a condições degradantes de trabalho, jornadas exaustivas, servidão por dívida ou trabalhos forçados;
- 9.22. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos de idade, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos de idade, observada a legislação pertinente;

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

9.24. Receber e dar o tratamento adequado a denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho;

9.25. Manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução do contrato;

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

9.26. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do CONTRATANTE ou de agente público que tenha desempenhado função na licitação ou que atue na fiscalização ou gestão do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;

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

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

9.29. Assegurar aos seus trabalhadores ambiente de trabalho e instalações em condições adequadas ao cumprimento das normas de saúde, segurança e bem-estar no trabalho;

9.30. Fornecer equipamentos de proteção individual (EPI) e equipamentos de proteção coletiva (EPC), quando for o caso;

9.31. Garantir o acesso do CONTRATANTE, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do contrato;

9.32. 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 o Termo de Referência, no prazo determinado;

9.33. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;

9.34. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo o CONTRATADO relatar ao CONTRATANTE toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;

10. CLÁUSULA DÉCIMA- OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

10.1. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

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

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

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

10.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do CONTRATADO eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade

de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

10.6. É dever do CONTRATADO orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

10.7. O CONTRATADO deverá exigir de SUBOPERADORES e SUBCONTRATADOS o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

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

10.9. O CONTRATADO deverá prestar, no prazo fixado pelo CONTRATANTE, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

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

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

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

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

11.1. Será exigida a prestação de garantia na presente contratação, conforme regras constantes do Termo de Referência.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. As regras acerca de infrações e sanções administrativas referentes à execução do contrato são aquelas definidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

13.1. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

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

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

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

13.4. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133, de 2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

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

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

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

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

13.8.1. Do balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

13.8.2. Da relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.8.3. Das indenizações e multas.

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

13.10. O CONTRATANTE poderá ainda:

13.10.1. nos casos de obrigação de pagamento de multa pelo CONTRATADO, reter a garantia prestada a ser executada, conforme legislação que rege a matéria; e

13.10.2. nos casos em que houver necessidade de ressarcimento de prejuízos causados à Administração, nos termos do inciso IV do art. 139 da Lei n.º 14.133, de 2021, reter os eventuais créditos existentes em favor do CONTRATADO decorrentes do contrato.

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

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES

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

14.2. O CONTRATADO é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

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

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

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

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

15.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

I) Gestão/unidade: [...];

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

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

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

V) Plano interno: [...]; e

VI) Nota de empenho: [...];

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

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DOS CASOS OMISSOS

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

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

17.1. Incumbirá ao CONTRATANTE divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – FORO

18.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal em Juazeiro do Norte/CE, Seção Judiciária do Ceará para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

Juazeiro do Norte/CE, *[dia]* de *[mês]* de *[ano]*.

OU

Juazeiro do Norte/CE, data das assinaturas deste Termo de Contrato.

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-

2-