



TERMO DE REFERÊNCIA

1 OBJETO

1.1 Prestação de serviço contínuo para fornecimento de marmitex para atender a demanda do Campus Regional do Vale do Ivaí, conforme especificações da planilha abaixo:

Item	Cód GMS	Código CAT/ SERV Compras Gov	Especificação	Qtde	Unid	VI. Máx Unit. (CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE DE PREÇOS)	VI. Máx Total
1	0102- 40296	632- 3697	Serviços de Alimentação, TIPO: Fornecimento de Marmitex, para o Câmpus Regional do Vale do Ivaí – CRV	12100	un	R\$ 27,07	R\$ 327.547,00
Valor Total:							R\$ 327.547,00

1.1.2 Os quantitativos e respectivos códigos dos itens são os discriminados na tabela acima.

1.1.3 A presente contratação adotará como regime de execução a Empreitada por preço unitário.

1.1.4 O prazo de vigência do contrato é de 12 meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes com base nos artigos 106 e 107 da Lei 14.133, de 2021.

1.1.5 Não será permitida a proposta parcial por item, quando este envolver mais de uma unidade a ser fornecida, pela natureza técnica do produto e levando em consideração que o objeto da contratação não é de grande vulto, visto que o referido procedimento não acarretaria em celeridade, economia e vantajosidade na contratação.

1.2 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

1.2.1 – COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES DIÁRIAS

1.2.1.1 Cada refeição (almoço e jantar) deverá ser composta de:

- Arroz branco tipo 1, agulhinha, safra velha, servido cozido;
- Feijão carioca ou preto, tipo 1, safra nova, servido cozido;
- Carnes: Bovina (sem osso; coxão mole, acém, coxão duro ou costela); Frango (coxa, sobrecoxa ou peito); Suíno: (linguiça, pernil, bisteca, lombo, paleta ou costela) servidos na forma assado, frito, grelhado ou ao molho;
- Complemento: macarrão, purê (mandioquinha ou batata) ou legumes ao vapor, nhoque, polenta, bolinho de arroz, batata doce, aipim, virado de legumes, purê de batata, cuscuz de legumes, seleta de legumes, batata assada ou *souté*;
- Guarnição: 2 tipos de saladas (acelga, alface, escarola, almeirão, couve mineira, couve de Bruxelas, espinafre, tomate, cenoura, beterraba, vagem, chuchu, berinjela, pimentão, couve-flor e outros), embalados separadamente dos marmitex.

1.2.1.2 - A marmitex deverá conter de 600 a 800gr, sendo: arroz tipo 1, feijão tipo 1, 2 (dois) tipos de carne (podendo ser bovina e frango ou bovina e suína), um tipo de complemento; guarnição: 2 (dois) tipos de saladas.

1.2.1.3 - É vedado o uso de substâncias químicas para amaciamento de carnes ou outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características dos gêneros alimentícios.

1.2.1.4 - Não serão permitidos vegetais refogados que causam cheiro desagradável na marmita, como repolho, acelga, couve, couve-flor, brócolis e outros.

1.2.1.5 - O preparo dos alimentos deverá ser feito nas dependências da EMPRESA CONTRATADA e as refeições serão transportadas às dependências da UEM/Campus Regional do vale do Ivaí, em veículos equipados para esse fim, seguindo a legislação pertinente, cumprindo os horários estabelecidos.

1.2.1.6 - A **prestação de serviços** inclui o fornecimento de refeições (e produtos alimentícios) necessários para a perfeita execução do serviço e cardápio proposto, e mão de obra especializada (pessoal técnico, operacional e administrativo) em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, e transporte compatível com a quantidade de refeições solicitada, conforme as normas vigentes da Vigilância Sanitária.

1.2.1.7 - Utilizar obrigatoriamente todos os gêneros de primeira qualidade para a elaboração das refeições, estando em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação. A UEM poderá vetar o recebimento e/ou utilização de preparações e outros materiais que não atenderem à legislação sanitária vigente. No momento do recebimento, se houver alguma suspeita ou constatação de alteração nas características organolépticas dos alimentos, a empresa contratada deverá providenciar imediatamente preparações substitutivas; caso a reposição não seja efetuada em tempos hábil, a CONTRATADA ficará sujeita à aplicação de penalidades.

1.2.1.8 - Os alimentos quentes devem permanecer acima de 65°C, monitorar a temperatura na saída da Empresa Contratada e chegada do local de distribuição na UEM/CAMPUS REGIONAL DO VALE DO IVAÍ – CRV. Os alimentos frios devem permanecer abaixo de 10°C, salada 7°C. As refeições quentes nos seus recipientes fechados (marmitex de isopor, NÃO SERÁ ADMITIDO recipiente de alumínio) deverão ser transportadas em HOT BOX e os alimentos frios/resfriados devem ser transportados de forma a manter a temperatura correta. A salada deverá ser acondicionada separada dos alimentos quentes. Os alimentos deverão ser transportados em veículo apropriado em compartimento separado do motorista e de passageiros.

1.2.1.9 - É vedado o transporte dos marmitex em motocicletas.

1.2.1.10 - Deverá manter a qualidade e uniformidade no padrão das refeições e serviços. A fiscalização constante não exime a EMPRESA CONTRATADA da responsabilidade que assumiu, no que se refere a qualidade dos serviços prestados e cumprir as normas de Vigilância Sanitária.

1.2.1.11 - A porção das carnes deverão ter tamanhos uniformes e padronizados, não se admitindo subdivisão da porção, retalhos de carne e carnes despedaçando. As carnes deverão ser oriundas de estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Federal - S.I.F.

1.2.1.12 - Utilizar carnes de primeira qualidade, sendo que a limpeza das peças deverá ser perfeita com remoção de nervuras e demais aparas. Para o preparo de carne moída, deverá ser utilizado exclusivamente carne de primeira, com limpeza adequada. O descongelamento de carnes deverá ser feito de preferência em câmara fria, respeitando todas as etapas dos procedimentos operacionais padronizados da RDC 216 de 2004.

1.2.1.13 - Os hortifrutigranjeiros devem ser recebidos, o mais próximo possível do consumo, selecionados no momento da entrega e armazenados imediatamente em câmara fria, caso sejam utilizados posteriormente. As verduras, frutas e legumes, deverão ser frescos, de primeira qualidade e de preferência da época.

1.2.1.14 - As saladas deverão ser higienizadas utilizando sanitizante adequado para Serviço de Alimentação e no tempo correto, conforme as normas de Vigilância Sanitária vigente, conforme a RDC 216 de 15 de setembro de 2004 e deverá ser entregue separada, em saco plástico próprio, dissociada da marmita.

1.2.1.15 - Cereais e Leguminosas devem ser rigorosamente selecionados e lavados.

1.2.1.16 - A Empresa Contratada obriga-se a preparar os alimentos exclusivamente para atender a uma determinada refeição. Não será permitido o reaproveitamento de sobras de alimentos pré-preparados e/ou prontos de uma refeição em outro período, bem como a reutilização de óleo queimado, sujo ou proveniente de fritura de alimentos diferentes entre si.

1.2.1.17 - As saladas deverão ser fornecidas sem temperos, e os temperos deverão ser fornecidos conforme a necessidade da UEM, sendo, azeite extra virgem, sal e vinagre de vinho tinto/branco.

1.2.1.18 - Deverão ser fornecidos talheres descartáveis individuais para cada marmitex.

1.2.1.19 - Fica expressamente vedada qualquer negociação direta entre a(s) empresa(s) para entrega de marmitex em outro local ou horário não contemplados neste Termo de referencia.

1.2.1.20 - As entregas serão vistoriadas pelo(s) setor(es) solicitante(s) quanto as especificações do edital, as condições de embalagens; os que apresentarem defeitos ou inconformidade com as especificações contidas no presente edital, serão rejeitados e o fornecedor se obriga a substituí-los, sem prejuízo para a UEM.

1.2.1.21 – Poderão ser excluídos da composição da marmita os carboidratos (arroz, feijão e macarrão) e/ou as carnes (aves, bovinos ou suínos), mediante solicitação do consumidor, em razão de restrições alimentares ou de convicções religiosas, éticas ou humanitárias. Nos casos de consumidores vegetarianos, as carnes deverão ser substituídas por fontes de proteína de origem não animal, de modo a garantir a adequação nutricional da refeição. Quando houver solicitação de exclusão dos carboidratos, estes deverão ser substituídos por saladas, leguminosas cozidas e/ou fontes de proteína, conforme a disponibilidade e a composição do cardápio da refeição, mantendo-se, em todos os casos, o peso total da marmita entre 600 g (seiscentos gramas) e 800 g (oitocentos gramas). A previsão dessas alternativas fundamenta-se, ainda, nos princípios da igualdade, da equidade e da isonomia no atendimento aos estudantes da Universidade Estadual de Maringá, independentemente do campus em que estejam matriculados. Considerando que os diferentes campi integram uma mesma instituição e atendem estudantes que possuem necessidades e realidades distintas, é necessário assegurar condições equivalentes de acesso à alimentação, respeitando-se as particularidades individuais e garantindo que estudantes dos campi fora da sede não sejam prejudicados ou submetidos a condições menos favoráveis. Nesse sentido, a oferta de alternativas alimentares não deve ser compreendida como tratamento diferenciado, mas como medida de equidade, destinada a assegurar que todos os estudantes possam usufruir do benefício da alimentação de forma adequada às suas necessidades, preservando-se a dignidade, a inclusão e a permanência estudantil. Para fins de atendimento às convicções religiosas, éticas ou humanitárias, a solicitação poderá ser realizada mediante autodeclaração do consumidor, não sendo exigida a apresentação de documento comprobatório, em consonância com a prática adotada no Restaurante Universitário, no qual não é solicitada documentação para essa finalidade.

1.3 DA PADRONIZAÇÃO

1.3.1 – Não há padronização para a contratação deste objeto.

1.4 DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

1.4.1 – A empresa vencedora do certame deverá realizar a entrega contínua para a comunidade universitária do Campus Regional do Vale do Ivaí - CRV, de forma parcelada de acordo com a demanda diária do Campus, pelo período de 12 meses (previsão para 2026/2027), com os horários a seguir: das 11:30 às 12:00 horas para o almoço e das 18:30 às 19:00 horas para a janta.

1.4.2 – As quantidades a serem fornecidas diariamente serão solicitadas à(s) empresa(s) contratada(s) no horário do almoço até as 10h30 horas e jantar até no máximo 16 horas.

1.4.3 – A(s) empresa(s) contratada(s) será(ão) responsável(is) pelo transporte das refeições até o local onde as refeições serão servidas.

1.4.4 – As refeições deverão ser embaladas individualmente em embalagem de isopor com tampa.

2. DA JUSTIFICATIVA E DO OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1 - Justifica-se a necessidade de abertura de novo contrato para fornecimento de refeições tipo marmitex destinadas ao Campus Regional do Vale do Ivaí – CRV/UEM, considerando que, embora o contrato atualmente vigente possua término previsto para dezembro de 2026, o saldo contratual disponível não é suficiente para atender à demanda do Campus até o encerramento de sua vigência. Ressalta-se que o quantitativo inicialmente contratado já foi ampliado em 25% no exercício anterior, atingindo o limite de acréscimo permitido, não sendo possível nova ampliação do quantitativo por meio de termo aditivo. Dessa forma, a abertura de novo procedimento para contratação mostra-se necessária para assegurar a continuidade do fornecimento de refeições, evitando a interrupção do atendimento e garantindo condições adequadas para o desenvolvimento das atividades administrativas, acadêmicas e institucionais realizadas no CRV/UEM. A antecipação da contratação também se justifica pela necessidade de observância dos prazos e procedimentos administrativos

inerentes à formalização de nova contratação, de modo a assegurar a continuidade do serviço sem prejuízo às atividades do Campus.

2.2 – O fornecimento das marmitex de maneira contínua é necessário para que a instituição possa alcançar suas metas sobre os deveres relacionados à responsabilidade social da instituição (Resolução 16/2019-COU), minimizando as condições de vulnerabilidade social dos discentes. O fornecimento de alimentação aos discentes vai contribuir para o melhor desempenho estudantil e favorecer o pleno êxito em sua jornada de aprendizagem e combater a evasão escolar estimulando a permanência deste na universidade. As refeições serão disponibilizadas no Campus Regional do Vale do Ivaí, garantido o acesso à alimentação saudável que contribua para o bem-estar e saúde dos alunos, benefícios essenciais para a formação de cidadãos e profissionais qualificados que, no futuro próximo, atuarão, cada um em sua área de atividade, contribuindo para o desenvolvimento de nosso País. Para atender a demanda da instituição no fornecimento de marmitex deverá ser atendido as especificações contidas no Anexo I deste Termo de Referência.

2.3 – Para a obtenção da quantidade de marmitex a serem adquiridas, foi realizado um estudo para obtenção da média diária de refeições fornecidas no Campus Regional de vale do Ivaí – CRV nos últimos 12 (doze) meses (julho de 2025 a julho de 2026), o resultado foi então utilizado com referência e multiplicado pela quantidade de dias úteis previstos para o ano de 2026 (240 dias), sobre o resultado foi acrescido 10% em caráter de margem de erro totalizando 12100 unidades de marmitex.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

A contratação de empresa(s) para o fornecimento de marmitex prontas para o consumo é a solução mais vantajosa para a administração, pois há o aproveitamento das estruturas e servidores existentes nos campi, estratégia esta que historicamente é adotada pela administração com êxito, sem a necessidade de ampliação do quadro de pessoal nem a aplicação de recursos financeiros para construção de restaurantes providos de cozinha, onde o resultado final é a contribuição para melhoria da condição social dos discentes, contribuir para o melhor desempenho estudantil, favorecer o pleno êxito em sua jornada de aprendizagem e combater a evasão escolar estimulando a permanência deste na universidade.

4 PESQUISA DE PREÇOS

Tabela 01 – Pesquisa de preços do objeto.

Item	Qtd.	Unid.	Descrição	Valor Máx Unitário	Valor Máx Total
1	12100	un	Serviços de Alimentação, TIPO: Fornecimento de Marmitex, para o Campus Regional do Vale do Ivaí	R\$	R\$ 327.547,00
			Banco de Preços	R\$ 27,07	

4.1 Para a formação dos preços máximos foi realizada ampla pesquisa de preços, em conformidade com o disposto no artigo 368, do Decreto Estadual n.º 10.086/2022, sendo realizadas cotações em fornecedores especializados e pelo sistema Banco de Preços.

4.2 O critério de formação de preços foi o de MÉDIA dos preços orçados, nos termos do §3º do artigo 368, do Decreto Estadual n.º 10.086/2022, sendo utilizado este critério a fim de assegurar maior competitividade, qualidade e economicidade, minimizando a ocorrência de licitação fracassada ou deserta, sem deixar de buscar o menor custo para administração.

5 PARCELAMENTO DO OBJETO

5.1 A presente contratação será realizada por item, a fim de ampliar a competitividade entre os fornecedores e possibilitar a obtenção de preços mais vantajosos para a Administração.

6 SUSTENTABILIDADE

6.1 Adotar as seguintes práticas de sustentabilidade:

6.1.1 - que use produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

6.1.2 - que adote medidas para evitar o desperdício de água tratada;

6.1.3 - que observe a Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, ou outra que venha sucedê-la, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;

6.1.4 - que forneça aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;

6.1.5 - que realize um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

6.1.6 - que realize a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da Administração Pública Estadual direta, autárquica e fundacional, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos do Decreto nº 4.167, de 20 de janeiro de 2009;

6.1.7 - que respeite as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela ABNT sobre resíduos sólidos.

7 CONTRATAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

A presente contratação será de AMPLA DISPUTA, pois o item está com seu valor total acima de R\$80.000,00 (oitenta mil reais). Para o certame, levará em conta o critério de menor preço para definição da empresa vencedora após o encerramento da etapa de lances verbais no respectivo procedimento, devendo as empresas participantes atenderem aos dispositivos legais pertinentes.

8 CLASSIFICAÇÃO DOS BENS E SERVIÇOS COMUNS

8.1 Trata-se de serviço comum, conforme estabelece o inciso I do art. 392 do Decreto Estadual n.º 10.086/2022, de caráter continuado e sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.

9. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

9.1 Conforme Estudos Preliminares, os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

9.1.1 serviço continuado, sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva

9.1.2 O licitante deverá apresentar Licença Sanitária do Serviço de Alimentação (cozinha) onde serão produzidas as refeições, em sua razão social mantendo-a vigente durante toda a execução do contrato, conforme determina o Decreto-Lei nº 986/1969, que institui normas básicas sobre alimentos, os estabelecimentos onde são fabricados, preparados, beneficiados, acondicionados, transportados, vendidos ou depositados alimentos devem ser previamente licenciados pela autoridade sanitária competente estadual, municipal ou do Distrito Federal, mediante a expedição do respectivo alvará sanitário.

9.2 Além dos pontos acima, o adjudicatário deverá apresentar declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço como requisito para celebração do contrato.

10 OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO E DO CONTRATANTE

10.1 São obrigações do Contratado:

10.1.1 - executar os serviços conforme especificações contidas no termo de referência, no edital de licitação e seus anexos, bem como na sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade lá especificadas;

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

10.1.3 - manter os empregados nos horários predeterminados pela Administração, quando for o caso;

Universidade Estadual de Maringá – Campus Regional do Vale do Ivaí – CRV

CNPJ: 79.151.312/0001-56

Av. Espanha, s/n - CEP 86.871-770 – Jardim Europa - Ivaiporã – PR

Fones: (43) 3472-5950 – e-mail: sec-crv@uem.br - Internet: www.uem.br

10.1.4 - responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, Lei Federal nº 8.078, de 1990, ficando a contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital de licitação e seus anexos, ou dos pagamentos devidos ao contratado, o valor correspondente aos danos sofridos;

10.1.5 - utilizar empregados habilitados e com conhecimentos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

10.1.6 - zelar para que os empregados se apresentem uniformizados e portem crachá de identificação, nos casos de serviços a serem prestados nas dependências da contratante, e utilizem os equipamentos de proteção individual (EPI) necessários à segurança no trabalho, na forma da lei;

10.1.7 - apresentar ao contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço a serem prestados nas dependências do contratante;

10.1.8 - responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e outras previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade ao contratante;

10.1.9 - atender as solicitações da contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado o descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito no termo de referência, no edital de licitação e seus anexos;

10.1.10 - instruir os empregados da observância obrigatória das normas internas da Administração, salvo disposição que especificamente os dispense;

10.1.11 - instruir os empregados sobre as atividades que devem desempenhar e proibi-los de exercer atividades não relacionadas à execução do objeto contratado, devendo prontamente relatar à contratante qualquer ocorrência capaz de caracterizar desvio de função;

10.1.12 - relatar à contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;

10.1.13 - não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de 16 (dezesesseis) anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de 14 (quatorze) anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

10.1.14 - manter-se, durante a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, e com as condições exigidas para a habilitação na licitação, ou para a qualificação na contratação direta;

10.1.15 - manter atualizado os seus dados no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná, conforme legislação vigente;

10.1.16 - guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

10.1.17 - arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando houver:

10.1.17.1 alteração qualitativa do projeto ou de suas especificações pela Administração;

b) superveniência de fato excepcional ou imprevisível, ou previsível de consequências incalculáveis, estranho à vontade das partes, que altere fundamentalmente as condições de execução do contrato;

10.1.17.2 superveniência de fato excepcional ou imprevisível, ou previsível de consequências incalculáveis, estranho à vontade das partes, que altere fundamentalmente as condições de execução do contrato;

10.1.17.3 retardamento na expedição da ordem de execução do serviço ou autorização de fornecimento, interrupção da execução do contrato ou diminuição do ritmo do trabalho, por ordem e no interesse da Administração;

10.1.17.4 aumento das quantidades inicialmente previstas no contrato, nos limites permitidos por esta Lei;

10.1.17.5 impedimento de execução do contrato por fato ou ato de terceiro reconhecido pela Administração em documento contemporâneo à sua ocorrência;

10.1.17.6 omissão ou atraso de providências a cargo da Administração, inclusive quanto aos pagamentos previstos de que resulte, diretamente, impedimento ou retardamento na execução do contrato, sem prejuízo das sanções legais aplicáveis aos responsáveis.

10.1.18 ceder os direitos patrimoniais relativos ao projeto ou serviço técnico especializado, inclusive daqueles que contemplem o desenvolvimento de programas e aplicações de internet para computadores, máquinas, equipamentos e dispositivos de tratamento e de comunicação da informação (software) e a respectiva documentação técnica associada, para livre uso e alteração pela Administração Pública em outras ocasiões, nos termos do artigo 93 da Lei Federal nº 14.133, de 2021;

10.1.19 Ceder os direitos e fornecer os dados, documentos e elementos de informação pertinentes à tecnologia de concepção, desenvolvimento, fixação em suporte físico de qualquer natureza e aplicação da obra quando o projeto se referir à obra imaterial de caráter tecnológico, insuscetível de privilégio;

10.1.20 Garantir ao contratante:

10.1.20.1 o direito de propriedade intelectual dos produtos desenvolvidos, inclusive sobre as eventuais adequações e atualizações que vierem a ser realizadas, logo após o recebimento de cada parcela, de forma permanente, permitindo ao contratante distribuir, alterar e utilizar os mesmos sem limitações;

10.1.20.2 os direitos autorais da solução, do projeto, de suas especificações técnicas, da documentação produzida e congêneres, e os demais produtos gerados na execução do contrato, inclusive aqueles produzidos por terceiras subcontratadas, ficando proibida a sua utilização sem que exista autorização expressa do contratante.

10.1.21 Adotar as seguintes práticas de sustentabilidade:

10.1.21.1 que use produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

10.2.21.2 que adote medidas para evitar o desperdício de água tratada;

10.1.21.3 que observe a Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, ou outra que venha sucedê-la, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;

10.1.21.4 que forneça aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;

10.1.21.5 que realize um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

10.1.21.6 que realize a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da Administração Pública Estadual direta, autárquica e fundacional, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos do Decreto nº 4.167, de 20 de janeiro de 2009;

10.1.21.7 que respeite as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela ABNT sobre resíduos sólidos.

10.2 São obrigações do Contratante:

10.2.1 - receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste edital e seus anexos;

10.2.2 - exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

10.2.3 - verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade do objeto recebido provisoriamente, com as especificações constantes do edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

10.2.4 - comunicar ao Contratado, por escrito, as imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas, fixando prazo para a sua correção;

10.2.5 - acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações do Contratado, através de comissão ou de servidores especialmente designados;

10.2.6 - efetuar o pagamento ao Contratado no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos neste edital e seus anexos;

Universidade Estadual de Maringá – Campus Regional do Vale do Ivaí – CRV

CNPJ: 79.151.312/0001-56

Av. Espanha, s/n - CEP 86.871-770 – Jardim Europa - Ivaiporã – PR

Fones: (43) 3472-5950 – e-mail: sec-crv@uem.br - Internet: www.uem.br

10.2.7 - efetuar as eventuais retenções tributárias devidas sobre o valor da nota fiscal e fatura fornecida pelo Contratado, no que couber;

10.2.8 - emitir decisão sobre as solicitações e reclamações relacionadas à execução do contrato, ressalvados requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do contrato;

10.2.9 - ressarcir o contratado, nos casos de extinção de contrato por culpa exclusiva da Administração, pelos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, além de devolver a garantia, quando houver, e efetuar os pagamentos devidos pela execução do contrato até a data de extinção e pelo custo de eventual desmobilização;

10.2.10 - adotar providências necessárias para a apuração das infrações administrativas, quando se constatar irregularidade que configure dano à Administração, além de remeter cópias dos documentos cabíveis ao Ministério Público competente, para a apuração dos ilícitos de sua competência;

10.2.11 - prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Contratado.

11. GARANTIA DA EXECUÇÃO

11.1 Não haverá exigência de garantia contratual da execução, pelas razões abaixo justificadas:

11.2 Em razão da natureza do serviço de fornecimento de refeição ser comum e de pouca complexidade;

11.3 Em razão da entrega ser realizada de forma contínua e parcelada;

11.4 Em razão de o pagamento também será realizado parceladamente de maneira a pagar apenas a quantidade entregue naquele período.

12 FORMA DE PAGAMENTO

12.1 O pagamento de cada fatura deverá ser realizada em um prazo não superior a 30 (trinta) dias contados a partir do atesto da Nota Fiscal, após comprovado o adimplemento do Contratado em todas as suas obrigações, já deduzidas as glosas e notas de débitos e mediante verificação do Certificado de Regularidade Fiscal (CRF), emitido por meio do Sistema de Gestão de Materiais, Obras e Serviços – GMS, destinado a comprovar a regularidade com os Fiscos Federal, Estadual (inclusive do Estado do Paraná para licitantes sediados em outro Estado da Federação) e Municipal, com o FGTS, INSS e negativa de débitos trabalhistas (CNDT), observadas as disposições do Termo de Referência.

12.2 Nenhum pagamento será efetuado sem a apresentação dos documentos exigidos, bem como enquanto não forem sanadas irregularidades eventualmente constatadas na nota fiscal, no fornecimento dos bens ou no cumprimento de obrigações contratuais.

12.2.1 - Os pagamentos ficarão condicionados à prévia informação pelo credor, dos dados da conta-corrente junto à instituição financeiro Contratado pelo Estado, conforme o disposto no Decreto n.º 4.505, de 2016, ressalvadas as exceções previstas no mesmo diploma legal.

12.3 O prazo estabelecido no item 11.1 ficará suspenso na hipótese prevista no item 12.4.1 das Condições Gerais do Pregão, ou do previsto no Aviso de Dispensa.

12.3.1 - Decorrido o prazo de adimplemento da multa, caso esta não tenha sido paga, os valores serão descontados da fatura apresentada.

12.4 As notas fiscais devem ser emitidas em nome da Universidade Estadual de Maringá, CNPJ 79.151.312/0001-56 Avenida Colombo nº 5790 – Maringá - Pr, constando número da licitação/Dispensa, lote/item e validade dos produtos, para fins de rastreabilidade em estoque.

12.5 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que o Contratado não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, 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;

Universidade Estadual de Maringá – Campus Regional do Vale do Ivaí – CRV

CNPJ: 79.151.312/0001-56

Av. Espanha, s/n - CEP 86.871-770 – Jardim Europa - Ivaiporã – PR

Fones: (43) 3472-5950 – e-mail: sec-crv@uem.br - Internet: www.uem.br

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6/100)}{365} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

12.6 O pagamento a ser efetuado ao Contratado, quando couber, estará sujeito às retenções na fonte de tributos, inclusive contribuições sociais, de acordo com os respectivos normativos.

12.7 Os pagamentos devidos ao Contratado restringem-se aos quantitativos de serviços efetivamente prestados.

13. DO REAJUSTAMENTO

13.1 Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano, com data-base vinculada à data do orçamento estimado.

13.2 Após o interregno de um ano, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela CONTRATANTE, do índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), índice amplamente utilizado para medir a variação dos preços de produtos de consumo, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

13.2.1 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.

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

13.4 No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

13.5 Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

13.6 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.

13.7 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.

13.8 O reajuste será realizado por apostilamento.

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

13.8.2 A concessão de reajustes não pagos na época oportuna será apurada por procedimento próprio.

13.9 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.

13.10 A data-base do reajuste será vinculada à data do orçamento estimado.

13.11 Contudo, visando aplicar o princípio da eficiência, a Administração poderá reanalisar a possibilidade de substituição do instrumento contratual aqui tratado por outro instrumento hábil

14 REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

14.1 As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital ou aviso de dispensa.

14.2 Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

14.3 O licitante deverá apresentar Licença Sanitária do Serviço de Alimentação (cozinha) onde serão produzidas as refeições, em razão social mantendo-a vigente durante toda a execução do contrato, conforme determina o Decreto-Lei nº 986/1969, que institui normas básicas sobre alimentos, os estabelecimentos onde são fabricados, preparados, beneficiados, acondicionados, transportados, vendidos ou depositados alimentos devem ser previamente licenciados pela autoridade sanitária competente estadual Municipal ou distrito Federal, mediante a expedição do respectivo alvará sanitário.

14.4 O critério de julgamento da proposta está definido no item 2 das Condições Específicas do Pregão, ou do Aviso de Dispensa.

14.5 As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital, ou no Aviso de Dispensa.

15. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

15.1 É admissível a continuidade do contrato administrativo quando houver fusão, cisão ou incorporação do Contratado com outra pessoa jurídica, desde que:

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

15.1.2 sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; e

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

15.2 A alteração subjetiva a que se refere o item 14.1 deverá ser formalizada por termo aditivo ao contrato.

16. CONTROLE DE EXECUÇÃO

16.1 contrato terá vigência de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por meio de Termo Aditivo, por um ou mais períodos, desde que satisfeitos os requisitos dos artigos 106 e 107 da Lei Federal n.º 14.133/2021.

16.2 Os serviços devem ser recebidos provisoriamente, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, mediante termo detalhado, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico, no prazo de 30 (trinta) dias.

16.2.2 Cabe ao fiscal do Contrato avaliar o caso concreto para o fim de fixar prazo para as correções.

16.3 Nos termos do art. 359 do Decreto Estadual n.º 10.086/2022, poderá ser dispensado o recebimento provisório nos serviços até o valor previsto no inciso II do art. 75, da Lei Federal n.º 14.133, de 2021, desde que não se componham de aparelhos, equipamentos e instalações sujeitos à verificação de funcionamento e produtividade.

16.4 O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do fornecimento do objeto ou do serviço, nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato, nos limites estabelecidos pela lei ou pelo contrato.

16.5 Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando estiverem em desacordo com as especificações constantes do termo de referência, da proposta ou do contrato, podendo ser fixado pelo fiscal do contrato, avaliado o caso concreto, um prazo para a substituição do bem, ou o refazimento do serviço, à custa do contratado, e sem prejuízo da aplicação das penalidades

17. DOS CRITÉRIOS DE AFERIÇÃO E MEDIÇÃO PARA FATURAMENTO

17.1 A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no Anexo I, OU outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços OU o disposto neste item, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que o contratado:

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

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

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

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

17.2.1 Quantidade de refeições fornecidas no prazo de 30 (trinta) dias.

18.SUBCONTRATAÇÃO

18.1 Será vedada a subcontratação do objeto contratual.

19. VISTORIA

19.1 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.

19.2 Caso os licitantes optem por não realizar a vistoria, deverão apresentar declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação, conforme modelo constante dos Modelos de Declaração (Modelo anexo ao Edital).

19.3 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 a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.

19.4 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.

20 DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

20.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Estado deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

Gestão/Unidade: 26.00.00.0 – UEM Campus Ivaiporã CRV

Universidade Estadual de Maringá – Campus Regional do Vale do Ivaí – CRV

CNPJ: 79.151.312/0001-56

Av.Espanha, s/n - CEP 86.871-770 – Jardim Europa - Ivaiporã – PR

Fones: (43) 3472-5950 – e-mail: sec-crv@uem.br - Internet: www.uem.br

Fonte de Recursos: 501;
Programa de Trabalho: 4532.12.364.34.8122
Ação Programática: 2.26.249.0501
Elemento de Despesa: 33903941.

20.1.1 E as demais dotações conforme OF (Ordem de Fornecimento) ou TED.

20.2 Atesto o alinhamento da Contratação com o Plano de Contratações Anual – PCA 2026 da instituição, com número de ordem 7901, informado no Estudo Técnico Preliminar – ETP.

21. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

21.1 O licitante/fornecedor 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.

22. DECRETO ESTADUAL N.º 10.086, de 2022.

22.1 Os servidores que subscrevem este Termo de Referência atestam que observaram integralmente a regulamentação estabelecida pelo Decreto n.º 10.086, de 2022 e as orientações constantes da Minuta Padronizada aprovada pelo Procurador-Geral do Estado do Paraná.

23. GERENCIAMENTO DE RISCO

23.1 O gerenciamento de risco foi dispensado nos termos do que prevê o art. 17B, §§ 2º e 3º, do Decreto nº 10.086/2022, conforme justificativa constante no Estudo Técnico Preliminar.

Ivaiporã, 09 de setembro de 2026

Documento assinado digitalmente
 **SHEILA MARA ADONI**
Data: 09/09/2026 09:49:30-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Sheila Mara Adoni
Matrícula 132219

Documento assinado digitalmente
 **RAFAEL MILLAN SHAVARSKI**
Data: 09/09/2026 13:17:27-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Rafael Millan Shavarski
Matrícula 142537