



## EDITAL

A **Universidade Estadual do Centro-Oeste – Unicentro**, por meio da Diretora de Compras, designada pela Portaria nº 454-GR/UNICENTRO, torna público que realizará licitação na forma eletrônica, por meio de Concorrência eletrônica, aplicando-se a Lei nº 14.133/2021; Decreto 10.086/2022; Código Penal, Lei Complementar Federal n.º 123, de 2006, no que for aplicável a licitações e contratos, bem como de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

<b>CONCORRÊNCIA ELETRÔNICA</b>  <b>Conc-e nº 129/2025 – GMS</b>  (90.129/2025 – Compras Gov) (09/2025– Número Interno)  <b>TIPO: MENOR PREÇO</b> (UASG: 929715) <b>(Exclusiva ME e EPP)</b>	<b>Acolhimento/Abertura/Divulgação de Propostas:</b>  <b>Até 14h00 min do dia 05/12/2025</b> Início da sessão / disputa de lances: <b>A partir das 14h00 min do dia 05/12/2025</b>  Será sempre considerado o horário de Brasília (DF) para todas as indicações de tempo constantes neste edital.
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### 1 OBJETO:

1.1 Concessão de uso de espaço para instalação e funcionamento de restaurante no Câmpus Cedeteg da Unicentro, em Guarapuava-Paraná, conforme termo de referência constante no Anexo I.

### 2 VALOR MÁXIMO DA LICITAÇÃO:

2.1 O preço máximo admitido para execução dos serviços é de R\$ 71,97 (setenta e um reais e noventa e sete centavos) referente ao valor máximo das refeições.

2.1.1. Os valores que permanecerem acima (ou com lances negativos, no caso de critério de julgamento de maior desconto) do(s) valor(es) unitário(s) máximo(s) e total(is) máximo(s) fixado(s) nos Elementos Técnicos Instrutores (Anexo I deste Edital) serão desclassificados.

2.1.1.1. Encerrada a fase de lances, após a negociação, as propostas que

permanecerem acima (ou com lances negativos, no caso de critério de maior desconto) do(s) valor(es) unitário(s) máximo(s) e total(is) máximo(s) fixado(s) neste Edital serão desclassificadas.

2.1.1.2. O percentual de desconto a ser oferecido pelas licitantes incidirá automaticamente sobre o preço máximo estabelecido neste instrumento convocatório e representará desconto uniforme na forma linear sobre todos os itens da Planilha de Referência.

### **3 SISTEMA DA CONCORRÊNCIA ELETRÔNICA:**

**3.1** A Concorrência será realizado por meio eletrônico no sistema do Portal de Compras do Governo Federal – <<http://www.gov.br/compras/pt-br/>>.

**3.2** O edital está disponível na internet, nas páginas do Portal Nacional de Contratações Públicas <https://pncp.gov.br/>, [www.comprasparana.pr.gov.br](http://www.comprasparana.pr.gov.br) e <<https://www.gms.pr.gov.br/gms/consultaPublicaEdital.do?action=iniciarProcesso>>.

**3.3** Os trabalhos serão conduzidos pelo(a) pregoeiro(a) e equipe de apoio, designadas pela Resolução/Portaria n.º 404-GR/UNICENTRO de 19 de março de 2025, servidores(as) do(a) Universidade Estadual do Centro-Oeste, UNICENTRO, podendo ser contatados para saneamento de dúvidas através:

- E-mail: [licitacao@unicentro.br](mailto:licitacao@unicentro.br)
- Telefones: (42) 3621-1312
- Endereço: Rua Padre, R. Salvatore Renna, 875 – Santa Cruz, Guarapuava, PR, 85015-430, Cidade / Paraná.– Diretoria de Compras – DIRCOM: Bloco A, Sala 105, Térreo.

**\*O atendimento será no horário das 8h30min às 11:30h e das 13h00min às 17:30h.**

### **4 ESCLARECIMENTOS, IMPUGNAÇÕES E RECURSOS:**

#### **4.1 ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES:**

4.1.1 Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar edital de licitação por irregularidade na aplicação da Lei Federal n.º 14.133, de 2021 e do Decreto n.º 10.086, de 2022, ou para solicitar esclarecimentos e providências sobre os seus termos, devendo protocolar o pedido, no prazo de até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame, em campo específico no sítio eletrônico <https://www.gms.pr.gov.br/gms/consultaPublicaEdital.do?action=iniciarProcesso>

(GMS) pelo qual serão respondidos os esclarecimentos solicitados, no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

#### **4.2 RECURSOS E CONTRARRAZÕES:**

4.2.1 As razões de recurso e as contrarrazões devem ser enviadas exclusivamente por meio eletrônico, observando as regras dispostas no item 10, das Condições Gerais da Concorrência deste Edital;

#### **4.3 DISPONIBILIDADE DOS AUTOS:**

4.3.1 No curso da licitação, os autos do processo licitatório estarão à disposição dos interessados no sistema E-Protocolo no site <https://www.e-protocolo.pr.gov.br>, devendo os interessados apresentarem requisição de acesso ao protocolo via sistema.

### **5 CONDIÇÕES DA LICITAÇÃO:**

5.1 A licitação e a contratação dela decorrente são reguladas pelas condições específicas e gerais da concorrência eletrônica e pelo disposto nos demais anexos do edital.

5.2 A licitação será regida pela Lei Federal n.º 14.133, de 2021, pelo Decreto nº 10.086, de 2022, pela Lei Complementar Federal nº 123, de 2006, demais leis estaduais e federais e decretos pertinentes ao objeto da licitação, bem como as suas devidas alterações.

## **CONDIÇÕES ESPECÍFICAS DA CONCORRÊNCIA**

### **1 CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE DE PREÇOS: PREÇO MÁXIMO**

1.1 Encerrada a fase de lances, após a negociação, serão desclassificadas as propostas que permanecerem acima dos valores unitários máximos e totais máximos fixados neste Edital.

### **2 CRITÉRIO DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS:**

**2.1.** Na fase de disputa, o critério de aceitabilidade de preços no sistema de compras eletrônicas é o valor máximo global do lote, fixado neste edital.

**2.1.1.** Os valores que permanecerem acima (ou com lances negativos, no caso de critério de julgamento de maior desconto) do(s) valor(es) unitário(s) máximo(s) e total(is) máximo(s) fixado(s) neste edital serão desclassificados.

**2.2.** O julgamento das propostas será realizado de acordo com critério de **MENOR**

**PREÇO.**

2.3. Encerrada a fase de lances, após a negociação, as propostas que permanecerem acima (ou com lances negativos, no caso de critério de maior desconto) do(s) valor(es) unitário(s) máximo(s) e total(is) máximo(s) fixado(s) neste edital serão desclassificadas

**3 PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DAS PROPOSTAS:**

3.1 O prazo de validade das propostas, que deverão constar no Descritivo das Propostas de Preços (Anexo III), não poderá ser inferior ao fixado neste edital.

**4 VIGÊNCIA:**

4.1 O contrato terá vigência pelo prazo de 24 (vinte e quatro) meses, observada a disciplina do art. 106 da Lei nº 14.133/2021.

4.1.1 O prazo de vigência poderá ser prorrogado nos termos do art. 107 da Lei nº 14.133/2021.

**5 EXCLUSIVIDADE DE LOTES PARA ME E EPP:**

5.1 Somente poderão participar da disputa do(s) lote(s) as empresas que se enquadrem na condição de microempresa, de empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual, conforme o disposto no art. 48, inciso I da Lei Complementar Federal n.º 123, de 2006.

**6 GARANTIA:**

6.1 Não será exigida garantia da execução do contrato.

**7 CONSÓRCIO:**

7.1 Não será permitida a participação de empresas em regime de consórcio, conforme justificativa técnica e econômica constante do procedimento administrativo.

**8 ANEXOS:**

- |            |                                                                                                          |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Anexo I    | - Termo de Referência                                                                                    |
| Anexo II   | - Documentos de habilitação                                                                              |
| Anexo III  | - Modelo de descritivo da proposta de preços;                                                            |
| Anexo IV   | - Modelo de procuração;                                                                                  |
| Anexo V    | - Modelo de declaração;                                                                                  |
| Anexo VI   | - Termo de vistoria/declaração de conhecimento;                                                          |
| Anexo VII  | - Locais de prestação de serviços;                                                                       |
| Anexo VIII | - Modelo de Declaração de enquadramento ME/EPP;                                                          |
| Anexo IX   | - Declaração de LGPD                                                                                     |
| Anexo X    | - Modelo da Declaração de atendimento aos Requisitos De Habilitação e Capacidade Operacional Financeira. |
| Anexo XI   | - Minuta do Contrato;                                                                                    |

## **CONDIÇÕES GERAIS DA CONCORRÊNCIA**

### **1 A REALIZAÇÃO DA CONCORRÊNCIA**

**1.1** A Concorrência eletrônica será realizado no sistema de compras eletrônicas do Portal de Compras do Governo Federal – <<http://www.gov.br/compras/pt-br/>>. Não se aplicam as normas da Lei nº 12.462/11 neste certame.

**1.2** A Concorrência eletrônica será conduzido por servidor(a) público(a) denominado(a) Agente de Contratação, mediante a inserção e o monitoramento de dados gerados ou transferidos para o sistema de compras eletrônicas do Governo Federal – Compras.gov.

**1.3** O(a) Agente de Contratação exercerá as atribuições previstas no artigo 4.º do Decreto n.º 10.086, de 2022.

**1.4.** Para acesso ao sistema de compras eletrônicas, os interessados deverão se credenciar e obter chave de identificação e senha pessoal do sistema de compras eletrônicas do Governo Federal – Compras.gov., conforme instruções que podem ser obtidas na página: <<http://www.gov.br/compras/pt-br/>>.

1.4.1. O credenciamento do interessado e seu representante junto ao sistema de compras eletrônicas Compras.gov implica a sua responsabilidade legal pelos atos praticados e presunção de capacidade para a realização das transações inerentes à Concorrência eletrônica.

1.5 Cabe ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública da Concorrência eletrônica, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

## **2 EXIGÊNCIAS PARA PARTICIPAÇÃO**

2.1 Poderão participar desta Concorrência interessada cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação e que apresentem os documentos exigidos para habilitação.

2.2 Os interessados em participar da Concorrência devem dispor de chave de identificação e senha pessoal do sistema de compras eletrônicas, nos termos do Item 1 do presente Edital.

2.3 Não poderão participar desta licitação, pessoas físicas ou jurídicas que:

2.3.1 tenham sido declaradas inidôneas no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, em qualquer esfera da Administração Pública;

2.3.2 constituíram as pessoas jurídicas que foram apenadas conforme item 2.3.1, enquanto perdurarem as causas das penalidades, independentemente de nova pessoa jurídica que vierem a constituir ou de outra em que figurarem como sócios;

2.3.3 tenham sócios comuns com as pessoas jurídicas referidas no item 2.3.2;

2.3.4 não funcionem no País, se encontrem sob falência, dissolução ou liquidação, bem como as pessoas físicas sob insolvência;

2.3.5 mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade Concedente 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;

2.3.6 o servidor ou dirigente de órgão ou entidade estadual, bem como a empresa da qual figurem como sócios, dirigentes ou da qual participem indiretamente.

**2.3.6.1** Considera-se participação indireta a existência de qualquer vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira ou trabalhista.

**2.3.7** As pessoas físicas e jurídicas de que trata o art. 14 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

**2.4** A participação nesta licitação implica aceitação das condições estabelecidas no edital e na legislação aplicável.

**2.5** Além destas condições gerais, deverão ser obedecidas às exigências específicas de participação fixadas no edital.

**2.6** O(a) Agente de Contratação verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação.

### **3. DA VISTORIA**

**3.1** Os licitantes poderão vistoriar o local onde serão executados os serviços até o último dia útil anterior à data fixada para a abertura da sessão pública, com o objetivo de inteirar-se das condições e grau de dificuldade existentes, mediante prévio agendamento junto a Secretaria da Direção de Câmpus do Cedeteg (DIRCAMP/G), telefone/Ramal: (42) 3629-8100.

**3.1.1** O agendamento deverá ser feito em até dois dias anteriores à data da abertura da sessão da Concorrência eletrônica.

**3.1.2** Ainda que os licitantes optem por não realizar a vistoria, deverão apresentar declaração formal assinada pelo responsável do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação, conforme modelo constante no Anexo VI deste Edital.

**3.1.3** 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 licitante vencedor assumir os ônus dos serviços decorrentes.

**3.1.4** Nenhum licitante poderá alegar desconhecimento das condições e grau de dificuldade existentes como justificativa para se eximir das obrigações assumidas ou em favor de eventuais pretensões de acréscimos de preços em decorrência da execução do objeto.

#### **4 PROPOSTA INICIAL**

**4.1** Antes de postar a proposta comercial em formulário eletrônico, o licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema de compras eletrônicas:

**4.1.1** o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação e demais condições previstas no edital;

**4.1.2** a sua condição de microempresa, de empresa de pequeno porte ou de microempreendedor individual para usufruir dos benefícios da Lei Complementar Federal n.º 123, de 2006.

**4.2** A proposta de preço inicial deverá ser enviada por meio de formulário eletrônico no sistema de compras eletrônicas no prazo previsto no edital, de acordo com o critério de disputa estabelecido no edital.

**4.2.1** A proposta registrada poderá ser alterada ou desistida até a data e hora definida no edital. Após o prazo previsto para acolhimento das propostas, o sistema eletrônico não aceitará inclusão, alteração ou desistência da(s) proposta(s).

**4.3.** O sistema ordenará, automaticamente, as propostas classificadas pelo(a) Agente de Contratação, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

**4.4** O(a) Agente de Contratação, verificará as propostas apresentadas, inclusive quanto à exequibilidade, e desclassificará aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital.

#### **5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA**

**5.1** O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

**5.1.1** Valor global, do lote/grupo;

**5.1.2** Valor unitário dos itens.

**5.2** Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Concessionária.

**5.3** Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação do serviço.

**5.4** 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.

**5.5** O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

**5.6** As ofertas de propostas dos licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos neste Edital.

## **6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES**

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

**6.2** O(a) Agente de Contratação verificará as propostas apresentadas, desclassificando aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas nos elementos técnicos instrutores.

**6.2.1** Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

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

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

**6.4** O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o(a) Agente de Contratação e os licitantes.

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

**6.5.1** O lance deverá ser ofertado de acordo com o critério de disputa fixado no item 2 Das Condições Específicas deste Edital.

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

- 6.7** O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 6.8** O Agente de Contratação poderá determinar intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta, conforme §1º, do Art. 72, do Decreto n.º 10.086/2022.
- 6.9** Será adotado para o envio de lances na Concorrência o modo de disputa “aberto”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 6.10** A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (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.
- 6.11** A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de 02 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 6.12** Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.
- 6.13** Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o(a) Agente de Contratação, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.
- 6.14** Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 6.15** Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do maior desconto registrado, vedada a identificação do licitante.
- 6.16** No caso de desconexão com o(a) Agente de Contratação, no decorrer da etapa competitiva da Concorrência eletrônica, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 6.17** Quando a desconexão do sistema eletrônico para o(a) Agente de Contratação persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas, no mínimo, vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo(a) Agente de Contratação aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 6.18** O Critério de julgamento adotado será o *maior desconto*, conforme definido neste Edital e seus anexos.

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

**6.20** Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas, as empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais 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 Federal n.º 123, de 2006.

**6.20.1** Nessas condições, as propostas de microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais que se encontrarem na faixa de até 10% (dez por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

**6.20.2** A ME, EPP ou MEI melhor classificada, nos termos do item 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.

**6.20.3** Caso a microempresa, a empresa de pequeno porte ou o microempreendedor individual melhor classificado desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes na condição de ME, EPP ou MEI que se encontrem naquele intervalo de 10% (dez por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

**6.20.4** No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais 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.

**6.20.5** 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.

**6.20.6** Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei n.º 14.133, de 2021.

**6.20.7** Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.

**6.21** Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o(a) Agente de Contratação deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que

tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

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

**6.22** O(a) Agente de Contratação solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 03 (três) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada.

**6.22.1** É facultado ao(a) Agente de Contratação prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo previsto no item 6.22.

**6.23** Após a negociação do preço, o(a) Agente de Contratação o iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

## **7. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.**

**7.1** Encerrada a etapa de negociação, o(a) Agente de Contratação 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 no art. 95 do Decreto n.º 10.086, de 2022.

**7.2** Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor que:

**7.2.1** não estiver em conformidade com os requisitos estabelecidos neste edital;

**7.2.2** contenha vício insanável ou ilegalidade;

**7.2.3** apresentar preço final superior ao preço máximo fixado, percentual de desconto inferior ao mínimo exigido, ou que apresentar preço manifestamente inexequível;

**7.2.4.1** Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

**7.3** Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.

**7.4** Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

**7.5** O (A) Agente de Contratação poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 03 (três) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

**7.5.1** É facultado ao (à) Agente de Contratação prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

**7.6** Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o(a) Agente de Contratação examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

**7.7** Havendo necessidade, o(a) Agente de Contratação suspenderá a sessão, informando no *chat* a nova data e horário para a sua continuidade.

**7.8** O(a) Agente de Contratação poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

**7.9** Também nas hipóteses em que o(a) Agente de Contratação não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

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

**7.11** Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o(a) Agente de Contratação passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar Federal nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

**7.12** Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o(a) Agente de Contratação verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

## **8. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

**8.1** Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio de sistema eletrônico, a proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço final proposto (conforme modelo do Anexo III) no prazo de 03 (três) horas, contado da solicitação do(a) Agente de Contratação.

**8.2** O envio da proposta ocorrerá por meio de sistema eletrônico.

**8.3** Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem no sistema de registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) ou do Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná, desde que os referidos documentos estejam atualizados, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

**8.4** As Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Microempreendedores Individuais deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da Lei Complementar Federal n.º 123, de 2006.

**8.5** Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública da Concorrência eletrônica, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

**8.6** Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inserida no sistema.

**8.7** Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

**8.8** Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do(a) Agente de Contratação e para acesso público após o encerramento do envio de lances fechados.

**8.9** O agente poderá, uma única vez, solicitar novo envio de documentos a fim de confirmar ou corrigir erro da assinatura eletrônica, sem que haja alteração da substância das propostas e dos documentos, mediante decisão fundamentada.

## **9. DESCRITIVO DA PROPOSTA**

**9.1** A proposta deverá ser formulada de acordo com o valor final da disputa, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, assinada por meio eletrônico com uso de certificação digital ICP-Brasil, pelo representante legal do licitante (ou seu procurador devidamente qualificado) e deverá conter, de acordo com o modelo definido neste edital, a identificação da licitação, o CNPJ e o nome empresarial completo do licitante, a descrição do produto/serviço oferecido para cada item e/ou lote da licitação; o valor global, os preços unitários e globais por item e/ou lote, cotados em moeda corrente nacional; e o prazo de validade da proposta, que não poderá ser inferior ao estabelecido no edital.

**9.1.1** A proposta definitiva deverá observar os preços unitários máximos da planilha de composição de preços fixada pelo edital e seus anexos, sob pena de desclassificação, inclusive quando o(s) lote(s) reunir(em) itens diversos e independente do critério de disputa.

**9.1.2** Constatado erro de cálculo em qualquer operação, o(a) Agente de Contratação poderá efetuar diligência visando sanar o erro ou falha, desde que não alterem a substância da proposta, do documento e sua validade jurídica.

**9.2** Para a Proposta de Preços o licitante arrematante, por meio de sistema eletrônico, deverá entregar:

**9.2.1** A Carta Proposta de Preços, conforme Anexo III, deverá conter as seguintes informações:

**9.2.1.1** Preço total final proposto, cotado em reais, em algarismos e por extenso, com duas casas decimais, e ainda de acordo com a Minuta do Contrato;

**9.2.1.2** Prazo de validade da proposta não inferior a 60 (sessenta) dias, contados a partir da data de abertura da licitação;

**9.2.1.3** Assinatura do representante legal, identificando-o com o nome e o CPF;

**9.2.1.4** Razão Social e CNPJ do licitante;

**9.2.1.5** Caso haja divergência entre o valor da proposta numérico e o valor por extenso, prevalecerá este último;

**9.2.1.6** No arredondamento do cálculo do preço a ser apresentado na Carta proposta, deverá ser considerado somente duas casas decimais após a vírgula, desprezando-se as demais.

**9.3** Considera-se como representante legal qualquer pessoa credenciada pelo licitante, mediante contrato, procuração ou documento equivalente.

**9.3.1** Observação: cada credenciado poderá representar apenas um licitante.

**9.4** As Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte deverão anexar:

**9.4.1** A declaração de que o licitante se enquadra na condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, não se incluindo nas situações de que trata o artigo 3º, parágrafo 4º, da Lei Complementar Federal nº 123/2006 e suas alterações, conforme Anexo IV.

**9.4.1.1** A falsidade de declaração prestada objetivando os benefícios instituídos à Microempresa e Empresa de Pequeno Porte caracteriza o crime de que trata o artigo 299 do Código Penal, sem prejuízo de enquadramento em outras figuras penais, bem como sujeitará a pessoa jurídica à sanção de impedimento de participar de licitações e de ser contratada por qualquer órgão ou entidade da Administração Pública pelo prazo de até cinco anos.

**9.4.2** Certidão Simplificada da Junta Comercial ou documento equivalente com os benefícios da Lei Complementar Federal nº 123/2006 e suas alterações, emitida em até no máximo 60 (sessenta) dias antes da data prevista para a abertura da Licitação.

**9.4.3** Demonstrativo de Resultado do Exercício – DRE, a que se refere a Resolução nº 1.418/2012, de Conselho Federal de Contabilidade – CFC, ou outra norma que vier a substituir.

**9.4.4** Empresas que não se enquadram na definição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, ou ainda, que não desejem usufruir do tratamento diferenciado e favorecido que estabelece a Lei Complementar Federal nº 123/2006 e suas alterações, estão dispensadas de apresentar o documento descrito no item acima. A não comprovação da condição de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, implica participação no pleito sem os benefícios da Lei Complementar Federal nº 123/2006 e suas alterações.

**9.5** A apresentação dos documentos constantes neste item faz prova de que o licitante arrematante:

**9.5.1** Tomou conhecimento de todas as informações, elementos técnicos instrutores e das condições locais para o cumprimento do objeto da licitação;

**9.5.2** Aceitou os termos deste Edital;

**9.5.3** Sendo vencedora da licitação assumirá integral responsabilidade pela perfeita e completa execução dos serviços a serem Concessionária s.

**9.6** Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o Concessionária .

**9.7** 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.

**9.8.** 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.

**9.9** As ofertas de propostas dos licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos neste Edital.

**9.10** Nos termos do §1º do Art. 63 da Lei Federal n.º 14.133/2021, o licitante deverá declarar, sob pena de desclassificação, que sua proposta econômica 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 vigente na data de entrega das propostas, conforme Anexo III.

**9.11** O agente de contratação poderá, uma única vez, solicitar novo envio de documentos a fim de confirmar ou corrigir erro da assinatura eletrônica, sem que haja alteração da substância das propostas e dos documentos, mediante decisão fundamentada.

## **10. OS RECURSOS**

**10.1.** Qualquer licitante deverá, em campo próprio do sistema de compras eletrônicas, manifestar de forma imediata e motivada a intenção de recorrer, sob pena de preclusão, em relação às fases de julgamento e habilitação, possuindo o prazo de 3 (três) dias úteis para apresentação das razões recursais após a formalização do término da etapa de antecede a adjudicação.

**10.1.1.** As razões recursais devem ser apresentadas exclusivamente por meio eletrônico, no sistema Compras Gov, e com uso de certificação digital ICP-Brasil.

**10.1.2.** Os demais licitantes ficarão desde logo intimados para apresentar contrarrazões ao recurso no prazo de 3 (três) dias úteis contados do término do prazo

de apresentação das razões do recorrente, exclusivamente por meio eletrônico e assinadas com uso de certificação digital ICP-Brasil.

**10.2** A não apresentação das razões recursos no prazo fixado implicará a decadência do direito de recorrer.

**10.3** As razões e as contrarrazões de recurso que não forem apresentadas conforme o disposto nos itens anteriores, ou subscritas por representante não habilitado ou não credenciado para responder pelo licitante, não serão conhecidas pelo(a) Agente de Contratação.

**10.4** Os autos do processo de licitação poderão ser acessados pelos interessados no sistema E-Protocolo no site <https://www.e-protocolo.pr.gov.br>.

**10.5** O acolhimento do recurso implicará invalidação apenas de ato insuscetível de aproveitamento.

## **11. ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

**11.1** Examinada a aceitabilidade da proposta e a regularidade e a habilitação do licitante vencedor, o procedimento licitatório será encaminhado pelo(a) Agente de Contratação à autoridade máxima para adjudicação e homologação.

**11.2** Será permitida a adjudicação e a homologação parcial do procedimento licitatório, quando o seu objeto possuir mais de um lote.

## **12 CONTRATO, RECEBIMENTO E PAGAMENTO**

**12.1** O adjudicatário será notificado para assinar o contrato ou no prazo de 03 (três) dias úteis, prorrogável a critério do órgão ou entidade Concedente, sob pena de decair do direito à contratação e incidir nas penalidades previstas neste edital.

**12.2** Para a assinatura do contrato ou retirada da nota de empenho, o adjudicatário deverá estar credenciado no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná – CAUFPR, mantendo as condições de habilitação exigidas na licitação, para a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.

**12.3** Antes da assinatura do contrato, a Administração realizará consulta ao Cadastro Informativo Estadual – Cadin Estadual, haja vista a vedação contida no art. 3º, inc. I, da Lei Estadual nº 18.466, de 2015.

**12.4** O adjudicatário deverá, antes da assinatura do contrato, apresentar Planilha Orçamentária para aprovação do Órgão Licitante.

**12.5** O adjudicatário deverá assinar o Contrato no prazo máximo de 03 (três dias) úteis após o recebimento da convocação, podendo ser prorrogado por igual período mediante justificativa idônea aprovado pelo órgão licitante, contados a partir do recebimento do aviso, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

**12.6** Se o adjudicatário não apresentar as comprovações dos itens 12.2 e 12.3 ou se recusar a assinar o contrato ou retirar a nota de empenho, a Administração Pública poderá revogar a licitação, sem prejuízo da aplicação das cominações previstas na Lei Federal n.º 14.133/2021, e do Decreto n.º 10.086/2022, ou ainda, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições ofertadas pelo licitante vencedor.

**12.7** A recusa injustificada do adjudicatário ou a justificativa não aceita pela Administração, implicará a instauração de procedimento administrativo autônomo para eventual aplicação de sanções administrativas.

**12.8** Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos do item 12.6, a Administração Pública poderá convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições ofertadas por estes, desde que o valor seja igual ou inferior ao orçamento estimado para a contratação, inclusive quanto aos preços atualizados, nos termos do instrumento convocatório.

**12.9** A Ordem de Serviço deverá ser assinada pelo Concessionária no prazo máximo de até 10 (dez) dias úteis após a convocação pelo Órgão Licitante, podendo ser prorrogado por igual período mediante justificativa idônea aprovado pelo órgão licitante.

**12.10** No ato da assinatura, do Concessionária fica obrigada a apresentar:

**12.10.1** Comprovação das condições de habilitação do Edital, conforme Anexo II, as quais deverão ser mantidas durante a vigência do contrato.

**12.10.2** Comprovação de possui no quadro da empresa, nutricionista habilitado, cujo quantitativo mínimo e carga horária deve seguir o previsto na Resolução nº 600/2018 do Conselho Federal de Nutrição.

**12.11** Os serviços licitados serão liberados para execução mediante Termo de Concessão, subordinando-se às condições estabelecidas no contrato a ser firmado entre as partes, devendo a referida Termo ser assinada pelo representante legal do Concessionária e Direção de Campus de Cedeteg.

**12.12** O Concessionária deverá comprovar o vínculo jurídico de toda a equipe técnica por meio da apresentação de documentos (ou fotocópias autenticadas na forma da Lei), antes da assinatura do Contrato.

**12.13** Os profissionais indicados pelo Licitante deverão participar dos serviços objeto desta licitação, de acordo com o disposto no § 6.º do artigo 67 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021 e atos normativos dos respectivos conselhos profissionais.

**12.14** A Concessionária deverá manter durante todo o período de execução do contrato, o nutricionista responsável técnico, que deverá acompanhar a qualidade das refeições, conforme legislação vigente, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição da 8ª Região – CRN/8.

**12.15** A entrega, o recebimento do objeto da licitação e os pagamentos serão efetuados no local, nos prazos e na forma estabelecida nos anexos deste edital.

**12.16** Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Concessionária, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VP$ , sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX)$$

$$I = \frac{(6/100)}{365}$$

$$I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

**12.17** Antes de cada prorrogação, o Concedente deverá realizar consulta no Portal Nacional de Contratações Públicas e no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná – CAUFPR para verificar a manutenção das condições de habilitação definidas neste edital.

### **13. SUBCONTRATAÇÃO**

**13.1** Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

### **14 ALTERAÇÃO SUBJETIVA**

**14.1** É admissível a continuidade do Contrato administrativo quando houver fusão, cisão ou incorporação do Concessionária com outra pessoa jurídica, desde que:

- a) sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original;
- b) sejam mantidas as demais cláusulas e condições do Contrato; e
- c) não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja anuência expressa da Administração à continuidade do Contrato.

**14.2** A alteração subjetiva a que se refere o item 14.1 deverá ser formalizada por Termo Aditivo ao Contrato.

### **15 SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**15.1** O licitante e o Concessionária que incorram em infrações sujeitam-se às sanções administrativas previstas no art. 156 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021 e nos arts. 193 ao 227 do Decreto n.º 10.086, de 17 de janeiro 2022, sem prejuízo de eventuais implicações penais nos termos do que prevê o Capítulo II-B do Título XI do Código Penal.

**15.2** A multa de 0,5% (cinco décimos por cento) até 30% (trinta por cento) sobre o valor total do lote no qual participou, será aplicada a quem:

- a) retardar ou impedir o andamento do procedimento licitatório;

- b) não manter sua proposta;
- c) apresentar declaração falsa;
- d) deixar de apresentar documento na fase de saneamento.
- e) apresentar documento falso;
- f) de forma injustificada, deixar de assinar o contrato ou instrumento equivalente;
- g) foi advertido e reincidiu pelo(s) mesmo(s) motivo(s).

**15.3** O procedimento para aplicação das sanções seguirá o disposto no Capítulo XVI, do Título I, do Decreto n.º 10.086, de 2022.

**15.4** Nos casos não previstos no instrumento convocatório, inclusive sobre o procedimento de aplicação das sanções administrativas, deverão ser observadas as disposições da Lei Federal n.º 14.133, de 2021 e no Decreto n.º 10.086, de 2022.

**15.5** Sem prejuízo das sanções previstas nos itens anteriores, a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a Administração Pública, nacional ou estrangeira, na participação da presente licitação e nos contratos ou vínculos derivados, também se dará na forma prevista na Lei Federal n.º 12.846, de 2013, regulamentada, no âmbito do Estado do Paraná, pelo Decreto n.º 11.953, de 2018.

**15.6** Quaisquer penalidades aplicadas serão transcritas no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná (CFPR).

**15.7.** A multa poderá ser descontada do pagamento devido pela Administração Pública estadual, decorrente de outros contratos firmados entre as partes, caso em que a Administração reterá o pagamento até o adimplemento da multa, com o que concorda o licitante ou Concedente.

**15.7.1.** A retenção de pagamento de outros contratos, pela Administração Pública, no período compreendido entre a decisão final que impôs a multa e seu adimplemento, suspende a fluência de prazo para a Administração, não importando em mora, nem gera compensação financeira.

**15.8** Multa de mora diária de até 0,3% (três décimos por cento), calculada sobre o valor global do contrato ou da parcela em atraso, até o 30º (trigésimo) dia de atraso na entrega; a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia, a multa de mora será convertida em compensatória, aplicando-se, no mais, o disposto nos itens acima.

**15.9** O procedimento para aplicação das sanções seguirá o disposto no Capítulo XVI, do Título I, do Decreto n.º 10.086, de 2022. e na Lei n.º 20.656, de 2021.

**15.10** Nos casos não previstos no instrumento convocatório, inclusive sobre o procedimento de aplicação das sanções administrativas, deverão ser observadas as disposições da Lei Federal n.º 14.133, de 2021 e no Decreto n.º 10.086, de 2022.

**15.11** Sem prejuízo das sanções previstas nos itens anteriores, a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a Administração Pública, nacional ou estrangeira, na participação da presente licitação e nos contratos ou vínculos derivados, também se dará na forma prevista na Lei Federal n.º 12.846, de 2013, e regulamento no âmbito do Estado do Paraná;

**15.12** Quaisquer penalidades aplicadas serão transcritas no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná (CFPR).

**15.13** As multas previstas neste edital poderão ser descontadas do pagamento eventualmente devido pelo Concedente decorrente de outros contratos firmados com a Administração Pública estadual.

## **16 DISPOSIÇÕES GERAIS**

**16.1** Todas as referências de tempo deste edital correspondem ao horário de Brasília-DF.

**16.2** Ocorrendo decretação de feriado ou outro fato superveniente que impeça a realização da sessão pública de abertura das propostas na data designada no edital, ela será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário, independentemente de nova comunicação.

**16.3** É facultado ao(a) Agente de Contratação a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

**16.4** O licitante é responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, resultante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo(a) Agente de Contratação ou pelo sistema, ainda que ocorra a sua desconexão.

**16.5** A não apresentação de qualquer documento ou a apresentação com prazo de validade expirado implicará desclassificação ou inabilitação do licitante.

**16.6** Os documentos que não mencionarem o prazo de validade serão considerados válidos por 90 (noventa) dias da data da emissão, salvo disposição contrária de Lei a respeito.

**16.7** Os licitantes encaminharão os documentos exigidos nesta licitação exclusivamente por meio do sistema de que trata o item 4 das Condições Gerais da Concorrência. O(a) Agente de Contratação, se julgar necessário, verificará a autenticidade e a veracidade do documento.

**16.8** O(a) Agente de Contratação poderá, no interesse público, relevar faltas meramente formais que não comprometam a lisura e o real conteúdo da proposta, podendo promover diligências destinadas a esclarecer ou complementar a instrução do procedimento licitatório, inclusive solicitar pareceres.

**16.9** A realização da licitação não implica necessariamente a contratação total ou parcial do montante previsto, porquanto estimado, podendo a autoridade competente, inclusive, revogá-la, total ou parcialmente, por fatos supervenientes, de interesse público, ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação do interessado, mediante manifestação escrita e fundamentada, assegurado o contraditório e a ampla defesa, conforme dispõe o art. 71 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

**16.10** O foro é o da Comarca de Guarapuava, no qual serão dirimidas todas as questões não resolvidas na esfera administrativa.

Guarapuava, 12 de novembro de 2025.

**Cristiane Hiert**  
**Diretora de Compras**  
(Portaria nº 454/2024-GR/UNICENTRO)

**ANEXO I**  
**TERMO DE REFERÊNCIA**

**1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO**

1.1. Concessão de uso de espaço para instalação e funcionamento de restaurante no Câmpus Cedeteg da Unicentro, em Guarapuava-Paraná, incluindo o fornecimento de todos os insumos, materiais e mão de obra necessária a realização destas atividades, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	CÓDIGO GMS	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO
1	0102.56789	Prato único com 700 g, contendo no mínimo:  - 1 tipo de carne (Porção mínima de 120g sem osso e sem molho ou 150g com osso e/ou com molho). Não é permitido embutidos e/ou processados e/ou industrializados (hambúrguer, linguiça, nugget, salsicha, etc)  - 1 opção de proteína para vegetarianos (Porção mínima de 120 g sem molho ou 150 g com molho)  - 1 acompanhamento (Porção de 50 a 150 g, conforme a preparação)  - Arroz ou Arroz integral (Porção mínima de 150 g)  - Feijão (Porção mínima de 140 g)  - 1 salada cozida (Porção mínima de 60 g)  - 1 salada crua  - 1 sobremesa ou 1 fruta da estação	<b>R\$ 12,66</b>
2	0102.56182	Buffet por quilo contendo no mínimo:  - 02 tipos de carne  - 1 opção proteica para vegetarianos	<b>R\$ 34,72</b>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– 2 acompanhamentos</li> <li>– Arroz e Arroz integral</li> <li style="padding-left: 20px;">– Feijão</li> <li>– 2 saladas cozidas</li> <li>– 2 saladas cruas</li> <li>– 1 sobremesa ou 1 fruta da estação – gratuitas</li> </ul> <p>* Não será permitido o abastecimento do prato, pelo usuário, somente com proteínas animais.</p>	
3	0102.30213	<p>Consumo livre, a vontade, de todas as preparações do buffet por quilo, exceto proteínas animais;</p> <p style="text-align: center;">Deverá conter:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 opção proteica para vegetarianos</li> <li>- 1 sobremesa ou 1 fruta da estação – gratuitas</li> </ul> <p>* Não será permitido o abastecimento do prato, pelo usuário, somente com proteínas animais.</p>	<b>R\$ 24,59</b>
<b>TOTAL</b>			<b>R\$ 71,97</b>

**1.2.** Os valores acima, referem-se a critério de disputa e determinarão o valor máximo a ser cobrado pelo fornecimento das refeições nas dependências do restaurante.

**1.3.** As refeições serão pagas diretamente pelos usuários, sem qualquer contraprestação pela CONCEDENTE;

**1.4.** Conforme disposição do Decreto 10086/22, a concessão de uso depende de licitação na modalidade de Concorrência, e requer remuneração ou contrapartida por parte da CONCESSIONÁRIA;

**1.4.1.1.** O valor fixo mensal do aluguel será de R\$ 300,00 (trezentos reais), podendo ser reajustado anualmente, pelo Índice Geral de Preços – Mercado (IGP-M);

1.4.1.2. A CONCESSIONÁRIA deverá ainda disponibilizar 20 (vinte) unidades de prato feito por dia, independentemente se no almoço ou no jantar, sem custo, que poderão ser fornecidos tanto no almoço quanto no jantar, para estudantes selecionados pela Universidade, em processo seletivo baseado na avaliação da situação socioeconômica dos estudantes.

1.5. O prazo de vigência da contratação é de 24 (vinte e quatro) meses, contados do (a) assinatura do contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

## **2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

2.1. O Câmpus Cedeteg tem uma extensão territorial de 105 (cento e cinco) hectares e é composto por 98 (noventa e oito) edificações em funcionamento, o que justifica a disponibilização de pontos e opções de alimentação para comunidade universitária e externa.

2.2. Circulam, diariamente, no Câmpus Cedeteg, cerca de 3.500 pessoas, dentre estudantes de graduação e pós-graduação, servidores, pacientes e pessoas da comunidade externa atendidas nas clínicas, consultórios, laboratórios e projetos, para o quais é necessária a existência, permanente, de um local para alimentação.

2.3. É essencial e importante a existência de serviços de restaurante, venda de bebidas e lanches para comunidade do Câmpus Cedeteg, da Unicentro. A área a ser destinada para o restaurante, no Prédio 18, do Câmpus Cedeteg, tem, aproximadamente, 400 m<sup>2</sup>, planta baixa anexa, fornecida pela Diretoria de Engenharia e Arquitetura, DIREA, da Unicentro

2.4. Atualmente existe o Contrato nº 1/2021, que está vigente desde 1º/01/2021, com a empresa Restaurante e Pizzaria Kaing Gang Ltda, Houve a suspensão no período da Pandemia, de 20/03/2021 a 16/01/2022. O contrato foi retomado em 18/01/2022 e está prorrogado até 16/01/2026. O contrato poderá ser prorrogado por mais 9 meses, a partir de 17/01/2026, até o limite máximo de 60 meses, conforme a legislação em que foi firmado.

2.5. Nesse contexto, consideramos pertinente que novo contrato inicie até o início do 2º Semestre de 2026, preferencialmente no decorrer do recesso pedagógico, conforme calendário acadêmico a ser publicado institucionalmente, para não haver interrupção no fornecimento de refeições do restaurante do Câmpus Cedeteg em dia letivos

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

3.1. Diante da necessidade, a solução encontrada, foi a locação de espaço já existente para a instalação de um restaurante, através de uma concessão onerosa.

### **4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

#### **Disposições gerais**

4.1. A empresa deverá pagar a CONCEDENTE, a título de aluguel, pelo espaço o valor fixo mensal de R\$ 300,00 (trezentos reais), por meio de boleto bancário, emitido pela Diretoria Financeira da UNICENTRO; acrescido da disponibilização de 20 (vinte) unidades de prato feito por dia, que poderão ser fornecidos tanto no almoço quanto no jantar, para estudantes selecionados pela Universidade, em processo seletivo baseado na avaliação da situação socioeconômica dos estudantes.

4.2. O preço máximo do prato único e da refeição por quilo (buffet) e livre, ficam estabelecidos conforme a proposta da empresa vencedora.

4.3. O horário de funcionamento do restaurante deverá corresponder ao horário de funcionamento do Câmpus das 7h às 23h, segunda a sexta-feira, em dias de expediente administrativo e pedagógico, conforme Calendário Universitário da Unicentro, ou em horários especiais, quando solicitado previamente pela Unicentro.

4.4. A CONCESSIONÁRIA deve atender, preferencialmente, estudantes, professores, agentes universitários e estagiários da UNICENTRO, pacientes das unidades prestadoras de serviços de especializados do Câmpus Cedeteg, bem como os acompanhantes dos membros da comunidade acadêmica e dos pacientes.

- 4.5.** A CONCESSIONÁRIA também poderá produzir e fornecer produtos característicos de lanchonete.
- 4.6.** Em nenhuma hipótese admitir-se-á a comercialização de bebidas alcoólicas, cigarros, remédios e demais produtos de uso proibido por lei.
- 4.7.** A Concessionária deverá instalar todos os equipamentos, móveis e utensílios pertinentes à realização do serviço, ficando a seu cargo os custos de instalação e remoção ao final do contrato.
- 4.8.** A Concessionária deverá realizar a preparação das refeições de acordo com as normas descritas no Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (RDC 216/04), Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos (RDC 275/02), e demais normas federais, estaduais e municipais que se apliquem.
- 4.9.** Cabe à CONCESSIONÁRIA Monitorar e registrar em documento próprio, a temperatura de recebimento dos gêneros, bem como a do pré-preparo e distribuição das refeições, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado à legislação vigente.
- 4.10.** As preparações devem ser acondicionadas em equipamentos adequados ou em recipientes isotérmicos devidamente fechados até o momento da distribuição.
- 4.11.** A Concessionária arcará integralmente com as despesas decorrentes do consumo de gás de cozinha (GLP), telefone, internet, limpeza de caixa de água e de gordura, manutenção dos equipamentos de prevenção e combate a incêndio, além de quaisquer tributos federais, estaduais ou municipais, e qualquer outro ônus que recaia sobre os serviços prestados no restaurante, seja qual for a forma de sua arrecadação, referentes às atividades desenvolvidas pela Concessionária.
- 4.12.** Todas as obrigações fiscais, tributárias, trabalhistas, sanitárias, empresariais e controle integrado de pragas correm por conta da Concessionária, com exceção das despesas com energia elétrica e água, que ficam por conta da Concedente.

**4.13.** A alteração de preços dos tipos de refeição servidos somente ocorrerá com prévia autorização do Conselho Administrativo do Câmpus Cedeteg, CADCAM/C, mediante solicitação da CONCESSIONÁRIA, e devidamente definido em termo aditivo do contrato.

**4.14.** Permitir, a qualquer momento, o acesso do Gestor, Fiscal e/ou Comissão de Fiscalização designada pela Direção-Geral do Câmpus nas dependências do restaurante, para fins de vistoria e averiguação de possíveis irregularidades relacionadas a este contrato.

**4.15.** Corrigir imediatamente eventuais falhas observadas e apontadas pela CONCEDENTE, tanto relacionadas à qualidade dos gêneros, quanto ao cumprimento das boas práticas.

**4.16.** Responsabilizar-se por eventuais prejuízos causados a terceiros, decorrentes da alimentação fornecida, de uso e/ou manipulação de gêneros alimentícios inadequados, processamento incorreto dos mesmos, e/ou emprego indevido de materiais, equipamentos e/ou instrumentos.

**4.17.** Manter no espaço objeto da concessão com, no mínimo, 170 (centro e setenta) assentos disponíveis.

**4.18.** A CONCESSIONÁRIA deve realizar controle integrado de pragas, nas áreas internas e do entorno do restaurante, de modo a evitar o abrigo e proliferação de insetos e roedores nos espaços.

**4.19.** Manter a disciplina e urbanidade no interior do espaço do restaurante.

**4.20.** Atender com máxima polidez e presteza os usuários do restaurante, respeitando as regras elementares da boa educação.

**4.21.** Manter tabela de preços dos serviços oferecidos sempre atualizada e em local visível a todos os usuários.

**4.22.** Cabe à CONCESSIONÁRIA realizar, diariamente, coleta de amostras de todas as preparações e da água, no almoço e no jantar, em recipientes esterilizados e lacrados, posteriormente guardados sob condições adequadas, por um período de 72 (setenta e duas) horas para eventual análise laboratorial, em caso de suspeita de surto alimentar.

**4.23.** Os custos decorrentes das análises microbiológicas, caso necessário, serão cobertos pela CONCESSIONÁRIA.

**4.24.** Os alimentos já expostos em bufês, distribuídos ou disponibilizados para consumo e não consumidos, caracterizados como sobras sujas, não poderão ser reaproveitados em refeições subsequentes, devendo ser obrigatoriamente descartados.

**4.25.** Permitir a utilização do Restaurante como campo de estágio e de pesquisa, contribuindo para o desenvolvimento de todas as atividades obrigatórias e pertinentes ao desenvolvimento e andamento do estágio.

#### **Local e horário da prestação dos serviços**

**4.26.** As refeições deverão ser produzidas no local denominado “Restaurante Universitário – RU”, no Prédio nº 18, medindo 400,91 m<sup>2</sup>, no Câmpus Cedeteg, UNICENTRO, endereço Alameda Élio Antonio Dalla Vecchia, 838, Vila Carli, CEP 85.040-167, Guarapuava-PR.

**4.27.** O funcionamento do restaurante aos sábados, domingos e em dias não letivos dependerá de prévia e expressa autorização da CONCEDENTE..

#### **Sustentabilidade**

**4.28.** Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis.

**4.29.** A CONCESSIONÁRIA deverá observar as exigências legais de sustentabilidade ambiental na execução dos serviços, bem como, adotar as boas práticas de otimização de recursos, redução de desperdícios e menor poluição, observando especialmente o seguinte:

**4.29.1.** A CONCESSIONÁRIA deverá dar destinação final ambientalmente adequada para os resíduos de óleo vegetais geradas na cozinha, apresentando os respectivos comprovantes à fiscalização sempre que solicitado.

**4.29.2.** A CONCESSIONÁRIA deverá adotar boas práticas de gestão de resíduos e de racionalização do consumo de recursos naturais, visando à redução do desperdício de alimentos e demais insumos;

4.29.3. Todos os custos inerentes à gestão, inclusive os de destinação final ambientalmente adequada dos resíduos, estarão a cargo da CONCESSIONÁRIA.

4.29.4. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer, orientar e fiscalizar o uso dos equipamentos de proteção individual e o pleno cumprimento das normas de proteção à segurança e às saúdes aplicáveis;

### **Fornecimento de equipamentos e materiais**

4.30. A CONCESSIONÁRIA deverá providenciar todos os equipamentos e utensílios essenciais a execução dos serviços de alimentação, inclusive mesas e cadeiras.

4.31. Todos os gêneros alimentícios, condimentos ou quaisquer componentes utilizados na elaboração dos alimentos e lanches, bem como seus acompanhamentos, deverão ser de primeira qualidade e mantidos em perfeitas condições de preservação e armazenamento, garantindo a não deterioração ou contaminação até a sua utilização.

4.32. A Unicentro não se responsabiliza quanto a segurança de pessoal e material no interior do espaço cedido e/ou outro local da universidade, bem como outros danos materiais e físicos.

4.33. A Concessionária deverá manter todos os funcionários uniformizados e com os equipamentos de proteção individual, EPIs, obrigatórios aos trabalhos realizados no restaurante, conforme legislação vigente.

4.34. Antecedendo o balcão de distribuição, devem ser disponibilizados pela Concessionária, em tempo adequado e em quantidade suficiente para não afetar o fluxo de clientes, devidamente higienizados e em número suficiente para atender a demanda, acondicionados em mesas de apoio apropriadas, os seguintes utensílios: pratos brancos de louça ou de vidro, ou bandejas de inox ou bandejas de PVC e talheres inox (garfos, facas, colher de mesa e colher para sobremesa); materiais descartáveis (copos, guardanapos de papel e palitos de dentes) para atender os usuários.

4.35. Os utensílios em geral, utilizados no restaurante universitário deverão estar em boas condições de aparência e uso, devem ter superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos.

**4.36.** A CONCESSIONÁRIA deverá monitorar e registrar em documento próprio, a temperatura de recebimento dos gêneros, bem como a do pré-preparo e distribuição das refeições, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado à legislação vigente. As preparações devem ser acondicionadas em equipamentos adequados ou em recipientes isotérmicos devidamente fechados até o momento da distribuição.

**4.37.** A distribuição do almoço e jantar deve ser realizada pelo sistema de balcão térmico para preparações quentes e balcão refrigerado para saladas e sobremesas, quando houver, devendo estes ser providos de corre-bandeja e protetor salivar.

**4.38.** Os itens do cardápio devem ser repostos em quantidades adequadas para servir a totalidade dos clientes.

**4.39.** O prato feito deve ser montado nos balcões térmicos e refrigerados do salão, pelos funcionários da CONCESSIONÁRIA, para que os clientes possam visualizar a montagem do prato.

**4.40.** A CONCESSIONÁRIA deverá acondicionar apropriadamente os alimentos, em todas as etapas do processo de preparação, de forma a conservar a temperatura adequada dos alimentos até a distribuição (de acordo com a resolução da ANVISA).

**4.41.** Os equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos, devem ser devidamente dimensionados, e estar em adequado estado funcionamento. A temperatura desses equipamentos deve ser regularmente monitorada.

**4.42.** O equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumação deverá ter uma proteção que previna a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade de outras fontes de contaminação.

**4.43.** Podem ser fornecidos copos/canecas resistentes e em material lavável para consumo de água durante as refeições e estes devem ser substituídos anualmente ou sempre que forem detectadas avarias de qualquer natureza

**4.44.** A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar bebedouro provido de filtro para fornecimento de água aos usuários.

**4.45.** Os talheres deverão ser disponibilizados e dispostos de forma que os usuários somente possam ter contato com a parte que compõe o seu cabo ou embalados em sacos plásticos, a fim de permitir a devida higiene.

**4.46.** Os cardápios da semana devem ser fixados pela CONCESSIONÁRIA, no primeiro dia útil da semana, em local de fácil visualização para os clientes, bem como deve ser enviada cópia à DIRCAMP para disponibilização no site da UNICENTRO.

### **Das refeições**

**4.47.** As refeições do jantar devem ter a mesma qualidade das refeições do almoço e preparadas especificamente para essa refeição durante o período da tarde/noite

**4.48.** Todos os tipos de preparações das receitas devem respeitar a correta técnica de compra e procedimento quanto à qualidade sanitária e validade dos produtos, bem como a correta técnica de pré-preparo e preparo dos alimentos, em especial as formas de cocção, para que o alimento adquira qualidade, sabor e textura correspondentes à receita.

**4.49.** A Concessionária deverá substituir o óleo utilizado para a preparação de frituras, sempre que forem detectadas alterações evidentes nas características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.

**4.50.** O prato proteico não pode ser elaborado à base de miúdos, embutidos ou produtos industrializados, sendo permitido o uso de embutidos apenas quando estes fizerem parte de prato proteico misto, nos quais representem, no máximo 30% da preparação.

**4.51.** Quando houver ingredientes de origem animal em qualquer uma das preparações, devem ser fornecidas opções das mesmas preparações para vegetarianos. Pode ser servida a mesma preparação sem o produto de origem animal, quando não descaracterizar o prato, ou a preparação pode ser substituída por outra sem produto de origem animal. Esta preparação deve ser composta de leguminosas (lentilha, ervilha seca, feijão e suas variações, grão-de-bico, soja e suas variações etc.), trigo em grão, e suas combinações com legumes, verduras ou carboidratos, sendo que a gramagem de leguminosas deve ser, no mínimo, 80 g/porção. Esta opção deve ser variada diariamente, e não pode ser repetida no almoço e jantar do mesmo dia.

**4.52.** Sempre que for servida alguma preparação que contenha leite e/ou derivados, deve ser oferecida opção sem lactose e proteínas do leite para aqueles indivíduos intolerantes ou alérgicos.

**4.53.** A Concessionária deverá intercalar carne vermelha com carnes de ave, suínos e peixe.

**4.54.** A CONCESSIONÁRIA deve fornecer cardápios com preparações variadas de modo a garantir boa aceitabilidade dos mesmos. Caso ocorra alteração do cardápio previamente aprovado, por algum motivo de força maior, esta deve ser informada à nutricionista responsável técnica da CONCESSIONÁRIA, e executada somente após aprovação.

**4.55.** A salada deve contemplar, para cada serviço, uma opção folhosa e um legume cru ou cozido.

**4.56.** Para acompanhar a salada, devem ser oferecidos temperos, podendo ser: vinagrete composto pelo menos de vinagre, óleo, tomate, cebola, sal; temperos, acondicionados em embalagens apropriadas, contendo, no mínimo, óleo ou azeite, vinagre e sal, e outros molhos que harmonizem com as saladas do dia.

**4.57.** A sobremesa (doces e frutas) poderá ser porcionada por funcionários da CONCESSIONÁRIA.

**4.58.** Não será permitido servir, como opção de sobremesa, doces industrializados “tipo bar” (doce de abóbora, doce de amendoim, maria-mole, nhá benta, bolo industrializado, etc.).

**4.59.** A elaboração do cardápio deve favorecer a variedade de alimentos e o equilíbrio nutricional, considerando os hábitos alimentares dos comensais e apresentando variedade nas formas de preparo e combinação das preparações ofertadas em uma mesma refeição.

**4.60.** Os cardápios deverão ser elaborados mensalmente, devendo ser encaminhados à FISCALIZAÇÃO, para aprovação, com antecedência mínima de 10 (dez) dias, para aprovação e verificação do atendimento aos critérios estabelecidos.

**4.61.** Caso ocorra alteração do cardápio previamente aprovado, por algum motivo de força maior, esta deve ser informada à nutricionista responsável técnica da CONCESSIONÁRIA, e executada somente após aprovação.

**4.62.** O cardápio deve, obrigatoriamente, seguir a incidência e porcionamento descrito na tabela abaixo.

Preparação	Frequência
<b>SALADAS</b>	
<b>Saladas folhosas</b> Sugestões: Alface (crespa, roxa, lisa, mimosa, americana), chicória, agrião, rúcula, couve-folha, almeirão, mix de folhas.	Intercalar sem repetir a opção no dia (entre almoço e jantar) Variar entre os tipos de saladas folhosos ao longo dos dias.
<b>Saladas cruas</b> Sugestões: Repolho, cenoura, beterraba, pepino, tomate, rabanete, mix de vegetais, tabule.	Intercalar sem repetir a opção no dia (entre almoço e jantar) Variar entre os tipos de saladas cruas ao longo dos dias.
<b>Saladas cozidas</b> Sugestões: Cenoura, beterraba, chuchu, abobrinha, brócolis, couve-flor, vagem, repolho.	Intercalar sem repetir a opção no dia (entre almoço e jantar) Variar entre os tipos de saladas cozidas ao longo dos dias.
<b>PRATO BASE</b>	
Arroz branco ou parboilizado	Diariamente no almoço e jantar
Arroz integral	Diariamente no almoço e jantar
Leguminosa: feijão preto, feijão de cor (como carioca, marrom, vermelho), lentilha.	Diariamente no almoço e jantar – Intercalar entre os tipos
<b>ACOMPANHAMENTO</b>	
Sugestões: Macarrão (ao sugo, ao alho e óleo, ao pesto), farofa com legumes, quirera, creme de milho, polenta, batata inglesa, mix de vegetais, etc.	Intercalar sem repetir a preparação/forma de preparo na mesma semana.
<b>PRATO PRINCIPAL</b>	Diariamente no almoço e jantar – 2 opções
Carne bovina	No mínimo 15 vezes no mês no cardápio do almoço. No mínimo 15 vezes no mês no cardápio do jantar.

	Obrigatoriamente intercalando corte e forma de preparo. Sem repetir a mesma preparação na semana.
Carne de frango	No máximo 15 vezes no mês no cardápio do almoço. No máximo 15 vezes no mês no cardápio do jantar. Obrigatoriamente intercalando corte e forma de preparo. Sem repetir a mesma preparação na semana.
Carne suína	No máximo 12 vezes no mês no cardápio do almoço. No máximo 12 vezes no mês no cardápio do jantar. Obrigatoriamente intercalando corte e forma de preparo. Sem repetir a mesma preparação na semana..
Peixe	No mínimo quinzenalmente.
<b>Opção vegetariana</b> Preparos à base de proteína texturizada de soja ou ovo.	Diariamente – intercalando a forma de preparo.
<b>SOBREMESA</b>	Intercalar durante os dias entre fruta e doce
Fruta	No mínimo 10 vezes no mês no cardápio do almoço.
Doce	No mínimo 10 vezes no mês no cardápio do jantar.

## Do registro no CRN, nutricionista e demais funcionários

### 4.63. A Concessionária deverá:

4.63.1. Realizar registro deverá registrar-se no CRN com jurisdição no local de suas atividades, no prazo máximo de 10 (dez) dias após a assinatura do contrato;

4.63.1.1. para fins de comprovação deverá ser fornecido a fiscalização do contrato o atestado de capacidade técnica, também conhecido como atestado de comprovação de aptidão para desempenho, é o registro no CRN, do documento comprobatório de desempenho anterior de atividades de pessoa jurídica nas áreas de alimentação e nutrição.

4.63.2. disponibilizar no quadro da empresa, nutricionista habilitado, cujo quantitativo mínimo e carga horária deve seguir o previsto nas Resoluções do Conselho Federal de Nutrição;

4.63.2.1. A comprovação do profissional deverá ocorrer em até 10 (dez) dias após a assinatura do contrato.

4.63.3. manter durante todo o período de execução do contrato, o nutricionista responsável técnico deverá acompanhar a qualidade das refeições, conforme legislação vigente, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição.

4.63.4. O nutricionista responsável técnico da Concessionária assume perante o Conselho Regional de Nutrição a responsabilidade técnica pelo restaurante, respondendo profissional e legalmente pela preparação das refeições;

4.63.5. manter exposto aos clientes os dados do(a) Nutricionista Responsável Técnico pelo estabelecimento;

4.63.6. comunicar imediatamente à Concedente, por escrito, sempre que houver alteração do titular responsável técnico, RT, acompanhando justificativa formal da necessidade da substituição e comprovações necessárias;

4.63.7. disponibilizar quadro de pessoal compatível com o objeto do Contrato, sendo que os auxiliares de serviços gerais (limpeza) não sejam os mesmos funcionários que trabalham na preparação dos alimentos;

4.63.8. garantir que os funcionários tenham funções profissionais legalmente registradas em suas carteiras de trabalho;

4.63.9. não permitir a presença no preparo de alimentos de funcionários que apresentem ferimentos e doenças infectocontagiosas;

4.63.10. manter sempre atualizada e à disposição da Fiscalização do Contrato, a escala de serviço mensal do pessoal que operará no restaurante, especificando todas as categorias com nome, respectivos horários e funções, para avaliação do cumprimento dos pré-requisitos necessários à atuação no contrato;

- 4.63.11. manter a equipe operacional em número e qualidade técnica capaz de prestar os serviços de cozinha, portaria, limpeza e caixas, sem interrupções, seja por qualquer motivo;
- 4.63.12. exigir de seus funcionários zelo com os bens que lhes foram confiados, limitando a presença destes nas dependências do restaurante nos seus horários de trabalho;
- 4.63.13. responder pelo pagamento de toda mão-de-obra, salários, periculosidades e/ou insalubridades, despesas com encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e sociais (despesas civis e trabalhistas), seguros de seus colaboradores, bem como o recolhimento de taxas e quaisquer outros encargos tributários, civis ou comerciais incidentes sobre as atividades a serem exercidas;
- 4.63.14. seguir todas as Normas Regulamentadoras, NR, relativas à segurança e medicina do trabalho, providenciando, sob orientação de Técnico de Segurança do Trabalho, descrição de procedimentos e devidos treinamentos sobre a forma correta de utilização dos equipamentos disponíveis no restaurante, bem como os riscos de operação e orientações constantes sobre os EPIs a serem utilizados na operação de cada equipamento.
- 4.63.15. providenciar, antes do início das atividades, e sempre que um novo funcionário for contratado, o mesmo deve receber orientações referentes às normas da empresa e participar de treinamento que aborde os seguintes temas: Higiene e Boas Práticas na Manipulação de Alimentos (higiene pessoal e cuidados com o uniforme, qualidade da matéria prima, noções de microbiologia de alimentos, produtos de higiene para a área de alimentos, higiene do local, equipamentos e utensílios, legislação); Normas e Ética no Ambiente de Trabalho e Relacionamento Interpessoal; Segurança do Trabalho (normas de segurança do trabalho, uso de EPIs, cuidados e orientações sobre o funcionamento dos equipamentos disponíveis); Descarte seletivo de resíduos; Prevenção de incêndios;
- 4.63.16. providenciar que o uniforme dos funcionários responsáveis pela preparação das refeições seja de cores claras, limpo e em adequado estado de conservação;
- 4.63.17. disponibilizar os uniformes em tamanho e número adequado, permitindo a troca diária; utilizar tecido não sintético, que permita a transpiração;
- 4.63.18. fornecer opções de tamanhos e de uniformes adequados ao clima frio (camiseta manga longa, moletom, jaqueta);

4.63.19. permitir o acesso à cozinha somente de pessoas com a vestimenta adequada e EPIs exigidos.

**4.64.** É atribuição do(a) nutricionista responsável técnico da CONTRATADA, para fins de fiscalização, e garantia da qualidade das refeições servidas, a supervisão DIRETA de todos os processos de preparação, e, caso seja detectado algum procedimento em desacordo com as legislações vigentes, deve solicitar a imediata correção da falha ou dar encaminhamentos adequados para resolução.

#### **Da limpeza e dos resíduos**

**4.65.** A CONCESSIONÁRIA deverá manter rigorosamente limpas e organizadas, dentro do mais alto padrão de limpeza e higiene exigido pelos órgãos de fiscalização, todas as áreas internas e externas, assim como mobiliários, equipamentos e utensílios dos restaurantes, providenciando sua higienização e desinfecção através de produtos específicos para uso em cozinhas industriais.

**4.66.** A CONCESSIONÁRIA deverá retirar os resíduos do restaurante, quantas vezes se fizerem necessárias, devidamente acondicionados em sacos plásticos. Mantê-los acondicionados em recipientes, que devem ser mantidos fechados, e higienizados a cada troca de turno.

**4.67.** Deverá haver obrigatoriamente a separação entre lixo orgânico, recicláveis e rejeitos durante todo o processo.

**4.68.** A CONCESSIONÁRIA deve se responsabilizar pela destinação final dos resíduos, inclusive de óleo, através da contratação de empresa especializada, se necessário, que possua as devidas autorizações sanitárias atualizadas para esta atividade. Uma cópia do contrato e das licenças sanitárias deve permanecer no restaurante

**4.69.** A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar a visitantes e prestadores de serviço, jalecos e toucas descartáveis sempre que seja necessário entrar nas áreas destinadas a preparação de refeições.

**4.70.** A CONCESSIONÁRIA deverá abastecer banheiros/vestiários do espaço com papel toalha, papel higiênico, sabonete líquido antisséptico e inodoro e álcool gel 70%.

#### **Reparos na sala comercial**

**4.71.** Fica resguardado o direito da Unicentro quanto a mudanças de localização do espaço da concessão, de acordo com as necessidades institucionais, dentro do Câmpus Cedeteg, sem penas contratuais.

**4.72.** A instalação de novos aparelhos ou equipamentos, assim como qualquer modificação das instalações elétricas ou hidrossanitárias, somente poderá ser providenciada pela Concessionária mediante prévia aprovação e autorização expressa da Direção do Câmpus.

**4.73.** Os aparelhos e equipamentos instalados pela Concessionária, desde que essa instalação seja autorizada, seus custos de instalação e retirada (ao fim do contrato) serão suportados pela Concessionária.

**4.74.** A Concessionária obriga-se a realizar os reparos urgentes, assim classificados pelo Gestor do Contrato, ou autoridades sanitárias, assegurando-se o direito ao abatimento proporcional do aluguel, desde que os reparos e os custos sejam devidamente autorizados pela Direção do Câmpus.

**4.75.** Findo o prazo de concessão, a Concessionária deverá, independentemente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, proceder a devolução da sala comercial devidamente pintada e com todas as demais benfeitorias realizadas, renunciando expressamente a qualquer direito à indenização ou retenção pelas mesmas, sejam úteis, necessárias ou voluntárias, cessando de imediato a prestação dos serviços.

**4.76.** A descrição e ilustração do espaço encontra-se detalhada no anexo I deste termo de referência.

#### **Disponibilização de alimentos**

**4.77.** A Concessionária deverá disponibilizar, gratuitamente, 20 (vinde) unidades de prato feito, a serem consumidas no almoço ou no jantar, diariamente, para estudantes selecionados pela UNICENTRO, em processo seletivo baseado na avaliação da situação socioeconômica dos estudantes.

4.77.1. Estas unidades devem ser disponibilizadas sem qualquer custo para a Unicentro ou para os estudantes.

## **5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

### **Condições de execução**

5.1. Os serviços serão executados conforme discriminado neste termo de referência:

5.2. As refeições devem ser preparadas e servidas em conformidade com os procedimentos técnicos culinários e higiênicos preconizados para serviços de alimentação, atendendo almoço e jantar, conforme especificado neste Termo de Referência e anexos.

5.3. Paralelo às refeições (almoço/jantar) na lanchonete: a empresa poderá fornecer lanches e bebidas em todo o horário de funcionamento do Restaurante.

5.3.1.A Licitante Vencedora deverá praticar preços de mercado nos produtos comercializados.

5.4. O Restaurante destina-se ao atendimento de toda a comunidade universitária (estudantes, servidores, estagiários, visitantes, trabalhadores terceirizados), e em especial das necessidades dos alunos carentes, na forma das cláusulas e condições estipuladas neste Termo de Referência e anexos.

5.5. As refeições preparadas deverão ser servidas sob a modalidade de prato único ou por quilo, na forma indicada no item 1.1.

5.6. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar todas as preparações constantes no cardápio diário, de forma que o usuário possa se servir conforme sua preferência e, ainda, mantendo-as em temperaturas adequadas ao consumo imediato, durante o horário de almoço e jantar, conforme item 5.8.1.

5.7. Os serviços deverão ser executados, obedecendo ao calendário acadêmico vigente.

5.7.1. Poderá haver alterações deste dispositivo em casos de alterações no calendário acadêmico ou conveniência da Administração da Universidade.

**5.8.** O fornecimento das refeições e atendimento na lanchonete deverão ocorrer em todos os dias úteis do ano, de acordo com calendário acadêmico e acordos prévios com a Direção de Câmpus, nos espaços cedidos para funcionamento do Restaurante, de segunda-feira a sexta-feira, nos seguintes horários: Almoço – das 11h às 14h; Jantar – das 18h30 às 21h; Lanchonete – das 7h15 às 22h.

**5.9.** A critério da CONCEDENTE, os horários de atendimento poderão sofrer alterações conforme as necessidades do Câmpus.

**5.10.** As refeições para almoço e jantar deverão ser compostas por cardápios equilibrados nutricionalmente e com preparações variadas, de modo a garantir a boa aceitação.

**5.11.** O cardápio diário deve ser composto de diferentes preparações no almoço e jantar, e deve apresentar a composição mínima indicada no quadro do item 1.1.

**5.12.** A CONCESSIONÁRIA também poderá produzir e fornecer produtos característicos de lanchonete, os quais devem ser vendidos a preço de mercado.

**5.13.** Todos os gêneros alimentícios, condimentos ou quaisquer componentes utilizados na elaboração dos alimentos e lanches, bem como seus acompanhamentos, deverão ser de primeira qualidade e ser mantidos em perfeitas condições de preservação e armazenamento, garantindo a não deterioração ou contaminação até a sua utilização;

**5.14.** Em caso de denúncia referente a assédio moral, sexual, discriminação ou de qualquer atitude de funcionário do estabelecimento em relação ao público atendido, que infrinja à legislação vigente, a CONCESSIONÁRIA pode instaurar processo interno e vir a rescindir o contrato de concessão antes do prazo estabelecido;

**5.15.** Não é permitida a utilização das dependências da UNICENTRO, pela CONCESSIONÁRIA, para qualquer outra atividade mercantil que não a estabelecida no contrato, exceto para a prestação de serviços, por meio de contrato específico, a eventos, cursos e visitas técnicas autorizadas pela CONCEDENTE;

**5.16.** A contratação confere direito de exclusividade à CONTRATADA somente nas vendas de produtos alimentícios no interior do espaço cedido neste contrato, ou seja, fora do espaço do restaurante a CONCESSIONÁRIA não tem exclusividade de venda de produtos alimentícios na Universidade.

## 6. SUBCONTRATAÇÃO

6.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

## 7. GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

7.1. Não haverá exigência da garantia da contratação dos [artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#), pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

## 8. VISTORIA

8.1. 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 a sexta-feira, das 08 às 17 horas

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

8.3. 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.

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

8.5. 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.

## **9. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

9.1. 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.

9.2. 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.

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

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

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

## **10. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO DO ALUGUEL**

10.1. A Concessionária pagará mensalmente à Unicentro, até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao vencido, o valor devido, através de boleto de cobrança emitido pela Unicentro.

10.1.1. Os boletos de cobrança para pagamento serão impressos e entregues à Concessionária pela Unicentro, após a assinatura do contrato, no prazo de até 10 (dez) dias antes do vencimento da primeira parcela mensal;

**10.2.** Os comprovantes de pagamento mensal poderão ser exigidos a qualquer tempo pela Unicentro, à título de comprovação de regularidade.

10.2.1. Os pagamentos não efetuados no vencimento serão acrescidos de multa de 10% ao mês, valor este que será somado à quantia devida no vencimento, mais juros legais.

**10.3.** A Concessionária poderá, mediante solicitação protocolada, ter direito a isenção do pagamento do aluguel no período de recesso pedagógico, proposicional ao período solicitado, desde que não mantenha o estabelecimento em funcionamento.

10.3.1. O critério de isenção, corresponderá ao calendário pedagógico vigente.

**10.4.** O preço máximo de venda, será o estabelecido na proposta da vencedora.

10.4.1. Os demais produtos alimentícios deverão ser apresentados com os valores de mercado, para aprovação da Direção de Câmpus.

**10.5.** Todas as obrigações fiscais, tributárias, trabalhistas, sanitárias, empresariais e controle integrado de pragas, correrão por conta da Concessionária, com exceção das despesas com energia elétrica, água, que ficarão por conta da Unicentro.

### **Do gestor e fiscal do contrato**

**10.6.** São atribuições do Gestor do Contrato:

10.6.1. Analisar a documentação que antecede o pagamento;

10.6.2. Analisar o reequilíbrio econômico-financeiro do instrumento contratual;

10.6.3. Analisar eventuais alterações contratuais, após ouvido o Fiscal do Contrato;

10.6.4. Acompanhar o desenvolvimento da execução por meio de relatórios e demais documentos relativos ao objeto contratado;

- 10.6.5. Decidir provisoriamente a suspensão dos serviços;
- 10.6.6. Convocar a Concessionária e efetuar reparos julgados necessários e/ou urgentes;
- 10.6.7. Outras atividades compatíveis com a função.

**10.7. São atribuições do Fiscal do Contrato:**

- 10.7.1. O Fiscal do Contrato fica designado como responsável para acompanhar e fiscalizar a prestação dos serviços, devendo anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e deverá determinar o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados;
- 10.7.2. O Fiscal deverá auxiliar o Gestor do Contrato quanto à fiscalização dos aspectos administrativos e técnicos do Contrato;
- 10.7.3. Esclarecer prontamente as dúvidas administrativas e técnicas e divergências surgidas na execução do objeto contratado;
- 10.7.4. Expedir, por meio de notificações e/ou relatório de vistoria, as ocorrências e fazer as determinações e comunicações necessárias à perfeita execução dos serviços;
- 10.7.5. Adotar as medidas preventivas de controle do Contrato, inclusive manifestar-se a respeito da suspensão da realização de serviços;
- 10.7.6. Conferir e certificar as faturas relativas à prestação dos serviços;
- 10.7.7. Proceder as avaliações dos serviços executados pela CONCESSIONÁRIA;
- 10.7.8. Determinar por todos os meios adequados a observância das normas técnicas e legais, especificações e métodos de execução dos serviços exigíveis para a perfeita execução do objeto contratado;
- 10.7.9. Exigir o uso correto dos equipamentos de proteção individual e coletiva de segurança do trabalho, quando couber;

10.7.10. Determinar a retirada de qualquer empregado subordinado direta ou indiretamente à CONCESSIONÁRIA, inclusive empregados de eventuais subcontratadas, que, a seu critério, comprometam o bom andamento dos serviços;

10.7.11. Receber designação e manter contato com o preposto da Concessionária, e se for necessário, promover reuniões periódicas ou especiais para a resolução de problemas na execução dos serviços;

10.7.12. Expedir parecer técnico nos pedidos de alterações contratuais;

10.7.13. Propor, quando for o caso, a aplicação de penalidades à Concessionária, atendidas as formalidades legais;

10.7.14. Anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do Contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

10.7.15. Promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto na lei;

10.7.16. Outras atividades compatíveis com a função.

**10.8.** A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da Concessionária, inclusive perante a terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, em conformidade com a lei.

**10.9.** É vedada à CONTRATADA qualquer ação que dificulte ou impeça tais procedimentos, sob pena de aplicação das sanções administrativas cabíveis.

**10.10.** A FISCALIZAÇÃO poderá, a qualquer tempo, rejeitar, total ou parcialmente, gêneros alimentícios, refeições, materiais ou insumos que não apresentem qualidade compatível com as normas de Boas Práticas de Manipulação e Produção de Alimentos; e/ou que se encontrem com embalagens fracionadas ou violadas, mal acondicionados ou que não atendam aos requisitos estabelecidos em legislações vigentes.

## Do recebimento

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

**10.12.** Para efeito de recebimento provisório, a cada mês, o fiscal do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

**10.12.1.** A Concessionária fica obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar os serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

**10.12.2.** 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.

**10.13.** 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.

**10.14.** 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.

**10.15.** Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 05 (cinco) 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.

**10.16.** 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 no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

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

**10.18.** 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.

## **11. CONTRATAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE**

**11.1.** Nos termos do art. 48, I da Lei Complementar Federal n.º 123, de 2006, os itens de contratação cujo valor seja de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) serão destinados exclusivamente à participação de microempresas e empresas de pequeno porte.

## **12. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO**

**12.1.** O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade Concorrência, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MAIOR DESCONTO.

**12.2.** Os requisitos de habilitação são aqueles previstos nos Documentos de Habilitação (Anexo II do Edital).

## **13. ALTERAÇÃO SUBJETIVA**

**13.1.** É admissível a continuidade do Contrato administrativo quando houver fusão, cisão ou incorporação do Contratado com outra pessoa jurídica, desde que:

13.1.1. Sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original;

13.1.2. sejam mantidas as demais cláusulas e condições do Contrato;

13.1.3. não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja anuência expressa da Administração à continuidade do Contrato;



13.1.4. a alteração subjetiva a que se refere o item 13.1 deverá ser formalizada por meio de termo aditivo ao contrato.

#### **14. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

14.1. O licitante e o contratado que incorram em infrações sujeitam-se às sanções administrativas previstas no art. 156 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021 e nos arts. 193 ao 227 do Decreto n.º 10.086, de 17 de janeiro 2022, sem prejuízo de eventuais implicações penais nos termos do que prevê o Capítulo II-B do Título XI do Código Penal.

## ANEXO II DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

O licitante convocado para apresentar os documentos de habilitação, deverá entregar, no prazo máximo de 03 (três) horas, a contar da notificação, os documentos de habilitação, os quais devem ser enviados por processo eletrônico de comunicação à distância conforme estabelecido no presente Edital:

**1. APRESENTAÇÃO DE UM DOS CERTIFICADO DE REGISTRO LISTADOS ABAIXO:** suprirá a comprovação dos documentos que estejam contemplados e válidos nos referidos certificados.

1.1 Certificado de Regularidade De Registro Cadastral de fornecedor, que poderá ser feito e emitido pelo Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), no portal <https://pncp.gov.br/>;

1.2 Certificado do Registro no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF: registro cadastral do Poder Executivo Federal e é mantido pelos órgãos e entidades que compõem o Sistema de Serviços Gerais – SISG, pode ser feito pelo portal: <https://www.gov.br/compras/pt-br/sistemas/conheca-o-compras/sicaf-digital>.

1.3 Certificado de Registro Cadastral Completo Junto Ao Cadastro Unificado De Fornecedores Do Estado Do Paraná – GMS/CFPR, que poderá ser obtido no site: <https://www.gms.pr.gov.br/gms/solicitarCadastroFornecedorNovo.do?action=iniciarProcesso>.

**2. DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO JURÍDICA:**

**2.1** Cédula de Identidade, no caso de pessoa física.

**2.2** Registro comercial, no caso de empresa individual. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de ato formal de designação de diretoria em exercício. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País.

**2.3** Procuração do representante do licitante, se for o caso.

### **3 DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:**

- a) Prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);
- b) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- c) Certificado de regularidade do FGTS, emitido pela Caixa Econômica Federal;
- d) Certidões de regularidade com:
  - d.1) a Fazenda Federal (Certidão Conjunta de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União e Certidão relativa a Contribuições Previdenciárias);
  - d.2) Fazenda Estadual (inclusive do Estado do Paraná para licitantes sediados em outro Estado da Federação);
  - d.3) e Fazenda Municipal;
- e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), instituída pela Lei Federal n.º 12.440/2011;
- f) Declaração do cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

### **4 DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:** Para a qualificação Econômico-financeira a Licitante arrematante deverá entregar:

- 4.1** Certidão Negativa de Falência, expedida pelo distribuidor Judicial da sede do Licitante, com antecedência máxima de até 60 (sessenta) dias corridos, contados da data prevista para a abertura da licitação.
- 4.2** Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis obrigatórias referentes aos **02 (dois) últimos** exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.
  - a) No caso de sociedade anônima e de outras empresas obrigadas à publicação, deverá ser apresentada a cópia da publicação, em imprensa oficial, do balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis, além da ata de aprovação devidamente registrada na Junta Comercial.
  - b) Quando não houver a obrigatoriedade de publicação do Balanço patrimonial, deverão ser apresentadas cópias legíveis dessas peças, bem como dos termos de abertura e de encerramento do Livro Diário, registrado na Junta Comercial ou no órgão

competente.

c) No caso de Livro Diário expedido através do Sistema Público de Escrituração Digital – SPED, deverá ser apresentado além do Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis, registrado no órgão competente, o termo de abertura e de encerramento do Livro Diário e o Recibo de Entrega de Escrituração Contábil Digital, emitido pelo referido sistema.

d) Quando a data de apresentação dos documentos de habilitação ocorrer a partir de 01 de maio, serão exigidos os balanços patrimoniais, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis, referentes ao exercício social imediatamente antecedente ao ano da licitação (art. 1.078, I, do Código Civil), mesmo no caso de licitantes obrigados ao SPED, devendo ser desconsiderado prazo superior para transmissão das peças contábeis digitais, estabelecido por atos normativos que disciplinam o SPED (conforme entendimento do TCU, Acórdãos 1999/2014 e 119/2016, ambos do Plenário).

e) Empresa que, de acordo com a legislação, não tenha apurado as demonstrações contábeis referentes ao seu primeiro exercício social, deverá apresentar balanço de abertura, levantado na data de sua constituição, conforme os requisitos de legislação societária e comercial.

**4.3 Modelo da Declaração de atendimento aos Requisitos De Habilitação e Capacidade Operacional Financeira, conforme Anexo, contendo a identificação dos responsáveis pelo preenchimento e os seguintes documentos:**

I – Identificação da empresa contendo razão social, CNPJ e, quando couber, a Inscrição Estadual e Municipal;

II – Identificação do Contador responsável pelo preenchimento, contendo, nome, CPF e CRC;

III – Identificação do proprietário ou responsável pela empresa ou procuração com poderes específicos;

IV – para pessoa jurídica, certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante;

V – comprovação da situação financeira, mediante a apresentação dos cálculos de índices: índice de Liquidez Geral (ILG) com resultado superior ou igual a 1,00; índice de Solvência Geral (ISG) com resultado superior ou igual a 1,00; e índice de Liquidez Corrente (ILC) com resultado superior ou igual a 1,00; todos resultados da aplicação das fórmulas:

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

Ativo Total

SG = -----;  
Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

Ativo Circulante

LC = -----; e  
Passivo Circulante

**4.4** As empresas DEVERÃO APRESENTAR OS ÍNDICES JÁ CALCULADOS, com assinatura do contador e do representante legal da empresa, que serão analisados com base no balanço patrimonial apresentado.

**4.5** As empresas DEVERÃO APRESENTAR OS ÍNDICES CALCULADOS, para o último exercício social.

## 5. COMPROVAÇÃO DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

5.1 Para a comprovação de capacidade técnica o licitante deverá entregar:

5.1.1 (um) ou mais atestados de capacidade técnica fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) a aptidão do licitante para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o(s) lote/grupo(s) arrematado(s).

5.1.2 Não será aceito atestado com CNPJ divergente da empresa arrematante, salvo em caso de filial e matriz.

5.1.3 Cada atestado deve ser acompanhado:

- a) Cópia do respectivo contrato ou instrumento similar;
- b) Termo(s) aditivo(s), referentes a prorrogação ou alteração dos quantitativos;

## 6 DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO, NÃO UTILIZAÇÃO DE MÃO DE OBRA DE MENORES, DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO À LOGÍSTICA REVERSA DOS PRODUTOS E DECLARAÇÃO DE RESERVA DE CARGOS (Anexo V).

## 7. DECLARAÇÃO DE LGPD

## **8 COMPROVANTE DA CONDIÇÃO DE ME OU EPP, se for o caso:**

8.1 Certidão Simplificada original da Junta Comercial da sede do licitante ou documento equivalente, além de Declaração escrita sob as penas da lei, de que cumpre os requisitos legais de qualificação da condição de microempresa, de empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual, estando apto a usufruir dos benefícios previstos nos art. 42 a art. 49 da Lei Complementar Federal n.º 123, de 2006;

8.2 Demonstrativo de Resultado do Exercício – DRE, a que se refere a Resolução n.º 1.418, de 2012, do Conselho Federal de Contabilidade – CFC, ou outra norma que vier a substituir (art. 122, parágrafo único do Decreto Estadual nº 10.086/2022).

8.3 De acordo com o art. 43, §1º, da Lei Complementar Federal n.º 123, de 2006, havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista das microempresas, empresas de pequeno porte ou microempreendedor individual, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

8.3.1 A prorrogação do prazo previsto no item anterior deverá ser concedida pela Administração sempre que requerida pelo licitante, salvo na hipótese de urgência da contratação, devidamente justificada.

8.3.2 A não-regularização da documentação, no prazo previsto, implicará a decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 156 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021, sendo facultado ao órgão ou entidade responsável pelo processo licitatório convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.

8.4 Na hipótese do item 8.3, as microempresas e as empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição.

8.5 Eventuais informações/certidões vencidas no registro cadastral deverão ser supridas pela apresentação do respectivo documento atualizado.

**9.** Todos os documentos apresentados deverão identificar o licitante, com a indicação do nome empresarial e o CNPJ da matriz, quando o licitante for a matriz, ou da filial, quando o licitante for a filial (salvo para os documentos que são emitidos apenas em nome da matriz). Quando a proposta for apresentada pela MATRIZ, e o fornecimento for através de sua filial, o CNPJ da filial deverá constar da proposta.

**10..** Deverá ser entregue junto com os documentos de Habilitação a Declaração da



ESTADO DO PARANÁ  
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE – UNICENTRO  
Conc-nº 129/2025 – GMS  
(09/2025 – Número Interno)



Protocolo nº 24.739.491-5

Concorrência Eletrônica nº 09/2025

– EDITAL (página 57 de 99)

LGPD.

**ANEXO III**  
**MODELO DE DESCRITIVO DA PROPOSTA DE PREÇOS**

**CONCORRÊNCIA ELETRÔNICA Nº XXXX Ano: XXXX**

**A - DADOS DO LICITANTE**

Prestador de serviço			
CNPJ/CPF :		Inscrição Estadual :	
Endereço :			
Bairro:			
CEP:		Cidade:	Estado:
Telefone:		Fax:	e-
mail:			
Banco:		Agência:	Conta-corrente:

1. Constitui objeto desta licitação: contratação de **XXXXXX**.

Lote	Descrição	Valor unitário	Valor total
1			
01		R\$	R\$
02		R\$	R\$
03		R\$	R\$

**2. Valor mensal do Aluguel: R\$ 300,00.**

3. A validade da proposta é de XXXX (XXXX) dias.

4. A empresa vencedora é responsável pela qualidade do serviço, inclusive, durante o período de garantia. A Concessionária deverá reparar, corrigir ou refazer, às suas expensas, no total ou em parte, os serviços em que se verifiquem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou dos materiais utilizados.

5. Os preços cotados contemplam todos os custos diretos, indiretos e despesas que compõem a prestação de serviços, tais como as despesas com impostos, taxas e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no Contrato.



ESTADO DO PARANÁ  
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE – UNICENTRO  
Conc-nº 129/2025 – GMS  
(09/2025 – Número Interno)



Protocolo nº 24.739.491-5

Concorrência Eletrônica nº 09/2025

– EDITAL (página 59 de 99)

6. Quando for o caso, os preços cotados contemplam o custo do fornecimento de materiais inerentes ao serviço e os demais relacionados ao objeto, conforme definido no Termo de Referência.
7. O arrematante atesta o atendimento das exigências técnicas conforme Anexo I do Edital.
8. O arrematante DECLARA que, para fins do disposto no § 1.º do art. 63 da Lei Federal n.º 14.133/2021, a proposta 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 desta proposta.

Local e data

---

Representante Legal

## ANEXO IV

### 1. MODELO DE PROCURAÇÃO<sup>1</sup>

OUTORGANTE: XXXXXXXX, pessoa jurídica de direito privado, neste ato representado por XXXXXXXX,, portador da Carteira de Identidade n.º XXXXXXXX,, CPF n.º XXXXXXXX,, residente e domiciliado na Rua XXXXXXXX, n.º XXXXXXXX, Cidade XXXXXXXX, Estado XXXXXXXX, CEP XXXXXXXX.

OUTORGADO: XXXXXXXX, portador da Carteira de Identidade n.º XXXXXXXX, e do CPF n.º XXXXXXXX, residente e domiciliado no(a) XXXXXXXX, n.º XXXXXXXX, Cidade XXXXXXXX, Estado XXXXXXXX, CEP XXXXXXXX.

PODERES: Por este instrumento, o OUTORGANTE confere ao OUTORGADO os mais amplos e gerais poderes, para em seu nome representá-lo no(a) *Concorrência Eletrônica* n.º XXXX/XXXX, podendo para tanto protocolar e receber documentos, assinar declarações, propostas e contratos de prestação de serviços, interpor recurso, efetuar e efetivar lances na Concorrência, enfim, todos os atos necessários ao fiel e cabal cumprimento deste mandato.

Local e data

---

OUTORGANTE

---

1 A procuração deverá ser acompanhada de cópia do documento oficial de identidade do outorgado.

## ANEXO V

### MODELO DE DECLARAÇÃO

XXXXXXXX, inscrito no CNPJ n.º XXXXXXXX, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) XXXXXXXX, portador(a) da Carteira de Identidade n.º XXXXXXXX e do CPF n.º XXXXXXXX, **DECLARA**, para os devidos fins, que tem pleno conhecimento das regras contidas no edital de licitação e que possui as condições de habilitação previstas no edital, bem como:

#### 1. INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO

Que não se enquadra em nenhuma das vedações contidas no art. 14 da Lei Federal n.º 14.133/2021, em especial:

**1.1** Não mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade Concedente 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;

**1.2.** Nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, não foi condenado(a) 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.

#### 2. NÃO UTILIZAÇÃO DE MÃO DE OBRA DE MENORES

Que não utiliza a mão de obra direta ou indireta de menores de 18 (dezoito) anos para a realização de trabalhos noturnos, perigosos ou insalubres, bem como não utiliza, para qualquer trabalho, mão de obra direta ou indireta de menores de 16 (dezesseis) anos, exceto na condição de aprendiz a partir de 14 (quatorze) anos, conforme determina o art. 7º, inc. XXXIII da Constituição Federal.

#### 3. DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO À POLÍTICA AMBIENTAL DE LICITAÇÃO SUSTENTÁVEL

Que atesta o atendimento à política pública ambiental de licitação sustentável, em especial que se responsabiliza integralmente com a logística reversa dos produtos, embalagens e



serviços pós-consumo no limite da proporção que fornecerem ao poder público, assumindo a responsabilidade pela destinação final, ambientalmente adequada.

#### 4. DECLARAÇÃO DE RESERVA DE CARGOS

Que para fins do disposto no inciso IV do art. 63 da Lei Federal n.º 14.133/2021, 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.

Local e data.

---

**Nome do representante legal**

## ANEXO VI

### MODELOS DE DECLARAÇÃO

#### 01 – TERMO DE VISTORIA

Concorrência Eletrônica nº XX/XXXX

Declaramos que a empresa XXXXX, inscrita no CNPJ nº XXXXX estabelecida na cidade de XXXXX, Estado de XXXXX, no endereço XXXXX, telefone nº XXXX, por meio de seu representante XXXXX, portador do R.G nº XXXXX, expedido pela XXXXX, para fins de participação na licitação, vistoriou as instalações do XXXXX [ÓRGÃO/ENTIDADE], onde tomou conhecimento dos aspectos técnicos e das condições para a execução dos serviços, estando satisfeita com as informações e esclarecimentos obtidos na aludida visita e plenamente capacitada a elaborar a proposta para a licitação em tela, de modo a não incorrer em omissões, que jamais poderão ser alegadas em favor de eventuais pretensões de inclusão de serviços, quantitativos de material ou acréscimo dos preços. Por ser verdade, firmamos o presente.

XXXX [Local], XX de XXXX de XXXX.

[NOME COMPLETO DO REPRESENTANTE DO LICITANTE – NOME DA EMPRESA]

[NOME DO SERVIDOR RESPONSÁVEL]

## **ANEXO VI**

### **MODELOS DE DECLARAÇÃO**

#### **02 – DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO**

Concorrência Eletrônica nº XX/XXXX –

Declaro que a empresa XXXXX, inscrita no CNPJ nº XXXXX estabelecida na cidade de XXXXX, Estado de XXXXX, no endereço XXXXX, telefone nº XXXX, por meio de seu representante legal XXXXX, portador do R.G nº XXXXX, expedido pela XXXXX, para fins de participação nessa licitação, tem pleno conhecimento das condições locais e peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos e assume total responsabilidade por este fato, de forma que a falta de conhecimento das condições do local, onde serão executados os serviços, não será utilizada para quaisquer questionamentos futuros e jamais poderão ser alegadas em favor de eventuais pretensões de inclusão de serviços, quantitativos de material ou acréscimo dos preços.

Por ser verdade, firmo o presente.

XXXX [Local], XX de XXXX de XXXX.

[NOME COMPLETO DO REPRESENTANTE DO LICITANTE – NOME DA EMPRESA]



**ANEXO VII**  
**LOCAIS DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS**

<b>Campus Cedeteg</b>
<b>Local de Prestação dos Serviços:</b> “Restaurante Universitário – RU”, no Prédio nº 18, medindo 400,91 m 2 , no Câmpus Cedeteg, UNICENTRO, endereço Alameda Élio Antonio Dalla Vecchia, 838, Vila Carli, CEP 85.040-167, Guarapuava-PR.
<b>Responsável pelo Recebimento:</b> Suéllen de Fátima Egiert, Direção Geral do Câmpus de Cedeteg.
<b>Telefone:</b> (42) 3629-8002
<b>Horário de Funcionamento:</b> das 07h30min as 23h00min.



## ANEXO VIII

### MODELO DA DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

À

(Nome do órgão/entidade licitante)

Referência: Concorrência Eletrônica n.º \_\_\_\_/20\_\_ GMS

Objeto:

A Empresa \_\_\_\_\_, CNPJ/MF

\_\_\_\_\_, DECLARA, sob pena de aplicação das sanções administrativas cabíveis e as penas da lei, ser Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, nos termos da legislação vigente, não possuindo nenhum dos impedimentos previstos no Parágrafo 4º do Artigo 3º da Lei Complementar Federal n.º 123/2006 e suas alterações, e tendo interesse dos benefícios nela contidos para efeitos de licitação, quando e no que couber.

Declara ainda que, não extrapolou a receita bruta máxima relativa ao enquadramento como empresa de pequeno porte, de que trata o art. 3º, II da Lei Complementar nº 123, de 2006, em relação aos valores dos contratos celebrados com a Administração Pública no ano-calendário de realização da licitação.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ 20\_\_.

Representante Legal da Empresa

Nome:

CPF:

Assinatura:

**ANEXO IX**  
**DECLARAÇÃO LGPD.**

XXXXXXXX, inscrito no CNPJ n.º XXXXXXXX, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) XXXXXXXX, portador(a) da Carteira de Identidade n.º XXXXXXXX e do CPF n.º XXXXXXXX, DECLARA, para os devidos fins, que tem pleno conhecimento das regras contidas no edital de licitação e que possui as condições de habilitação previstas no edital, bem como tem ciência de que:

1. Como condição para participar desta licitação e ser Concessionária (a), o(a) interessado(a) deve fornecer para a Administração Pública diversos dados pessoais, entre eles:

- 1.1. aqueles inerentes a documentos de identificação;
- 1.2. referentes a participações societárias;
- 1.3. informações inseridas em contratos sociais;
- 1.4. endereços físicos e eletrônicos;
- 1.5. estado civil;
- 1.6. eventuais informações sobre cônjuges;
- 1.7. relações de parentesco;
- 1.8. número de telefone;
- 1.9. sanções administrativas que esteja cumprindo perante a Administração Pública;
- 1.10. informações sobre eventuais condenações no plano criminal ou por improbidade administrativa; dentre outros necessários à contratação.

2. Essas informações constarão do processo administrativo e serão objeto de tratamento por parte da Administração Pública.

3. O tratamento dos dados pessoais relacionados aos processos de contratação se presume válido, legítimo e, portanto, juridicamente adequado.

Local e data

---

**Representante Legal**

## ANEXO X

### Modelo da Declaração de atendimento aos Requisitos De Habilitação e Capacidade Operacional Financeira

Referência: Concorrência/Pregão n.º \_\_\_\_/20\_\_ GMS

Objeto: \_\_\_\_\_

DECLARAMOS, sob as penas da lei, que a pessoa jurídica \_\_\_\_\_, estabelecida à \_\_\_\_\_, por mim legalmente representada, e por seu contador subscrito, possui a disponibilidade financeira operacional, calculada pelas fórmulas abaixo:

#### 1. CÁLCULO DA DISPONIBILIDADE FINANCEIRA OPERACIONAL:

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

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

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

#### 2. OBSERVAÇÕES

2.1 A Declaração deverá ser assinada pelo contador e pelo representante do licitante com poderes para tanto, devendo ser apresentado o instrumento de procuração caso não seja um dos representantes legais.

2.2 A não apresentação desta Declaração poderá implicar desclassificação do licitante.



2.3 A declaração deverá ser realizada para o último exercício.

(Assinatura digital)

(Assinatura digital)

Representante

Contador

**ANEXO XII**  
**MINUTA DE CONTRATO**

**ATENÇÃO – Este Anexo (Minuta de Contrato) é para simples conhecimento dos licitantes, não sendo necessário o seu preenchimento.**

**CONTRATO DE CONCESSÃO DE USO  
XXXX, QUE CELEBRAM A UNIVERSIDADE  
ESTADUAL DO CENTRO-OESTE –  
UNICENTRO E A EMPRESA XXXXXXXXX.**

**CONCEDENTE: UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE – UNICENTRO**, pessoa jurídica de direito público, inscrita no CNPJ sob o n.º 77.902.914/0001-72, com sede na Rua Salvatore Renna – Padre Salvador, nº 875, bairro Santa Cruz, cidade de Guarapuava-PR, CEP n.º 85.015-430, neste ato representada por seu reitor Prof. Dr. Fábio Hernandes, inscrito no CPF sob o n.º XXX, portador da carteira de identidade n.º XXX SSP/PR.

**CONCESSIONÁRIA(A): [NOME]**, inscrito no CNPJ/CPF sob o n.º XXXXXXXXX, com sede no(a) XXXXXXXXX, neste ato representado por [NOME E QUALIFICAÇÃO], inscrito(a) no CPF sob o n.º XXXXXXXXX, portador do RG n.º XXXXXXXXX, expedido por XXXXXXXXX, residente e domiciliado no(a) XXXXXXXXX, e-mail XXXXXXXXX e telefone XXXXXXXXX.

O presente Contrato será regido pela Lei Federal n.º 14.133, de 1º de abril de 2021, pelo Decreto n.º 10.086, de 17 de janeiro 2022; pelo edital Da Concorrência Eletrônica n.º XX/2025 (protocolo n.º XXXX) do procedimento licitatório que originou o presente instrumento, com todos os seus anexos, pela proposta do licitante vencedor e pelas cláusulas e condições seguintes:

**CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO**

1.1 O presente CONTRATO tem por objeto a concessão onerosa de uso de espaço para

instalação de “Restaurante Universitário – RU”, no Prédio nº 18, medindo 400,91 m<sup>2</sup>, no Câmpus Cedeteg, UNICENTRO, endereço Alameda Élio Antonio Dalla Vecchia, 838, Vila Carli, CEP 85.040-167, Guarapuava-PR.

- 1.2 A CONCESSIONÁRIA se declara em condições de executar o objeto deste CONTRATO em estrita observância das condições contratuais e proposta apresentada.

## CLÁUSULA SEGUNDA: DA DOCUMENTAÇÃO

- 2.1 Ficam fazendo parte integrante deste CONTRATO, independente de juntada: o edital da licitação e anexos, proposta da CONCESSIONÁRIA e parecer de julgamento.
- 2.2 Serão incorporadas a este CONTRATO, mediante termos aditivos, quaisquer modificações que venham a ser necessárias durante a sua vigência, decorrentes das obrigações assumidas pela CONCESSIONÁRIA, e alterações nos prazos e normas gerais da execução do objeto do presente.
- 2.3 A Concessionária deverá manter exposto o Certificado válido de Inspeção da Vigilância Sanitária.
- 2.4 A concessionária deverá atender obrigatoriamente todas as condições sanitárias e de higiene preconizadas.

## CLÁUSULA TERCEIRA: DO PRAZO DE CONCESSÃO

- 3.1 O prazo de vigência do contrato é de 24 (vinte e quatro) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes com base nos artigos 106 e 107 da Lei 14.133, de 2021.

## CLÁUSULA QUARTA: DO VALOR DO ALUGUEL, REFEIÇÕES E DO REAJUSTE

- 4.1 O valor do aluguel será de **R\$ 300,00 (quinhentos reais)** mensais, perfazendo um total de **R\$ 7.200,00 (sete mil e duzentos reais)** para o período de 24 meses.
- 4.1.1 O valor poderá ser reajustado anualmente, pelo Índice Geral de Preços –

Mercado (IGP-M), a cada 12 meses, mediante requerimento fundamentado da Concedente.

**4.2 Do valor das refeições:**

**4.2.1** O preço máximo do prato único e da refeição livre (buffet), ficam estabelecidos conforme a proposta da empresa vencedora.

	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO
<b>1</b>	Prato único com 700 g, contendo no mínimo:  - 1 tipo de carne (Porção mínima de 120g sem osso e sem molho ou 150g com osso e/ou com molho). Não é permitido embutidos e/ou processados e/ou industrializados (hambúrguer, linguiça, nugget, salsicha, etc)  – 1 opção de proteína para vegetarianos (Porção mínima de 120 g sem molho ou 150 g com molho)  – 1 acompanhamento (Porção de 50 a 150 g, conforme a preparação)  – Arroz ou Arroz integral (Porção mínima de 150 g)  – Feijão (Porção mínima de 140 g)  – 1 salada cozida (Porção mínima de 60 g)  – 1 salada crua  – 1 sobremesa ou 1 fruta da estação	R\$
<b>2</b>	Buffet por quilo contendo no mínimo:  – 02 tipos de carne  – 1 opção proteica para vegetarianos	R\$

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– 2 acompanhamentos</li> <li>– Arroz e Arroz integral</li> <li>– Feijão</li> <li>– 2 saladas cozidas</li> <li>-2 saladas cruas</li> <li>– 1 sobremesa ou 1 fruta da estação – gratuitas</li> </ul> <p>* Não será permitido o abastecimento do prato, pelo usuário, somente com proteínas animais.</p>	
<b>03</b>	<p>Consumo livre, a vontade, de todas as preparações do buffet por quilo, exceto proteínas animais;</p> <p>Deverá conter:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 opção proteica para vegetarianos</li> <li>- 1 sobremesa ou 1 fruta da estação – gratuitas</li> </ul> <p>* Não será permitido o abastecimento do prato, pelo usuário, somente com proteínas animais.</p>	

**4.2.1.1** As refeições serão pagas diretamente pelos usuários, sem qualquer contraprestação pela CONCEDENTE;

**4.2.1.2** No preço pactuado estão incluídas todas as despesas necessárias à execução do objeto do contrato, inclusive tributos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação, além dos materiais inerentes à prestação dos serviços contratados.

**4.2.2** Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano, com data-base vinculada à data da proposta.

**4.2.3** Após o interregno de um ano, os preços iniciais das refeições poderão ser reajustados, mediante a aplicação, do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

**4.2.4** O contratado ao assinar aditivo ao contrato mantendo as demais cláusulas em vigor, sem ressalva em relação ao reajustamento de preços, importará renúncia quanto às parcelas reajustáveis anteriores ao aditivo.

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

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

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

**4.2.8** O reajuste será realizado por apostilamento.

**4.2.9** Não serão admitidos apostilamentos com efeitos financeiros retroativos à data da sua assinatura.

**4.2.10** Se, juntamente do reajustamento, houver a necessidade de prorrogação de prazo e/ou acréscimo e/ou supressão de serviços, é possível formalizá-lo no mesmo termo aditivo.

## **CLÁUSULA QUINTA: DO PAGAMENTO DO ALUGUEL**

**5.1** A CONCESSIONÁRIA pagará mensalmente à CONCEDENTE, até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao vencido, o valor devido, através de boleto de cobrança emitido pela CONCEDENTE.

**5.1.1** Os boletos de cobrança para pagamento serão impressos e entregues à

CONCESSIONÁRIA pela CONCEDENTE, após a assinatura do CONTRATO, no prazo de até 10 (dez) dias antes do vencimento da primeira parcela mensal;

**5.1.2** Os comprovantes de pagamento mensal poderão ser exigidos a qualquer tempo pela CONCEDENTE, a título de comprovação de regularidade.

**5.2** Os pagamentos não efetuados no vencimento serão acrescidos de multa de 10% ao mês, valor este que será somado à quantia devida no vencimento, mais juros legais.

**5.3** A Concessionária poderá, mediante solicitação protocolada, ter direito a isenção do pagamento do aluguel no período de recesso pedagógico, proposicional ao período solicitado, desde que não mantenha o estabelecimento em funcionamento .

**5.3.1** O Critério de isenção, corresponderá ao calendário pedagógico vigente.

## **CLÁUSULA SEXTA: DA FORMA DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS**

### **Disposições gerais**

**6.1** O preço máximo do prato único e da refeição por quilo (buffet) e livre, ficam estabelecidos conforme a proposta da empresa vencedora.

**6.2** O horário de funcionamento do restaurante deverá corresponder ao horário de funcionamento do Câmpus das 7h às 23h, segunda a sexta-feira, em dias de expediente administrativo e pedagógico, conforme Calendário Universitário da Unicentro, ou em horários especiais, quando solicitado previamente pela Unicentro.

**6.3** A Concessionária deve atender, preferencialmente, estudantes, professores, agentes universitários e estagiários da UNICENTRO. Para os demais usuários, o atendimento deve considerar o contido no Contrato, em especial ao que tange aos preços máximos das refeições.

**6.4** A CONCESSIONÁRIA também poderá produzir e fornecer produtos característicos de lanchonete.

**6.5** Em nenhuma hipótese admitir-se-á a comercialização de bebidas alcoólicas, cigarros, remédios e demais produtos de uso proibido por lei.

**6.6** A Concessionária deverá instalar todos os equipamentos, móveis e utensílios pertinentes à realização do serviço, ficando a seu cargo os custos de instalação e remoção ao final do contrato.

**6.7** A Concessionária deverá realizar a preparação das refeições de acordo com as normas descritas no Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (RDC 216/04), Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos (RDC 275/02), e demais normas federais, estaduais e municipais que se apliquem.

**6.8** Cabe à CONCESSIONÁRIA Monitorar e registrar em documento próprio, a temperatura de recebimento dos gêneros, bem como a do pré-preparo e distribuição das refeições, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado à legislação vigente.

**6.9** As preparações devem ser acondicionadas em equipamentos adequados ou em recipientes isotérmicos devidamente fechados até o momento da distribuição.

**6.10** A Concessionária arcará integralmente com as despesas decorrentes do consumo de gás de cozinha (GLP), telefone, internet, limpeza de caixa de água e de gordura, manutenção dos equipamentos de prevenção e combate a incêndio, além de quaisquer tributos federais, estaduais ou municipais, e qualquer outro ônus que recaia sobre os serviços prestados no restaurante, seja qual for a forma de sua arrecadação, referentes às atividades desenvolvidas pela Concessionária.

**6.11** Todas as obrigações fiscais, tributárias, trabalhistas, sanitárias, empresariais e controle integrado de pragas correm por conta da Concessionária, com exceção das despesas com energia elétrica e água, que ficam por conta da Concedente.

**6.12** A alteração de preços dos tipos de refeição servidos somente ocorrerá com prévia autorização do Conselho Administrativo do Câmpus Cedeteg, CADCAM/C, mediante solicitação da CONCESSIONÁRIA, e devidamente definido em termo aditivo do contrato.

**6.13** Permitir, a qualquer momento, o acesso do Gestor, Fiscal e/ou Comissão de Fiscalização designada pela Direção-Geral do Câmpus nas dependências do restaurante, para fins de vistoria e averiguação de possíveis irregularidades relacionadas a este contrato.

**6.14** Corrigir imediatamente eventuais falhas observadas e apontadas pela CONCEDENTE, tanto relacionadas à qualidade dos gêneros, quanto ao cumprimento das boas práticas.

**6.15** Responsabilizar-se por eventuais prejuízos causados a terceiros, decorrentes da alimentação fornecida, de uso e/ou manipulação de gêneros alimentícios inadequados, processamento incorreto dos mesmos, e/ou emprego indevido de materiais, equipamentos e/ou instrumentos.

**6.16** Manter no espaço objeto da concessão com, no mínimo, 170 (centro e setenta) assentos disponíveis.

**6.17** A CONCESSIONÁRIA deve realizar controle integrado de pragas, nas áreas internas e do entorno do restaurante, de modo a evitar o abrigo e proliferação de insetos e roedores nos espaços.

**6.18** Manter a disciplina e urbanidade no interior do espaço do restaurante.

**6.19** Atender com máxima polidez e presteza os usuários do restaurante, respeitando as regras elementares da boa educação.

**6.20** Manter tabela de preços dos serviços oferecidos sempre atualizada e em local visível a todos os usuários.

**6.21** Cabe à CONCESSIONÁRIA realizar, diariamente, coleta de amostras de todas as preparações e da água, no almoço e no jantar, em recipientes esterilizados e lacrados, posteriormente guardados sob condições adequadas, por um período de 72 (setenta e duas) horas para eventual análise laboratorial, em caso de suspeita de surto alimentar.

**6.22** Os custos decorrentes das análises microbiológicas, caso necessário, serão cobertos pela CONCESSIONÁRIA.

**6.23** Os alimentos já expostos em bufês, distribuídos ou disponibilizados para consumo e não consumidos, caracterizados como sobras sujas, não poderão ser reaproveitados em refeições subsequentes, devendo ser obrigatoriamente descartados.

**6.24** Permitir a utilização do Restaurante como campo de estágio e de pesquisa, contribuindo para o desenvolvimento de todas as atividades obrigatórias e pertinentes ao desenvolvimento e andamento do estágio.

**6.25** A Concessionária também poderá produzir e fornecer produtos característicos de lanchonete.

**6.26** Em nenhuma hipótese admitir-se-á a comercialização de bebidas alcoólicas, cigarros, remédios e demais produtos de uso proibido por lei.

**6.27** A Concessionária deverá instalar todos os equipamentos, móveis e utensílios pertinentes à realização do serviço, ficando a seu cargo os custos de instalação e remoção ao final do contrato.

**6.28** A Concessionária deverá realizar a preparação das refeições de acordo com as normas descritas no Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (RDC 216/04), Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos (RDC 275/02), e demais normas federais, estaduais e municipais que se apliquem.

**6.29** A Concessionária arcará integralmente com as despesas decorrentes do consumo de gás de cozinha (GLP), telefone, internet, limpeza de caixa de água e de gordura, manutenção dos equipamentos de prevenção e combate a incêndio, além de quaisquer tributos federais, estaduais ou municipais, e qualquer outro ônus que recaia sobre os serviços prestados no restaurante, seja qual for a forma de sua arrecadação, referentes às atividades desenvolvidas pela Concessionária.

**6.30** Todas as obrigações fiscais, tributárias, trabalhistas, sanitárias, empresariais e controle integrado de pragas correm por conta da Concessionária, com exceção das despesas com energia elétrica e água, que ficam por conta da Concedente.

### **Local da prestação dos serviços**

**6.31** As refeições deverão ser produzidas no local denominado “Restaurante Universitário – RU”, no Prédio nº 18, medindo 400,91 m<sup>2</sup>, no Câmpus Cedeteg, UNICENTRO, endereço Alameda Élio Antonio Dalla Vecchia, 838, Vila Carli, CEP 85.040-167, Guarapuava-PR.

**6.32** O funcionamento do restaurante aos sábados, domingos e em dias não letivos dependerá de prévia e expressa autorização da CONCEDENTE.

### **Sustentabilidade**

**6.33** 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.

**6.33.1** A CONCESSIONÁRIA deverá observar as exigências legais de sustentabilidade ambiental na execução dos serviços, bem como, adotar as boas práticas de otimização de recursos, redução de desperdícios e menor poluição, observando especialmente o seguinte:

**6.33.1.1** A CONCESSIONÁRIA deverá dar destinação final ambientalmente adequada para os resíduos de óleo vegetais geradas na cozinha, apresentando os respectivos comprovantes à fiscalização sempre que solicitado.

**6.33.1.2** A CONCESSIONÁRIA deverá adotar boas práticas de gestão de resíduos e de racionalização do consumo de recursos naturais, visando à redução do desperdício de alimentos e demais insumos;

**6.33.1.3** Todos os custos inerentes à gestão, inclusive os de destinação final ambientalmente adequada dos resíduos, estarão a cargo da CONCESSIONÁRIA.

**6.33.1.4** A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer, orientar e fiscalizar o uso dos equipamentos de proteção individual e o pleno cumprimento das normas de proteção à segurança e às saúdes aplicáveis;

### **Fornecimento de equipamentos e materiais**

**6.34** A CONCESSIONÁRIA deverá providenciar todos os equipamentos e utensílios essenciais a execução dos serviços de alimentação, inclusive mesas e cadeiras.

**6.35** Todos os gêneros alimentícios, condimentos ou quaisquer componentes utilizados na elaboração dos alimentos e lanches, bem como seus acompanhamentos,

deverão ser de primeira qualidade e mantidos em perfeitas condições de preservação e armazenamento, garantindo a não deterioração ou contaminação até a sua utilização.

**6.36** A Unicentro não se responsabiliza quanto a segurança de pessoal e material no interior do espaço cedido e/ou outro local da universidade, bem como outros danos materiais e físicos.

**6.37** A Concessionária deverá manter todos os funcionários uniformizados e com os equipamentos de proteção individual, EPIs, obrigatórios aos trabalhos realizados no restaurante, conforme legislação vigente.

**6.38** Antecedendo o balcão de distribuição, devem ser disponibilizados pela Concessionária, em tempo adequado e em quantidade suficiente para não afetar o fluxo de clientes, devidamente higienizados e em número suficiente para atender a demanda, acondicionados em mesas de apoio apropriadas, os seguintes utensílios: pratos brancos de louça ou de vidro, ou bandejas de inox ou bandejas de PVC e talheres inox (garfos, facas, colher de mesa e colher para sobremesa); materiais descartáveis (copos, guardanapos de papel e palitos de dentes) para atender os usuários.

**6.39** Os utensílios em geral, utilizados no restaurante universitário deverão estar em boas condições de aparência e uso, devem ter superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos.

**6.40** A CONCESSIONÁRIA deverá monitorar e registrar em documento próprio, a temperatura de recebimento dos gêneros, bem como a do pré-preparo e distribuição das refeições, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado à legislação vigente. As preparações devem ser acondicionadas em equipamentos adequados ou em recipientes isotérmicos devidamente fechados até o momento da distribuição.

**6.41** A distribuição do almoço e jantar deve ser realizada pelo sistema de balcão térmico para preparações quentes e balcão refrigerado para saladas e sobremesas, quando houver, devendo estes ser providos de corre-bandeja e protetor salivar.

**6.42** Os itens do cardápio devem ser repostos em quantidades adequadas para servir a totalidade dos clientes.

**6.43** O prato feito deve ser montado nos balcões térmicos e refrigerados do salão, pelos funcionários da CONCESSIONÁRIA, para que os clientes possam visualizar a montagem do prato.

**6.44** A CONCESSIONÁRIA deverá acondicionar apropriadamente os alimentos, em todas as etapas do processo de preparação, de forma a conservar a temperatura adequada dos alimentos até a distribuição (de acordo com a resolução da ANVISA).

**6.45** Os equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos, devem ser devidamente dimensionados, e estar em adequado estado funcionamento. A temperatura desses equipamentos deve ser regularmente monitorada.

**6.46** O equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumação deverá ter uma proteção que previna a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade de outras fontes de contaminação.

**6.47** Podem ser fornecidos copos/canecas resistentes e em material lavável para consumo de água durante as refeições e estes devem ser substituídos anualmente ou sempre que forem detectadas avarias de qualquer natureza

**6.48** A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar bebedouro provido de filtro para fornecimento de água aos usuários.

**6.49** Os talheres deverão ser disponibilizados e dispostos de forma que os usuários somente possam ter contato com a parte que compõe o seu cabo ou embalados em sacos plásticos, a fim de permitir a devida higiene.

**6.50** Os cardápios da semana devem ser fixados pela CONCESSIONÁRIA, no primeiro dia útil da semana, em local de fácil visualização para os clientes, bem como deve ser enviada cópia à DIRCAMP para disponibilização no site da UNICENTRO.

### **Das refeições**

**6.51** As refeições do jantar devem ter a mesma qualidade das refeições do almoço e preparadas especificamente para essa refeição durante o período da tarde/noite

**6.52** Todos os tipos de preparações das receitas devem respeitar a correta técnica de compra e procedimento quanto à qualidade sanitária e validade dos produtos, bem como a correta técnica de pré-preparo e preparo dos alimentos, em especial as formas de cocção, para que o alimento adquira qualidade, sabor e textura correspondentes à receita.

**6.53** A Concessionária deverá substituir o óleo utilizado para a preparação de frituras, sempre que forem detectadas alterações evidentes nas características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.

**6.54** O prato proteico não pode ser elaborado à base de miúdos, embutidos ou produtos industrializados, sendo permitido o uso de embutidos apenas quando estes fizerem parte de prato proteico misto, nos quais representem, no máximo 30% da preparação.

**6.55** Quando houver ingredientes de origem animal em qualquer uma das preparações, devem ser fornecidas opções das mesmas preparações para vegetarianos. Pode ser servida a mesma preparação sem o produto de origem animal, quando não descaracterizar o prato, ou a preparação pode ser substituída por outra sem produto de origem animal. Esta preparação deve ser composta de leguminosas (lentilha, ervilha seca, feijão e suas variações, grão-de-bico, soja e suas variações etc.), trigo em grão, e suas combinações com legumes, verduras ou carboidratos, sendo que a gramagem de leguminosas deve ser, no mínimo, 80 g/porção. Esta opção deve ser variada diariamente, e não pode ser repetida no almoço e jantar do mesmo dia.

**6.56** Sempre que for servida alguma preparação que contenha leite e/ou derivados, deve ser oferecida opção sem lactose e proteínas do leite para aqueles indivíduos intolerantes ou alérgicos.

**6.57** A Concessionária deverá intercalar carne vermelha com carnes de ave, suínos e peixe.

**6.58** A CONCESSIONÁRIA deve fornecer cardápios com preparações variadas de modo a garantir boa aceitabilidade dos mesmos. Caso ocorra alteração do cardápio previamente aprovado, por algum motivo de força maior, esta deve ser informada à nutricionista responsável técnica da CONCESSIONÁRIA, e executada somente após aprovação.

**6.59** A salada deve contemplar, para cada serviço, uma opção folhosa e um legume cru ou cozido.

**6.60** Para acompanhar a salada, devem ser oferecidos temperos, podendo ser: vinagrete composto pelo menos de vinagre, óleo, tomate, cebola, sal; temperos, acondicionados em embalagens apropriadas, contendo, no mínimo, óleo ou azeite, vinagre e sal, e outros molhos que harmonizem com as saladas do dia.

**6.61** A sobremesa (doces e frutas) poderá ser porcionada por funcionários da CONCESSIONÁRIA.

**6.62** Não será permitido servir, como opção de sobremesa, doces industrializados “tipo bar” (doce de abóbora, doce de amendoim, maria-mole, nhá benta, bolo industrializado, etc.).

**6.63** A elaboração do cardápio deve favorecer a variedade de alimentos e o equilíbrio nutricional, considerando os hábitos alimentares dos comensais e apresentando variedade nas formas de preparo e combinação das preparações ofertadas em uma mesma refeição.

**6.64** Os cardápios deverão ser elaborados mensalmente, devendo ser encaminhados à FISCALIZAÇÃO, para aprovação, com antecedência mínima de 10 (dez) dias, para aprovação e verificação do atendimento aos critérios estabelecidos.

**6.65** Caso ocorra alteração do cardápio previamente aprovado, por algum motivo de força maior, esta deve ser informada à nutricionista responsável técnica da CONCESSIONÁRIA, e executada somente após aprovação.

**6.66** O cardápio deve, obrigatoriamente, seguir a incidência e porcionamento descrito na tabela abaixo.

Preparação	Frequência
<b>SALADAS</b>	
<b>Saladas folhosas</b> Sugestões: Alface (crespa, roxa, lisa, mimosa, americana), chicória, agrião, rúcula, couve-folha, almeirão, mix de folhas.	Intercalar sem repetir a opção no dia (entre almoço e jantar) Variar entre os tipos de saladas folhosos ao longo dos dias.

<b>Saladas cruas</b> Sugestões: Repolho, cenoura, beterraba, pepino, tomate, rabanete, mix de vegetais, tabule.	Intercalar sem repetir a opção no dia (entre almoço e jantar) Variar entre os tipos de saladas cruas ao longo dos dias.
<b>Saladas cozidas</b> Sugestões: Cenoura, beterraba, chuchu, abobrinha, brócolis, couve-flor, vagem, repolho.	Intercalar sem repetir a opção no dia (entre almoço e jantar) Variar entre os tipos de saladas cozidas ao longo dos dias.
<b>PRATO BASE</b>	
Arroz branco ou parboilizado	Diariamente no almoço e jantar
Arroz integral	Diariamente no almoço e jantar
Leguminosa: feijão preto, feijão de cor (como carioca, marrom, vermelho), lentilha.	Diariamente no almoço e jantar – Intercalar entre os tipos
<b>ACOMPANHAMENTO</b>	
Sugestões: Macarrão (ao sugo, ao alho e óleo, ao pesto), farofa com legumes, quirera, creme de milho, polenta, batata inglesa, mix de vegetais, etc.	Intercalar sem repetir a preparação/forma de preparo na mesma semana.
<b>PRATO PRINCIPAL</b>	Diariamente no almoço e jantar – 2 opções
Carne bovina	No mínimo 15 vezes no mês no cardápio do almoço. No mínimo 15 vezes no mês no cardápio do jantar. Obrigatoriamente intercalando corte e forma de preparo. Sem repetir a mesma preparação na semana.
Carne de frango	No máximo 15 vezes no mês no cardápio do almoço. No máximo 15 vezes no mês no cardápio do jantar. Obrigatoriamente intercalando corte e forma de preparo. Sem repetir a mesma preparação na semana.
Carne suína	No máximo 12 vezes no mês no cardápio do almoço. No máximo 12 vezes no mês no cardápio do jantar. Obrigatoriamente intercalando corte e forma de preparo. Sem repetir a mesma preparação na semana..
Peixe	No mínimo quinzenalmente.
<b>Opção vegetariana</b> Preparos à base de proteína texturizada de soja ou ovo.	Diariamente – intercalando a forma de preparo.

<b>SOBREMESA</b>	Intercalar durante os dias entre fruta e doce
Fruta	No mínimo 10 vezes no mês no cardápio do almoço.
Doce	No mínimo 10 vezes no mês no cardápio do jantar.

### Da nutricionista e demais funcionários

**6.67** A Concessionária deverá:

**6.67.1** disponibilizar no quadro da empresa, nutricionista habilitado, cujo quantitativo mínimo e carga horária deve seguir o previsto na Resolução nº 600/2018 do Conselho Federal de Nutrição;

**6.67.1.1** A comprovação do profissional deverá ocorrer em até 10 (dez) dias após a assinatura do contrato.

**6.67.2** manter durante todo o período de execução do contrato, o nutricionista responsável técnico deverá acompanhar a qualidade das refeições, conforme legislação vigente, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição da 8ª Região – CRN/8;

**6.67.2.1** O nutricionista responsável técnico da Concessionária assume perante o Conselho Regional de Nutrição a responsabilidade técnica pelo restaurante, respondendo profissional e legalmente pela preparação das refeições;

**6.67.2.2** manter exposto aos clientes os dados do(a) Nutricionista Responsável Técnico pelo estabelecimento;

**6.67.2.3** comunicar imediatamente à Concedente, por escrito, sempre que houver alteração do titular responsável técnico, RT, acompanhando justificativa formal da necessidade da substituição e comprovações necessárias;

**6.67.3** disponibilizar quadro de pessoal compatível com o objeto do Contrato, sendo que os auxiliares de serviços gerais (limpeza) não sejam os mesmos funcionários que trabalham na preparação dos alimentos;

**6.67.4** garantir que os funcionários tenham funções profissionais legalmente registradas em suas carteiras de trabalho;

**6.67.5** não permitir a presença no preparo de alimentos de funcionários que apresentem ferimentos e doenças infectocontagiosas;

**6.67.6** manter a equipe operacional em número e qualidade técnica capaz de prestar os serviços de cozinha, portaria, limpeza e caixas, sem interrupções, seja por qualquer motivo;

**6.67.7** exigir de seus funcionários zelo com os bens que lhes foram confiados, limitando a presença destes nas dependências do restaurante nos seus horários de trabalho;

**6.67.8** responder pelo pagamento de toda mão-de-obra, salários, periculosidades e/ou insalubridades, despesas com encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e sociais (despesas civis e trabalhistas), seguros de seus colaboradores, bem como o recolhimento de taxas e quaisquer outros encargos tributários, civis ou comerciais incidentes sobre as atividades a serem exercidas;

**6.67.9** seguir todas as Normas Regulamentadoras, NR, relativas à segurança e medicina do trabalho, providenciando, sob orientação de Técnico de Segurança do Trabalho, descrição de procedimentos e devidos treinamentos sobre a forma correta de utilização dos equipamentos disponíveis no restaurante, bem como os riscos de operação e orientações constantes sobre os EPIs a serem utilizados na operação de cada equipamento.

**6.67.10** providenciar, antes do início das atividades, e sempre que um novo funcionário for contratado, o mesmo deve receber orientações referentes às normas da empresa e participar de treinamento que aborde os seguintes temas: Higiene e Boas Práticas na Manipulação de Alimentos (higiene pessoal e cuidados com o uniforme, qualidade da matéria prima, noções de microbiologia de alimentos, produtos de higiene para a área de alimentos, higiene do local, equipamentos e utensílios, legislação); Normas e Ética no Ambiente de Trabalho e Relacionamento Interpessoal; Segurança do Trabalho (normas de segurança do trabalho, uso de EPIs, cuidados e orientações sobre o funcionamento dos equipamentos disponíveis); Descarte seletivo de resíduos; Prevenção de incêndios;

**6.67.11** providenciar que o uniforme dos funcionários responsáveis pela preparação das refeições seja de cores claras, limpo e em adequado estado de conservação;

**6.67.12** disponibilizar os uniformes em tamanho e número adequado, permitindo a troca diária; utilizar tecido não sintético, que permita a transpiração;

**6.67.13** fornecer opções de tamanhos e de uniformes adequados ao clima frio (camiseta manga longa, moletom, jaqueta);

**6.67.14** permitir o acesso à cozinha somente de pessoas com a vestimenta adequada e EPIs exigidos.

**6.67.15** É atribuição do(a) nutricionista responsável técnico da CONTRATADA, para fins de fiscalização, e garantia da qualidade das refeições servidas, a supervisão DIRETA de todos os processos de preparação, e, caso seja detectado algum procedimento em desacordo com as legislações vigentes, deve solicitar a imediata correção da falha ou dar encaminhamentos adequados para resolução.

#### **Da limpeza e dos resíduos**

**6.68** A CONCESSIONÁRIA deverá manter rigorosamente limpas e organizadas, dentro do mais alto padrão de limpeza e higiene exigido pelos órgãos de fiscalização, todas as áreas internas e externas, assim como mobiliários, equipamentos e utensílios dos restaurantes, providenciando sua higienização e desinfecção através de produtos específicos para uso em cozinhas industriais.

**6.69** A CONCESSIONÁRIA deverá retirar os resíduos do restaurante, quantas vezes se fizerem necessárias, devidamente acondicionados em sacos plásticos. Mantê-los acondicionados em recipientes, que devem ser mantidos fechados, e higienizados a cada troca de turno.

**6.70** Deverá haver obrigatoriamente a separação entre lixo orgânico, recicláveis e rejeitos durante todo o processo.

**6.71** A CONCESSIONÁRIA deve se responsabilizar pela destinação final dos resíduos, inclusive de óleo, através da contratação de empresa especializada, se

necessário, que possua as devidas autorizações sanitárias atualizadas para esta atividade. Uma cópia do contrato e das licenças sanitárias deve permanecer no restaurante

**6.72** A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar a visitantes e prestadores de serviço, jalecos e toucas descartáveis sempre que seja necessário entrar nas áreas destinadas a preparação de refeições.

**6.73** A CONCESSIONÁRIA deverá abastecer banheiros/vestiários do espaço com papel toalha, papel higiênico, sabonete líquido antisséptico e inodoro e álcool gel 70%.

#### **Reparos na sala comercial**

**6.74** Fica resguardado o direito da Unicentro quanto a mudanças de localização do espaço da concessão, de acordo com as necessidades institucionais, dentro do Câmpus Cedeteg, sem penas contratuais.

**6.75** A instalação de novos aparelhos ou equipamentos, assim como qualquer modificação das instalações elétricas ou hidrossanitárias, somente poderá ser providenciada pela Concessionária mediante prévia aprovação e autorização expressa da Direção do Câmpus.

**6.76** Os aparelhos e equipamentos instalados pela Concessionária, desde que essa instalação seja autorizada, seus custos de instalação e retirada (ao fim do contrato) serão suportados pela Concessionária.

**6.77** A Concessionária obriga-se a realizar os reparos urgentes, assim classificados pelo Gestor do Contrato, ou autoridades sanitárias, assegurando-se o direito ao abatimento proporcional do aluguel, desde que os reparos e os custos sejam devidamente autorizados pela Direção do Câmpus.

**6.78** Findo o prazo de concessão, a Concessionária deverá, independentemente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, proceder a devolução da sala comercial devidamente pintada e com todas as demais benfeitorias realizadas, renunciando expressamente a qualquer direito à indenização ou retenção pelas mesmas, sejam úteis, necessárias ou voluntárias, cessando de imediato a prestação dos serviços.

**6.79** A descrição e ilustração do espaço encontra-se detalhada no anexo I deste termo de referência.

### **Disponibilização de alimentos**

**6.80** A Concessionária deverá disponibilizar, gratuitamente, 20 (vinde) unidades de prato feito, a serem consumidas no almoço ou no jantar, diariamente, para estudantes selecionados pela UNICENTRO, em processo seletivo baseado na avaliação da situação socioeconômica dos estudantes.

**6.81** Estas unidades devem ser disponibilizadas sem qualquer custo para a Unicentro ou para os estudantes.

## **CLÁUSULA SÉTIMA: DAS OBRIGAÇÕES**

**7.1** São obrigações da CONCESSIONÁRIA:

- a) Manter, durante a execução do CONTRATO, em compatibilidade com as obrigações nele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação que deu sua origem.
- b) Coordenar o cumprimento pontual de todos os compromissos financeiros assumidos com a CONCEDENTE.
- c) A CONCESSIONÁRIA deve atender, preferencialmente, estudantes, professores, agentes universitários e estagiários da UNICENTRO, pacientes das unidades prestadoras de serviços especializados do *Campus* Cedeteg, bem como os acompanhantes dos membros da comunidade acadêmica e dos pacientes.
- d) Comunicar por escrito a CONCEDENTE qualquer alteração contratual ou estatutária envolvendo a CONCESSIONÁRIA, sob pena de rescisão contratual.
- e) Não executar quaisquer atividades para comercialização externa ou que não sejam objeto deste CONTRATO, sem autorização expressa da Direção-Geral do Campus Cedeteg.
- f) As normas sindicais, federais, estaduais e municipais de higiene e sanitária sobre armazenamento, manutenção e fornecimento de alimentos, bebidas, etc., deverão ser aplicadas na íntegra, sob a responsabilidade única da CONCESSIONÁRIA.

## 7.2 São obrigações da CONCEDENTE:

- a) Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Preposto ou Responsável Técnico da licitante vencedora;
- b) Manifestar-se formalmente em todos os atos relativos à execução do Contrato, em especial quanto à aplicação de sanções e alterações do mesmo;
- c) Aplicar as sanções administrativas, quando se fizerem necessárias.

## CLÁUSULA OITAVA: DAS PENALIDADES

- 8.1 O licitante e o Concessionária que incorram em infrações sujeitam-se às sanções administrativas previstas no art. 156 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021 e nos arts. 193 ao 227 do Decreto n.º 10.086, de 17 de janeiro 2022, sem prejuízo de eventuais implicações penais nos termos do que prevê o Capítulo II-B do Título XI do Código Penal.
- 8.2 A multa de 0,5% (cinco décimos por cento) até 30% (trinta por cento) sobre o valor total do lote no qual participou, será aplicada a quem:
  - a) retardar ou impedir o andamento do procedimento licitatório;
  - b) não mantiver sua proposta;
  - c) apresentar declaração falsa;
  - d) deixar de apresentar documento na fase de saneamento.
  - e) apresentar documento falso;
  - f) de forma injustificada, deixar de assinar o contrato ou instrumento equivalente;
  - g) foi advertido e reincidiu pelo(s) mesmo(s) motivo(s).
- 8.3 O procedimento para aplicação das sanções seguirá o disposto no Capítulo XVI, do Título I, do Decreto n.º 10.086, de 2022.
- 8.4 Nos casos não previstos no instrumento convocatório, inclusive sobre o procedimento de aplicação das sanções administrativas, deverão ser observadas as disposições da Lei Federal n.º 14.133, de 2021 e no Decreto n.º 10.086, de 2022.
- 8.5 Sem prejuízo das sanções previstas nos itens anteriores, a responsabilização

- administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a Administração Pública, nacional ou estrangeira, na participação da presente licitação e nos contratos ou vínculos derivados, também se dará na forma prevista na Lei Federal n.º 12.846, de 2013, regulamentada, no âmbito do Estado do Paraná, pelo Decreto n.º 11.953, de 2018.
- 8.6 Quaisquer penalidades aplicadas serão transcritas no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná (CFPR).
- 8.7 A multa poderá ser descontada do pagamento devido pela Administração Pública estadual, decorrente de outros contratos firmados entre as partes, caso em que a Administração reterá o pagamento até o adimplemento da multa, com o que concorda o licitante ou Concedente.
- 8.8 A retenção de pagamento de outros contratos, pela Administração Pública, no período compreendido entre a decisão final que impôs a multa e seu adimplemento, suspende a fluência de prazo para a Administração, não importando em mora, nem gera compensação financeira.
- 8.9 Multa de mora diária de até 0,3% (três décimos por cento), calculada sobre o valor global do contrato ou da parcela em atraso, até o 30º (trigésimo) dia de atraso na entrega; a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia, a multa de mora será convertida em compensatória, aplicando-se, no mais, o disposto nos itens acima.
- 8.10 O procedimento para aplicação das sanções seguirá o disposto no Capítulo XVI, do Título I, do Decreto n.º 10.086, de 2022. e na Lei n.º 20.656, de 2021.
- 8.11 Nos casos não previstos no instrumento convocatório, inclusive sobre o procedimento de aplicação das sanções administrativas, deverão ser observadas as disposições da Lei Federal n.º 14.133, de 2021 e no Decreto n.º 10.086, de 2022.
- 8.12 Sem prejuízo das sanções previstas nos itens anteriores, a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a Administração Pública, nacional ou estrangeira, na participação da presente licitação e nos contratos ou vínculos derivados, também se dará na forma prevista na Lei Federal n.º 12.846, de 2013, e regulamento no âmbito do Estado do Paraná;
- 8.13 Quaisquer penalidades aplicadas serão transcritas no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná (CFPR).
- 8.14 As multas previstas neste edital poderão ser descontadas do pagamento eventualmente devido pelo Concedente decorrente de outros contratos firmados com

a Administração Pública estadual.

## **CLÁUSULA NONA: DA RESPONSABILIDADE DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO**

- 9.1 A responsabilidade pela gestão deste contrato caberá ao(à) servidor(a) designado, conforme item 5.3 deste Contrato, o(a) qual será responsável pelas atribuições definidas no art. 10 do Decreto n.º 10.086, de 2022.
- 9.2 A responsabilidade pela fiscalização deste contrato caberá ao(à) servidor(a) ou comissão designados, conforme o item 9.3 deste edital, o(a) qual será responsável pelas atribuições definidas nos arts. 11 e 12 do Decreto n.º 10.086, de 2022.
- 9.3 Os responsáveis pela gestão e fiscalização do contrato são designados por ato administrativo próprio do Contratante.
- 9.4 A gestão e a fiscalização do contrato serão exercidas pelo Contratante, que realizará a fiscalização, o controle e a avaliação dos serviços prestados, bem como aplicará as penalidades, após o devido processo legal, caso haja descumprimento das obrigações contratadas. Por motivo de conveniência ou de interesse administrativo, devidamente fundamentado, a CONCEDENTE poderá encampar os serviços antes do vencimento do prazo concedido, ingressando de imediato na posse e administração do espaço em questão.
- 9.5 São atribuições do Gestor do Contrato:
- 9.5.1 Analisar a documentação que antecede o pagamento;
  - 9.5.2 Analisar o reequilíbrio econômico-financeiro do instrumento contratual;
  - 9.5.3 Analisar eventuais alterações contratuais, após ouvido o Fiscal do Contrato;
  - 9.5.4 Acompanhar o desenvolvimento da execução por meio de relatórios e demais documentos relativos ao objeto contratado;
  - 9.5.5 Decidir provisoriamente a suspensão dos serviços;
  - 9.5.6 Convocar a Concessionária e efetuar reparos julgados necessários e/ou urgentes;
  - 9.5.7 Outras atividades compatíveis com a função.
- 9.6 São atribuições do Fiscal do Contrato:

- 9.6.1** O Fiscal do Contrato fica designado como responsável para acompanhar e fiscalizar a prestação dos serviços, devendo anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e deverá determinar o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados;
- 9.6.2** O Fiscal deverá auxiliar o Gestor do Contrato quanto à fiscalização dos aspectos administrativos e técnicos do Contrato;
- 9.6.3** Esclarecer prontamente as dúvidas administrativas e técnicas e divergências surgidas na execução do objeto contratado;
- 9.6.4** Expedir, por meio de notificações e/ou relatório de vistoria, as ocorrências e fazer as determinações e comunicações necessárias à perfeita execução dos serviços;
- 9.6.5** Adotar as medidas preventivas de controle do Contrato, inclusive manifestar-se a respeito da suspensão da realização de serviços;
- 9.6.6** Conferir e certificar as faturas relativas à prestação dos serviços;
- 9.6.7** Proceder as avaliações dos serviços executados pela CONCESSIONÁRIA;
- 9.6.8** Determinar por todos os meios adequados a observância das normas técnicas e legais, especificações e métodos de execução dos serviços exigíveis para a perfeita execução do objeto contratado;
- 9.6.9** Exigir o uso correto dos equipamentos de proteção individual e coletiva de segurança do trabalho, quando couber;
- 9.6.10** Determinar a retirada de qualquer empregado subordinado direta ou indiretamente à CONCESSIONÁRIA, inclusive empregados de eventuais subcontratadas, que, a seu critério, comprometam o bom andamento dos serviços;
- 9.6.11** Receber designação e manter contato com o preposto da Concessionária, e se for necessário, promover reuniões periódicas ou especiais para a resolução de problemas na execução dos serviços;
- 9.6.12** Expedir parecer técnico nos pedidos de alterações contratuais;
- 9.6.13** Propor, quando for o caso, a aplicação de penalidades à Concessionária, atendidas as formalidades legais;

- 9.6.14** Anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do Contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;
- 9.6.15** Promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto na lei;
- 9.6.16** Outras atividades compatíveis com a função.
- 9.7 A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da Concessionária, inclusive perante a terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, em conformidade com a lei.
- 9.8 É vedada à CONTRATADA qualquer ação que dificulte ou impeça tais procedimentos, sob pena de aplicação das sanções administrativas cabíveis.
- 9.9 A FISCALIZAÇÃO poderá, a qualquer tempo, rejeitar, total ou parcialmente, gêneros alimentícios, refeições, materiais ou insumos que não apresentem qualidade compatível com as normas de Boas Práticas de Manipulação e Produção de Alimentos; e/ou que se encontrem com embalagens fracionadas ou violadas, mal acondicionados ou que não atendam aos requisitos estabelecidos em legislações vigentes.
- 9.10 Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 10 (dez) dias, pelo fiscal, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo.
- 9.11 Para efeito de recebimento provisório, a cada mês, o fiscal do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.
- 9.12 A Concessionária fica obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos

- ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar os serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.
- 9.13 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.
- 9.14 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.
- 9.15 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.
- 9.16 Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 05 (cinco) 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.
- 9.17 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 no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.
- 9.18 Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.
- 9.19 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.

## **CLÁUSULA DÉCIMA: ALTERAÇÕES CONTRATUAIS, ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES:**

10.1. Este contrato poderá ser alterado em qualquer das hipóteses previstas nos artigos 124 e 125 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

10.2. Nas alterações unilaterais a que se refere o inciso I do caput do art. 124 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021, o contratado será obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

10.3. É admissível a continuidade do contrato administrativo quando houver fusão, cisão ou incorporação da contratada com outra pessoa jurídica, desde que:

10.3.1. sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original;

10.3.2. sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; e

10.3.3. não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

10.4. As alterações previstas nesta cláusula serão formalizadas por termo aditivo ao contrato.

**10.5.** Concluída a instrução do requerimento de reequilíbrio econômico-financeiro, a Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias para decidir, admitida a prorrogação motivada por igual período.

## **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: DA SUBCONTRATAÇÃO**

**11.1** Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

## **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS**

12.1 O Contratante e o Contratado, na condição de operadora, comprometem-se a proteger os direitos fundamentais de liberdade e de privacidade e o livre desenvolvimento da personalidade da pessoa natural, relativos ao tratamento de dados pessoais, inclusive nos meios digitais.

12.2 O tratamento de dados pessoais indispensáveis à prestação dos serviços por

parte do contratado, se houver, será realizado mediante prévia e fundamentada aprovação do contratante, observados os princípios do art. 6º da LGPD, especialmente o da necessidade;

12.3 Os dados tratados pelo contratado somente poderão ser utilizados na prestação dos serviços especificada neste contrato, e em hipótese alguma poderão ser utilizados para outros fins, observadas as diretrizes e instruções transmitidas pelo contratante;

12.4 Os registros de tratamento de dados pessoais que o contratado realizar serão mantidos em condições de rastreabilidade e de prova eletrônica a qualquer tempo;

12.5 O Contratado deverá apresentar evidências e garantias suficientes de que aplica adequado conjunto de medidas técnicas e administrativas de segurança, para a proteção dos dados pessoais, segundo a legislação e o disposto nesta Cláusula;

12.6 O Contratado dará conhecimento formal aos seus empregados das obrigações e condições acordadas nesta Cláusula, inclusive no tocante à Política de Privacidade do contratante, cujos princípios e regras deverão ser aplicados à coleta e tratamento dos dados pessoais.

12.7 O eventual acesso, pelo contratado, às bases de dados que contenham ou possam conter dados pessoais ou segredos comerciais ou industriais implicará para o contratado e para seus prepostos – devida e formalmente instruídos nesse sentido – o mais absoluto dever de sigilo, no curso do presente contrato e após o seu encerramento.

12.8 O encarregado do contratado manterá contato formal com o encarregado do contratante, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas da ocorrência de qualquer incidente que implique violação ou risco de violação de dados pessoais, para que este possa adotar as providências devidas, na hipótese de questionamento das autoridades competentes.

12.9 A critério do controlador e do encarregado de Dados do contratante, o contratado poderá ser provocado a preencher um relatório de impacto à proteção de dados pessoais, conforme a sensibilidade e o risco inerente do objeto deste contrato, no tocante a dados pessoais.

12.10 O Contratado responde pelos danos que tenha causado em virtude da violação da segurança dos dados ao deixar de adotar as medidas de segurança previstas no art. 46 da LGPD, destinadas a proteger os dados pessoais de acessos não autorizados e de situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito.

12.11 Os representantes legais do contratado, bem como os empregados que necessariamente devam ter acesso a dados pessoais sob controle do Estado para o cumprimento de suas tarefas, deverão firmar termo de compromisso e confidencialidade, em que se responsabilizem pelo cumprimento da LGPD e pelo disposto nesta Cláusula.

12.12 As informações sobre o tratamento de dados pessoais por parte do contratado, envolvendo a sua finalidade, previsão legal, formas de execução e prazo de armazenamento, deverão ser publicadas na forma do § 1º do art. 10 do Decreto Estadual n.º 6.474, de 2020.

12.13 As manifestações do titular de dados ou de seu representante legal quanto ao tratamento de dados pessoais com base neste contrato serão atendidas na forma dos artigos 11, 12 e 13 do Decreto Estadual n.º 6.474, de 2020.

12.14 O contratante poderá, a qualquer tempo, requisitar informações acerca dos dados pessoais confiados ao Contratado, bem como realizar inspeções e auditorias, inclusive por meio de auditores independentes, a fim de zelar pelo cumprimento dos deveres e obrigações aplicáveis;

12.15 Eventual compartilhamento de dados pessoais com empresa subcontratada dependerá de autorização prévia do contratante, hipótese em que o subcontratado ficará sujeito aos mesmos limites impostos ao contratado.

12.16 Encerrada a vigência do contrato ou não havendo mais necessidade de utilização dos dados pessoais, sejam eles sensíveis ou não, o contratado providenciará o descarte ou devolução, para o contratante, de todos os dados pessoais e as cópias existentes, atendido o princípio da segurança.

12.17 As dúvidas decorrentes da aplicação da LGPD serão objeto de consulta por parte do encarregado do contratante à Controladoria-Geral do Estado, que poderá consultar a Procuradoria-Geral do Estado em caso de dúvida jurídica devidamente fundamentada.

### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: DISPOSIÇÕES GERAIS:**

**13.1** Integram o presente contrato, para todos os fins: o edital da licitação e seus anexos e a proposta apresentada pelo Contratado durante a licitação.



ESTADO DO PARANÁ  
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE – UNICENTRO  
Conc-nº 129/2025 – GMS  
(09/2025 – Número Interno)



Protocolo nº 24.739.491-5

Concorrência Eletrônica nº 09/2025

– EDITAL (página 99 de 99)

**13.2** Este contrato é regido pela Lei Federal n.º 14.133, de 2021, pelo Decreto n.º 10.086, de 2022 e demais leis estaduais e federais sobre contratos administrativos, aplicando-se referida legislação aos casos omissos no presente contrato.

**13.3** O Contratante enviará o resumo deste contrato à publicação no Diário Oficial do Estado do Paraná e no sítio eletrônico oficial, sem prejuízo de disponibilização da íntegra do contrato no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no sistema GMS.

**13.4** As questões decorrentes da execução deste instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Estadual, no Foro da Comarca de Guarapuava – PR, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Guarapuava, em \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

CONCEDENTE

CONCESSIONÁRIA

TESTEMUNHAS: