

Termo de Referência 161/2025

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
161/2025	153114-UFRS-UNIVERSIDADE FEDERAL DO RS/RS	VIVIANE MARIA DOS SANTOS SOARES	05/06/2025 13:27 (v 1.0)
Status			
ASSINADO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra		23078.584976 /2024-18

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

(Processo Administrativo nº 23078.584976/2024-18)

TERMO DE REFERÊNCIA

1.1. Contratação serviços contínuos de preparação e fornecimento de refeições, incluindo: a produção das refeições, a entrega destas prontas e a sua distribuição para o Campus Litoral Norte (CLN) da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), a serem executados sem regime de dedicação exclusiva de mão de obra, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

Item	Especificação	CATSER	Unidade de Medida	Quant.	Valor Unitário / Máximo Admitido (R\$)	Valor Total / Máximo Admitido (R\$)
1	Contratação de empresa especializada na preparação e fornecimento de refeições, incluindo: a produção das refeições (que deverá ocorrer nas dependências da contratada), a entrega das mesmas prontas e sua distribuição em conformidade com os procedimentos técnicos, culinários e higiênicos preconizados para serviços de alimentação, devendo atender aos critérios da APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controles). A refeição deverá	3697	Unidade	34.000	40,00	1.360.000,00

ser planejada atendendo às requisições nutricionais considerando adultos saudáveis como referência, respeitando a cultura local e ao meio ambiente. A distribuição deverá ocorrer no refeitório do Campus Litoral Norte (RU 07) ou na antiga Colônia de Férias da Universidade, ambos situados no município de Tramandaí/RS, conforme será disciplinado no Termo de Referência.					
TOTAL					1.360.000,00

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

1.3. O prazo de vigência da contratação é de 1 (um) ano conforme disciplinado no Termo de Contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.4. O serviço é enquadrado como continuado, pois a execução dos serviços é uma necessidade da UFRGS para a manutenção das suas atividades administrativas e acadêmicas, decorrentes de necessidades permanentes ou prolongadas.

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

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2025, conforme detalhamento a seguir:

I) ID PCA no PNCP: 92969856000198-0-000001/2025;

II) Data de publicação no PNCP: 15/04/2024;

III) Id do item no PCA: 1442;

IV) Classe/Grupo: 632;

V) Identificador da Futura Contratação: **153114 - 90258/2025**.

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

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

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

4.1. 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. A contratada deverá adotar boas práticas de sustentabilidade baseadas na economia de recursos e na redução da poluição ambiental, conforme previsto na IN 06/2013/SLTI/MPOG, tais como:

4.1.1. O uso de produtos de limpeza e conservação que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA;

4.1.2. A racionalização do consumo de energia elétrica e de água;

4.1.3. Identificar e corrigir possíveis vazamentos de água, de gás, etc.;

4.1.4. Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração, identificando a formação de chamas amareladas, a presença de fuligem nos recipientes e o acúmulo excessivo de gelo que, entre outros, podem constituir sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade. Caso seja constatada alguma irregularidade, esta deve ser comunicada imediatamente à CONTRATANTE e tomadas as devidas providências;

4.1.5. A destinação adequada dos resíduos gerados nas atividades de limpeza, asseio e conservação;

4.1.6. A utilização, sempre que possível, de água de reuso ou outras fontes (águas de chuva e poços) na lavagem de pisos, desde que certificada de não contaminação por metais pesados ou agentes bacteriológicos, minas e outros;

4.1.7. O treinamento periódico das equipes de trabalho sobre boas práticas de sustentabilidade, em especial sobre redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e destinação de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

4.1.8. A CONTRATADA deverá realizar o recolhimento, transporte e destinação final adequada dos resíduos orgânicos gerados no RU atendendo às legislações municipais, estaduais e/ou federais, através de empresa especializada;

4.1.9. As legislações do estado do Rio Grande do Sul que deverão ser seguidas são: Portaria FEPAM nº 87/2018, Portaria FEPAM nº 51/2018 e a Portaria FEPAM nº 33/2018, dentre outras;

4.1.10. De acordo com as normas de sustentabilidade da CONTRATANTE, o local de destinação final de resíduos orgânicos deverá realizar o reaproveitamento por meio de compostagem ou biodigestão;

4.1.11. O destinador final deverá apresentar cadastro junto à Fundação Estadual de Proteção ao Meio Ambiente Henrique Luís Roessler (FEPAM), bem como apresentar Licença de Operação das instalações de reaproveitamento do resíduo orgânico (por compostagem ou biodigestão);

4.1.12. O transporte e a destinação dos resíduos orgânicos gerados no RU deverão ser feitos mediante emissão e preenchimento de Manifesto de Transporte de Resíduos (MTR) no sistema online da FEPAM;

4.1.13. O transporte deverá se dar por meio de veículo devidamente licenciado pela FEPAM, com a documentação necessária para o tipo de transporte atualizada e correta;

4.1.14. A CONTRATADA deverá apresentar à CONTRATANTE plano de operação para as etapas de coleta, transporte, reaproveitamento, tratamento ou destinação final dos resíduos orgânicos recolhidos no RU. Esse plano deve descrever detalhadamente os processos de reaproveitamento ou tratamento dos resíduos (compostagem ou biodigestão), as instalações físicas da empresa, a descrição do destino final adotado (juntamente com as devidas licenças ambientais desses locais), além da descrição dos recursos humanos envolvidos em todas as etapas da execução do serviço;

4.1.15. As coletas deverão ser executadas diariamente, de segunda-feira a quinta-feira, em horário comercial (das 8h às 18h). Nas sextas-feiras e vésperas de feriados, as coletas deverão ocorrer invariavelmente em horário noturno (das 19h às 20h), devido à geração de resíduos na janta, os quais não podem ficar armazenados nas bombonas por dois dias consecutivos (feriados, sábado e domingo);

4.1.16. O custo e a forma de transporte, bem como a destinação final de todo e qualquer resíduo orgânico gerado durante todos os processos que envolvem a produção de refeições é de responsabilidade da CONTRATADA;

4.1.17. A destinação adequada de todos os resíduos orgânicos descartados pela CONTRATADA deverá ser comprovada mediante relatório/atestado da empresa responsável pela destinação final dos resíduos, mediante Certificado de Destinação Final(CDF) emitido e assinado pela empresa responsável pela destinação final e disponibilizado no sistema MTR online da FEPAM;

4.1.18. A CONTRATADA deverá apresentar à fiscalização, mensalmente, até o 10º (décimo) dia útil do mês, de modo protocolar, relatório reportando as informações referentes a cada coleta efetuada no RU, no período de tempo compreendido entre o primeiro e o último dia do mês anterior. O relatório deverá ser acompanhado de cópia das guias de coleta, de certificado emitido pela empresa de destinação final (CDF) do resíduo orgânico e do quantitativo coletado;

4.1.19. Caso os procedimentos de controle de transporte de resíduos orgânicos exigidos não forem observados, a CONTRATANTE, neste ato representada pela sua fiscalização, poderá paralisar os serviços e solicitar a presença da Secretaria Municipal do Meio Ambiente (SMAM) ou da FEPAM para eventuais providências;

4.1.20. A CONTRATADA deve assumir responsabilidade integral por quaisquer danos a indivíduos, patrimônio e meio ambiente ocasionados pelos seus procedimentos logístico-operacionais, desde a coleta dos resíduos, executada em sede administrativo-operacional da CONTRATANTE até a disposição final, seja esta por meio de compostagem ou de biodigestão, contemplando o transporte;

4.1.21. Todas as operações necessárias, desde a obtenção dos licenciamentos, até a disposição final serão de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA, não cabendo à CONTRATANTE qualquer tipo de execução dos serviços.

Indicação de marcas ou modelos

4.2. A indicação de marcas ou modelos não se aplica para a presente contratação.

Da exigência de carta de solidariedade

4.3. Na presente contratação não será exigida carta de solidariedade.

Subcontratação

4.4. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

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

4.6. Em caso de opção pelo seguro-garantia, a parte adjudicatária deverá apresentá-la, no máximo, até a data de assinatura do contrato.

4.6.1. A apólice de seguro-garantia permanecerá em vigor mesmo que o Contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas.

4.6.2. Caso o adjudicatário não apresente a apólice de seguro de garantia antes da assinatura do contrato, ocorrerá a preclusão do direito de escolha dessa modalidade de garantia.

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

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

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

4.7. Caso seja a garantia em dinheiro a modalidade de garantia escolhida pelo Contratado, deverá ser efetuada em favor do Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária, preferencialmente na Agência Rua da Praia, no Centro de Porto Alegre.

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

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

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

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

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

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

4.11.2. prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do Contrato;

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

4.11.4. obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pelo Contratado, quando couber, nos termos do artigo 8º, inciso VI, do Decreto 9.507 /2018.

4.12. A apólice de seguro-garantia somente será aceita se contemplar expressamente todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria, vedada a exclusão de responsabilidade civil decorrente de culpa ou dolo do Contratado.

4.12.1. Não serão aceitas, na modalidade de seguro-garantia, exclusões de riscos de indenizações decorrentes das relações de trabalho dos empregados do CONTRATADO, tais como: dano moral e/ou dano material, assédio moral e sexual e dano corporal.

4.13. Em caso de seguro-garantia, a apólice deverá ter cobertura para pagamento direto ao empregado após decisão definitiva em processo administrativo que apure montante líquido e certo a ele devido em razão de inadimplência do Contratado, independentemente de trânsito em julgado de decisão judicial.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Vistoria

4.23. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 08 horas às 17 horas.

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

4.24.1. A licitante interessada poderá visitar e vistoriar o local em companhia de servidor(a) da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, até o 3º (terceiro) dia útil anterior à data fixada para abertura da sessão pública, mediante prévio agendamento pelo e-mail refeitorio-cln@ufrgs.br.

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

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

4.27. 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.

Vistoria da Contratante

4.28. A CONTRATANTE realizará visita técnica no local de produção da licitante e será feita aplicação da Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, regulamentada na portaria SES/RS nº 799/2023, onde a empresa deverá obter, no mínimo, 70% de conformidade nos itens verificados, sob pena de desclassificação da empresa (ANEXO III).

4.28.1 A licitante terá o prazo de 03 (três) dias úteis para confirmar o agendamento da visita técnica, a contar da data de solicitação da CONTRATANTE.

4.28.2 A realização da visita técnica no local de produção da licitante deverá ocorrer em até 10 (dez) dias úteis, a contar da data em que foi confirmado o agendamento.

Instalação de escritório

4.29. Considera-se imprescindível para a adequada execução dos serviços contratados que o fornecedor possua ou venha a instalar escritório contendo estrutura administrativa mínima, no situado a uma distância de, no máximo 40 quilômetros em relação ao Campus Litoral Norte, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de execução

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1. Início da execução do objeto: até 10 dias da assinatura do contrato.

5.1.2. Será realizada reunião de ajustes iniciais entre CONTRATANTE e CONTRATADA, onde poderão ser esclarecidos mais detalhes do funcionamento do Refeitório do Campus Litoral Norte e da prestação do serviço. Nessa ocasião a CONTRATADA deverá assinar o termo de ciência (ANEXO II) de todas as condições do termo de referência e seus anexos, e que possuam capacidade de cumprir com todas as obrigações exigidas na prestação do serviço.

5.1.3. No prazo de 30 (trinta) dias do início da prestação do serviço, a CONTRATADA deverá apresentar à equipe de fiscalização da CONTRATANTE os seguintes documentos:

- a) Manual de Boas Práticas (produção e distribuição);
- b) Comprovação do registro de Responsabilidade Técnica junto ao CRN2, bem como demais registros regularizados do quadro técnico (Nutricionistas e Técnicas em Nutrição e Dietética);
- c) Alvará do veículo de transporte das refeições;
- d) Alvará da vigilância sanitária para o local de produção das refeições.

5.1.4. A CONTRATADA deverá observar junto à CONTRATANTE todos os equipamentos cedidos nas dependências do refeitório e assinar termo de responsabilidade pelos bens patrimoniados.

5.1.5. As refeições NÃO deverão ser produzidas nas dependências da UFRGS CLN, mas na empresa prestadora de serviços, em locais apropriados para essa finalidade, de acordo com as normas da vigilância sanitária, e transportada pronta, em recipientes térmicos de sua propriedade, adequados ao tipo do alimento a ser transportado, para ser distribuído no Refeitório do Campus Litoral Norte, endereço: RS 030, nº 11700, km 92, Tramandaí, RS ou no prédio da antiga Colônia de Férias da Universidade, situada na Avenida da Igreja, 760 - Tramandaí, RS.

5.1.6. O local de produção das refeições deverá estar localizado em distância não superior a 40km (quarenta quilômetros) do CLN, visando minimizar os riscos decorrentes do tempo de transporte e agilizar substituições e reposições de alimentos quando necessárias.

5.1.7. A CONTRATADA será responsável pelo controle e execução de todas as etapas da produção da refeição, a saber: aquisição e recebimento dos gêneros alimentícios, materiais e insumos; estocagem dos gêneros alimentícios, materiais e insumos; pré-preparo das refeições; preparo das refeições; transporte das refeições; distribuição das refeições; atendimento ao público; higienização das instalações e utensílios e descarte de resíduos líquidos e sólidos, além de outros serviços correlatos que venham a ser solicitados pela CONTRATANTE.

5.1.8 As refeições deverão ser distribuídas sob a modalidade de cafeteria mista: disponibilização das preparações no estilo buffet, onde os pratos proteicos e as sobremesas deverão ser porcionadas e servidas por funcionários da CONTRATADA. As demais preparações seguem o modelo self-service livres para repetição.

5.1.8.1. Em situações excepcionais, incluindo calamidades públicas, eventos climáticos extremos, períodos com drástica redução no número de refeições e outros não previstos, as preparações poderão ser servidas em marmitas, mantendo o mesmo padrão de qualidade exigido para o modelo self service, em recipiente com compartimentos que permitam a separação das preparações e capazes de acondicionar a gramagem indicada

de cada uma das preparações, conforme condições específicas abaixo previstas neste documento. No caso de distribuição de marmitas, a contratada deverá disponibilizar os talheres e fica responsável pela higienização desses e descarte adequado das embalagens.

5.1.8.2. Em casos de necessidades nutricionais específicas, como alergias alimentares, o fornecimento de marmitas também poderá ser solicitado, mediante encaminhamento de laudo médico que confirme a necessidade.

5.1.9. Todo o processo produtivo das refeições deverá obedecer aos critérios estabelecidos em legislações específicas da área de produção de refeições em todas as esferas: federais, estaduais e municipais, como as Boas Práticas para Serviços de Alimentação (Portaria MS nº 1428/1993, RDC nº 216/2004, Portaria SES/RS nº 799/2023) e Procedimento Operacional Padronizado - POP (RDC nº 275/2002, da ANVISA) e demais leis que venham a se tornar vigentes durante o exercício do contrato.

5.1.10. Para garantir a qualidade do serviço, alguns critérios mínimos deverão ser observados: (a) higiene: do vasilhame utilizado, do local de envase, do pessoal, do veículo utilizado para transporte, do local no momento do recebimento; (b) Temperatura: Os alimentos devem ser mantidos sob condições adequadas de temperatura, abaixo de 5° C para alimentos frios, acima de 65° para alimentos quentes. Visando atender os critérios de tempo x temperatura que garantam a segurança alimentar; (c) Transporte: Deve ser feito em veículos dotados de compartimentos térmicos, com prateleiras, correntes de proteção e estrados. O transporte deve se dar em via de acesso que proporcione maior rapidez e que seja a menos sinuosa possível; (d) Recebimento: Evitar choque térmico, manter em equipamento apropriado de calor.

5.1.11. A contratante não está obrigada a fornecer à contratada quantitativo exato de refeições, em virtude da característica de funcionamento dos Refeitórios Universitários. Entretanto, como a Unidade trabalha com agendamento de refeições, a contratante informará diariamente o quantitativo previsto de refeições e será de responsabilidade da contratada o fornecimento de, pelo menos, 20% acima do informado, visando sanar situações imprevistas como visitantes externos, usuários sem agendamento, etc.

5.1.11.1 Caso haja alteração no sistema de agendamentos ou alguma questão técnica que impeça a contratante de informar o número de agendamentos para a data, fica sob responsabilidade da contratada estipular número médio de refeições, com base na distribuição de semanas anteriores, para o respectivo dia da semana.

5.1.11.2. Equipe de nutrição e operador de caixa não pagarão pela refeição, considerando que a utilização do Refeitório pela equipe é parte primordial do trabalho de fiscalização e considerando que tais profissionais costumam realizar suas refeições ao término do horário de distribuição, após a realização das suas atribuições de trabalho no local. Essas refeições serão contabilizadas na catraca para fins de pagamento à contratada.

Equipe

5.2. A CONTRATADA deverá manter no local de produção, diariamente, no mínimo uma Nutricionista, que será a responsável técnica da CONTRATADA e acompanhará todo o processo de produção, desde o recebimento dos insumos, estocagem, pré-preparo e distribuição, seguindo a Resolução CNF 600 / 2018, além de acompanhar e orientar as atividades desenvolvidas pela equipe de trabalho e esclarecer todas as dúvidas apresentadas pela CONTRATANTE.

5.3. CONTRATADA deverá manter, nas dependências da contratante, em todo o período de atendimento, Nutricionista ou Técnica de Nutrição e Dietética (TND), devidamente registrada no CRN2, que realizará a gestão das atividades no refeitório. Esta deverá ter autonomia para a imediata resolução de problemas, durante todo o período de prestação dos serviços, com conhecimento gerencial de todos os processos e procedimentos envolvidos na produção e fornecimento de refeições, no controle de

estoque e no atendimento dos usuários. Se a escolha for por TND, deverá ter a supervisão de Nutricionista, e um cronograma de presença nas dependências da CONTRATANTE para tal supervisão, deve ser elaborado e apresentado pela CONTRATADA à CONTRATANTE.

5.4. A CONTRATADA deve manter o pessoal devidamente uniformizado e arcar com todos os encargos e obrigações sociais e trabalhistas, previdenciários e fiscais de seus empregados, previstas na legislação vigente, em decorrência da sua condição de empregadora.

5.5. A CONTRATADA deve responsabilizar-se pela idoneidade moral e profissional de todo o seu quadro de pessoal.

5.6. A CONTRATADA deve disponibilizar em 5 dias úteis, quando solicitado pela contratante, os documentos de comprovação das condições de saúde dos empregados.

5.7. A CONTRATADA deve dispor de mão-de-obra especializada e treinada para o preparo e distribuição de refeições: no mínimo 2 (dois) auxiliares de cozinha e 2 (dois) copeiros, podendo variar conforme acréscimo no número de refeições distribuídas.

5.8. A CONTRATADA deve responsabilizar-se pelos seus empregados, no que se refere à observação das normas e procedimentos do CONTRATANTE, quanto à segurança interna (entrada e saída de pessoal e materiais), normas de segurança do trabalho e também às regras gerais de funcionamento e ordenamentos do Campus Litoral Norte da UFRGS.

5.9. A CONTRATADA deve atender de imediato às solicitações do CONTRATANTE, de substituição de mão de obra não qualificada ou considerada, por este, inadequada para prestação de serviços.

5.10. A CONTRATADA deve submeter à CONTRATANTE a relação nominal dos empregados em atividades nas dependências do local da prestação dos serviços, dando início à prestação de serviço mediante carta de apresentação ao responsável técnico.

5.11. A CONTRATADA deve garantir adequadas condições de saúde para todos os funcionários que estiverem prestando serviço a UFRGS, através de exames de saúde periódicos a cada 06 (seis) meses.

5.12. A CONTRATADA deve garantir a segurança física da mão-de-obra, através do fornecimento dos equipamentos de proteção individual imprescindíveis.

5.13. A CONTRATADA deve manter, por seu exclusivo controle, os funcionários em serviço, devidamente uniformizados, os quais deverão apresentar-se permanentemente limpos e asseados, quer no aspecto pessoal, quer no vestuário e calçado, substituindo-se imediatamente, por solicitação da Universidade, aquele que não preencher esta exigência.

5.14. A CONTRATADA deve recrutar em seu nome e sob sua inteira e exclusiva responsabilidade, os empregados necessários à perfeita execução dos serviços, cabendo-lhe efetuar todos os pagamentos, inclusive dos encargos previstos na legislação trabalhista, previdenciária, fiscal e, quaisquer outros não mencionados, em decorrência da sua condição de empregador.

5.15. A CONTRATADA deverá promover capacitação da equipe operacional, administrativa e técnica no início da realização da prestação dos serviços, toda vez que houver substituição, nova contratação de funcionário, ou quando necessário (sugere-se a rotina de duas ao mês), abordando no mínimo os seguintes temas: contaminantes alimentares; doenças transmitidas por alimentos; boas práticas de manipulação de alimentos; segurança dos alimentos; higiene pessoal e ambiental; técnicas culinárias; manuseio de equipamentos; segurança e prevenção de acidentes de trabalho; combate a incêndio; destinação de resíduos; relacionamento interpessoal; atendimento e acolhimento ao usuário e qualidade de vida do trabalhador, bem como apresentar para a CONTRATANTE um cronograma trimestral para as capacitações ao longo da prestação dos serviços, com os devidos comprovantes de realização das capacitações.

5.16. A CONTRATADA deverá sempre orientar os empregados que atuam na produção e na distribuição das refeições, para que procedam a correta lavagem das mãos, antes, durante e após a manipulação de

alimentos, bem como para que não fumem, espirrem, tussam, comam, manipulem dinheiro ou aparelho celular ou pratiquem qualquer outro ato que possa contaminar o alimento.

5.17. Os funcionários responsáveis pelo transporte das refeições (motoristas e carregadores, por exemplo) ao acessarem as dependências da CONTRATANTE também deverão utilizar rede de malha fina ou touca para proteção dos cabelos e seguir o disposto no parágrafo anterior.

5.18. Os profissionais alocados no processo de higienização não deverão manipular alimentos em nenhuma das fases do processo de produção, nas dependências da CONTRATADA, ou de distribuição, nas dependências da CONTRATANTE, e vice-versa.

5.19. Os uniformes (calça comprida e blusa preferencialmente de cor clara e calçado fechado sem salto e com solado antiderrapante, avental, rede de malha fina ou touca, etc) bem como equipamentos de proteção individual (EPI), a serem fornecidos pela CONTRATADA aos seus empregados deverão ser condizentes com a atividade a ser desempenhada, compreendendo peças para todas as estações climáticas do ano e em quantidade suficiente, sem qualquer repasse do custo para o empregado.

5.20. Todos os profissionais deverão utilizar uniforme diferenciado conforme sua área de atuação. Os funcionários deverão se paramentar no local de trabalho e apresentar-se diariamente com uniformes completos e padronizados para a execução das tarefas, portando identificação funcional. Não é permitido aos funcionários fumar ou transitar fora das dependências da prestação do serviço trajando o uniforme.

5.21. Qualquer funcionário que for transitar pela cozinha deverá proteger os cabelos, retirar anéis, aliança, relógios, piercing ou outro objeto que possa acumular sujeira nas mãos ou cair sobre os alimentos.

5.22. Todos os empregados da CONTRATADA deverão apresentar-se sempre com uniforme limpo, boa higiene pessoal, de cabelos e unhas aparadas, barbas e bigodes preferencialmente raspados (ou conforme legislação vigente), isentos de maquiagem e sem adornos pessoais (brincos, anéis, pulseiras, relógios, piercings em locais visíveis, etc.), bem como isentos de lesões.

5.23. A higiene pessoal dos manipuladores de alimentos, a manutenção e conservação dos uniformes, além dos demais itens relativos a apresentação e higiene de todos os funcionários envolvidos na prestação do serviço à CONTRATANTE, deverão ser supervisionadas diariamente pela CONTRATADA.

Equipamentos, utensílios e instalações físicas

5.24. A CONTRATADA deve responsabilizar-se pelo provimento de todo material necessário à manutenção das instalações do refeitório.

5.25. A CONTRATADA somente poderá dar início à realização das atividades, nas dependências da UFRGS, com todos os equipamentos solicitados e em pleno funcionamento.

5.26. A CONTRATADA deve aceitar que quaisquer benfeitorias somente poderão ser feitas se autorizadas pelo CONTRATANTE, ficando incorporadas ao imóvel, sem que assista a CONTRATADA o direito de retenção ou indenização sob qualquer título.

5.27. A CONTRATADA deve responder pela manutenção diária das instalações do Refeitório, incluindo a higienização, limpeza e conservação de pisos, paredes, mesas, equipamentos e utensílios utilizados nas refeições.

5.28. A CONTRATADA deve reparar ou indenizar todas e quaisquer avarias ou danos causados aos bens da Universidade pelo pessoal encarregado da execução dos serviços.

5.29. Todos os equipamentos devem ser submetidos à manutenção preventiva por empresa especializada por conta da contratada.

5.30. Os equipamentos que não estejam em pleno funcionamento, deverão ser consertados ou substituídos imediatamente.

5.31. A CONTRATADA deve comunicar à contratante sempre que houver necessidade de manutenções em suas instalações.

5.32. A CONTRATADA deverá fornecer todos os utensílios necessários para servir os alimentos, tais como: bandejas, bacias, canecas, panelas e assemelhados, colheres e conchas, pegadores de saladas cruas e cozidas e de massas, talheres de aços para uso contínuo entre outros de mesma natureza, materiais de higiene e limpeza, além de alguns eletrodomésticos como máquina refrigeradora para bebidas (máquina para manter suco gelado) e outros que se fizerem necessários ao bom atendimento dos serviços.

5.33. A CONTRATADA não poderá disponibilizar sobremesas em recipientes descartáveis.

5.34. Todos os materiais, equipamentos e utensílios de que trata o item anterior devem estar em perfeito estado de funcionamento e higienização.

5.35. A CONTRATADA deverá declarar, expressamente, em termo próprio, o recebimento das instalações de propriedade do CONTRATANTE.

5.36. A CONTRATADA deverá utilizar as instalações cedidas pelo CONTRATANTE, exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas a conservação, a guarda e a manutenção, esta sempre realizada por firma especializada, mediante aprovação do CONTRATANTE, por intermédio de sua unidade fiscalizadora.

5.37. A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e a conservação das instalações físicas é de inteira responsabilidade da CONTRATADA e deverá ser realizada sem prejuízo da perfeita execução dos serviços e sem afetar a segurança, correndo às suas expensas toda e qualquer despesa decorrente

5.38. O quadro abaixo lista os móveis cedidos pela CONTRATANTE, e suas respectivas quantidades, cuja manutenção preventiva e corretiva serão de responsabilidade da CONTRATADA:

Móvel	Quantidade
Mesa de refeitório retangular	18
Mesa redonda	1
Cadeira de refeitório	76
Bancada de inox com cubas	2

5.39. O quadro abaixo lista os equipamentos que devem ser fornecidos pela CONTRATADA, e suas respectivas quantidades mínimas, cuja manutenção preventiva e corretiva também serão de responsabilidade da CONTRATADA:

Equipamento	Quantidade
Máquina de lavar louças	1

Pass through aquecido	1
Pass through refrigerado	1
Balcão aquecido	1
Balcão refrigerado	1
Bancada de inox para cozinha	2
Balcão neutro para apoio	1

5.40. Havendo crescimento da população atendida, a quantidade de equipamentos deverá ser aumentada, caso a conservação adequada dos alimentos exija essa condição.

5.41. Com o término do contrato, os móveis cedidos pela CONTRATANTE deverão ser restituídos pela CONTRATADA em perfeito estado de funcionamento, declarando esta condição, em termo próprio, conforme discriminação no inventário.

Cardápio

5.42. A elaboração do cardápio será de responsabilidade da CONTRATADA, devendo esta respeitar as indicações contidas neste termo de referência, bem como as orientações repassadas pelo setor de Nutrição do CLN na reunião inicial do contrato, e sempre que solicitado pela CONTRATANTE.

5.43. Deverá ser considerada a promoção da alimentação saudável preconizada pela Organização Mundial da Saúde, os princípios e recomendações do Guia Alimentar da População Brasileira (2014), além da valorização da agricultura familiar e dos alimentos orgânicos, a atenção aos aspectos socioambientais, aos hábitos alimentares da região e à sazonalidade.

5.44. Deverão ser selecionadas preparações mais simples, que exijam menor manipulação (alimentos que sejam coccionados já nas frações desejadas e com o tempero adequado, que não necessitem de manipulação após a cocção).

5.45. Os cardápios devem ser compostos de receitas padronizadas confeccionadas e balanceadas por um nutricionista responsável da contratada e deverão ser apresentados junto às propostas em planilhas, devendo ser elaborados com os valores nutricionais de cada refeição.

5.46. A CONTRATADA deverá montar um cardápio com 01 (um) mês de antecedência, informatizado, sendo entregue até o dia 15 (quinze) de cada mês, com no mínimo 10 (dez) variações de cardápio no período de 01 (um) mês, para fins de aprovação por parte do CONTRATANTE. OBS: os cardápios do almoço e jantar são os mesmos, a menos que haja necessidade de variação, solicitada pela contratante. Havendo essa necessidade, a contratada será informada com antecedência de, no mínimo, um mês.

5.47. Em caso de eventuais substituições nas opções proteicas e nas guarnições, deverá ser feita uma comunicação com 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, para a devida aprovação pela equipe de nutrição da contratante.

5.48. Devem ser previstos cardápios diferenciados, cujo padrão alimentar tenha influências de hábitos alimentares e socioculturais da população atendida.

5.49. Os cardápios poderão sofrer alterações levando-se em conta o comportamento dos usuários frente à alimentação servida, devidamente comprovado por aplicação de instrumento de medida de satisfação;

5.50. São proibidas as preparações à base de ovos crus (maionese, glacês) ou pouco cozidas (mousses, ovos fritos moles), por se tratarem de excelentes meios de cultura, além disso, devem ser evitadas preparações que deformem (muito tenras e frágeis).

5.51. A fim de garantir a qualidade nutricional das refeições para os alunos com necessidades nutricionais específicas, deve haver boa variação nos gêneros ofertados no cardápio e na maneira de prepará-los, o que será acompanhado pela CONTRATANTE.

5.52. É vedado o uso das seguintes substâncias: produtos químicos para amaciamento de carnes, aditivos químicos com a finalidade de modificar as características dos gêneros alimentícios, caldos industrializados, temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos, alimentos em pó ou para reconstituição, molhos ultraprocessados, shoyo, molho inglês, dentre outros.

5.53. Composição do Cardápio: As refeições devem conter, no mínimo, as seguintes preparações:

- Leguminosa: lentilha ou feijão (preto, carioca, vermelho ou marrom);
- Arroz branco ou parboilizado e integral, tipo 1;
- Prato proteico: 1 (um) tipo de carne;
- Prato proteico vegetariano: à base de soja, feijões, lentilha, grão-de-bico, etc
- Guarnição 1: à base de hortaliças, farinhas e massas;
- Guarnição 2: à base de leguminosas ou outras fontes vegetais; sem derivados de origem animal e sem glúten
- Saladas: 2 (dois) tipos;
- Sementes: 2 (dois) tipos variados. Exemplos: chia, linhaça dourada ou marrom, gergelim preto ou branco, girassol, abóbora.
- Sobremesa: preferencialmente frutas da estação.

5.53.1 O anexo IV deste documento apresenta as especificações referentes ao cardápio mensal.

5.54. Datas comemorativas: considerando que muitos alunos têm o Refeitório como principal/único local para realização de refeições, além de muitas vezes terem migrado de suas cidades para a realização de seus estudos, em épocas festivas, sugere-se que haja adaptação nos cardápios, visando que a nutrição ocupe também seu papel social e de natureza afetiva. Como principais épocas festivas, pode-se sugerir os dias anteriores à Páscoa, Natal, Semana Farroupilha e os cardápios poderão ser combinados diretamente entre equipe de nutrição e empresa contratada.

5.55. Não será permitida a venda ou exposição de bebidas alcoólicas e cigarros no Refeitório sob pena de rescisão imediata e automática do contrato.

5.56. Quando houver o uso de molhos à base de iogurte natural, azeite, ou maionese industrializada, o mesmo deverá ser transportado separadamente e adicionado à salada no refeitório do Refeitório do Campus Litoral Norte.

Pré-preparo e preparo das refeições

5.57. No pré-preparo e preparo das refeições deve haver rígida observância quanto à consistência, princípios nutritivos e demais especificações sendo relevante a higienização e a assepsia do ambiente onde são preparadas as refeições.

5.58. O pré-preparo e preparo das refeições deve atender às boas práticas para unidades de alimentação registradas em manual e possuir sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC). Devendo atender as exigências legais vigentes e as demais que vierem a ser normatizadas quer seja pela ANVISA, SES ou SMS.

Normas de higiene, transporte e recepção

5.59. As unidades de transporte de alimentos (veículos, cisternas e contentores) devem ser desenvolvidas, construídas, mantidas limpas e utilizadas de maneira a prevenir uma contaminação dos produtos alimentares e adulteração através da minimização dos riscos de perigos físicos, químicos ou microbiológicos.

5.60. A colocação e a proteção dos produtos alimentares dentro dos veículos e/ou contentores devem ser de modo a minimizar o risco de contaminação.

5.61. As unidades de transporte de produtos alimentares devem ser desenvolvidas de forma a auxiliar na prevenção do acesso a insetos, vermes, ou a contaminação ambiental. Quando necessário, devem ser desenvolvidos com isolamento adequado para reduzir as trocas de calor com o exterior, possuir sistemas de refrigeração ou de aquecimento adequado e a capacidade para fechar ou selar a unidade.

5.62. Devem existir instalações apropriadas disponíveis para a limpeza e, quando apropriado, a desinfecção de unidades de transporte de produtos alimentares.

5.63. O transportador ou distribuidor deve ter implantado um programa de higienização para demonstrar a adequação da limpeza e desinfecção dos transportes e um procedimento por escrito do protocolo de limpeza e desinfecção.

5.64. As unidades de transporte não devem transportar senão produtos alimentares, se desse transporte puder resultar qualquer contaminação.

5.65. Sempre que as unidades de transporte forem utilizadas para o transporte de diferentes produtos alimentares, deve existir uma efetiva separação dos produtos.

5.66. Sempre que necessário, as unidades utilizadas para o transporte de gêneros alimentícios devem ser capazes de manter os produtos alimentares a temperaturas adequadas e permitir que essas temperaturas sejam controladas.

5.67. Os equipamentos usados para aquecer ou refrigerar produtos alimentares devem ser concebidos e construídos de modo a evitar a contaminação dos produtos alimentares.

5.68. As unidades de transporte dos produtos alimentares devem ser inspecionadas pelo produtor ou transportador, na recepção e antes do carregamento para assegurar que estão livres de contaminação e são adequadas para o transporte dos produtos alimentares que irão ser carregados.

5.69. Carregar, arranjar e descarregar as unidades de transporte dos produtos alimentares de forma a evitar a contaminação e adulteração dos produtos alimentares.

5.70. Aplicar procedimentos de limpeza e desinfecção adequados.

5.71. Assegurar uma separação segura e eficiente de cargas mistas.

5.72. Garantir a carga e o transporte em condições adequadas de temperatura.

5.73. Em caso de danos ou outros acidentes durante o transporte, assegurar a destruição dos produtos alimentares envolvidos. Para tal, o transportador deve identificar os produtos afetados.

Quanto às Boas Práticas de Fabricação de Alimentos

5.74. A contratada deverá manter a limpeza e asseio nos equipamentos e materiais usados para a perfeita execução dos serviços, incluindo especialmente os pratos, talheres e copos utilizados; ou seja, a limpeza geral da área da cozinha, devendo possuir sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC) e possuir manual de boas práticas de fabricação.

5.75. O lixo deverá ser acondicionado em sacos plásticos específicos em conformidade com a natureza do material a ser recolhido, observando os padrões utilizados pela UFRGS - azul para resíduos recicláveis e preto para resíduos não recicláveis.

5.76. A CONTRATADA deverá zelar pela boa qualidade dos produtos fornecidos.

5.77. Os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à execução dos serviços deverão ser adequadamente conservados, por conta e risco da contratada.

5.78. Todos os mantimentos, tais como frutas, verduras e temperos, deverão ser conservados em locais apropriados e de forma adequada.

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

5.80. A contratada deverá cumprir todas as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho.

5.81. A contratada deverá facilitar a fiscalização de órgãos de vigilância sanitária, no cumprimento de normas, cientificando o CONTRATANTE do resultado das inspeções.

5.82. Deverão ser utilizados produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços, tais como: detergente com alto poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermícida, para se obter ampla higienização dos ambientes, equipamentos e utensílios, bem como das mãos dos funcionários que manipulam alimentos.

5.83. Os produtos de limpeza utilizados pela CONTRATADA dentro do local de produção das refeições, bem como no local de sua distribuição, devem ser de uso específico para cozinhas industriais, com registro na Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Tais comprovações podem ser exigidas a qualquer momento pela CONTRATANTE.

5.84. A contratada deverá realizar, periodicamente, até o último dia do prazo contratual, revisão das instalações cedidas para uso pelo CONTRATANTE.

5.85. A contratada deverá garantir a utilização de técnicas corretas de pré-preparo e preparo das refeições, de acordo com a moderna Ciência da Nutrição no que diz respeito à Técnica Dietética.

5.86. Deverá ser garantida a utilização de matéria-prima adequada, dentro das condições padrões quanto a critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais.

5.87. Deverá ser efetuada supervisão rigorosa do processo de higienização de bandejas, pratos e talheres, visando garantir a sanidade microbiológica.

5.88. A contratada deverá apresentar documentação que comprove o treinamento em Boas Práticas para Serviços de Alimentação dos funcionários que prestam serviços à contratante.

5.89. Para funcionários recém-admitidos, a contratada terá o prazo de 1 (um) mês para apresentar comprovação de treinamento.

5.90. A Contratada deverá programar e desenvolver semestralmente, ou sempre que solicitado pela Universidade, cursos de Boas Práticas e afins para seus funcionários, e apresentar a documentação (comprovação da capacitação) com lista de presença e tema abordado aos fiscais da Universidade.

5.91. Coletar amostras (100g/100mL) de todos os alimentos preparados, incluindo bebidas (100mL), em embalagens apropriadas para alimentos, de primeiro uso, identificadas com no mínimo a denominação e data da preparação, armazenadas por 72 horas sob refrigeração, em temperatura inferior a 5°C. Estas devem ser coletadas com as mãos devidamente higienizadas ou utilizando luvas descartáveis e os mesmos utensílios utilizados na distribuição. (Portaria SES-RS 78/2009).

5.92. Realizar a coleta das amostras referida acima em dois momentos: no envasamento para transporte e após a chegada das refeições ao local em que elas serão servidas (incluindo a água utilizada para cocção dos alimentos).

5.93. As atividades relativas à produção de refeições e todo o controle administrativo dessas tarefas deverá ser exercido pela empresa prestadora de serviço, a saber: planejamento de cardápio; aquisição, recebimento e armazenamento dos variados gêneros; pré-preparo e preparo; transporte e distribuição das refeições; manutenção e higienização dos utensílios, dos equipamentos e do ambiente; seletividade e guarda dos resíduos; contratação e administração de pessoal.

5.94. Armazenamento da matéria-prima

5.95. Os alimentos deverão ser armazenados separadamente respeitando-se as devidas categorias: (a) Alimentos secos ou não-perecíveis; (b) Frutas, verduras e legumes; (c) Alimentos congelados; (d) Leites derivadas e sobremesas a base de leite; (e) Carnes, peixes e aves crus; (f) Alimentos cozidos.

5.96. Produtos de limpeza devem ser armazenados separadamente dos alimentos.

5.97. Todas as latas amassadas ou enferrujadas, alimentos infestados ou fora do prazo de validade devem ser rejeitados.

Recipientes e embalagens

5.98. Todo material utilizado para a embalagem deve ser armazenado em condições higiênico-sanitárias, em áreas destinadas para este fim.

5.99. O material deve ser apropriado para o produto e para as condições previstas de armazenamento e não deve transmitir ao produto substâncias indesejáveis que excedam os limites aceitáveis pelo órgão competente.

5.100. O material das embalagens e recipientes deve ser seguro e conferir proteção apropriada contra a contaminação.

5.101. As embalagens ou recipientes não devem ter sido anteriormente utilizadas para nenhuma finalidade que possam dar lugar a uma contaminação do produto.

5.102. As embalagens ou recipientes devem ser inspecionados imediatamente antes do uso, para verificar sua segurança e, em casos específicos, limpos e/ou desinfetados; quando lavados devem ser secos antes do uso.

5.103. Na área de enchimento, somente devem permanecer as embalagens ou recipientes necessários para uso imediato.

5.104. Os recipientes ou embalagens devem ser processados em condições que excluam as possibilidades de contaminação do produto.

Acondicionamento, Transporte e Distribuição das Refeições

5.105. Utilização de luvas, toucas e máscaras descartáveis pelos funcionários responsáveis pelo acondicionamento, transporte e distribuição das refeições, quando necessário.

5.106. Planejamento adequado das atividades de preparo, acondicionamento em containers térmicos caso necessitem de transporte, de maneira a estabelecerem períodos mínimos de tempo entre as etapas, favorecendo o processo de distribuição e consumo o mais rapidamente possível.

5.107. Em relação aos processos de manipulação, eles devem ser de tal forma que impeçam a contaminação dos materiais. Cuidados especiais devem ser tomados para evitar a putrefação, proteger contra a contaminação e minimizar danos.

5.108. Evitar o transporte de saladas e preparações já com molhos, maionese, etc.

5.109. Utilização de veículos fechados para o transporte das refeições, em condições ideais de higienização, sendo vedado o transporte de outros materiais e/ou pessoas em conjunto com as refeições.

5.110. Os veículos de transporte pertencentes ao estabelecimento produtor de alimento ou por contratado devem atender as boas práticas de transporte de alimentos autorizados pelo órgão competente.

5.111. Os veículos de transporte devem realizar as operações de carga e descarga fora dos locais de fabricação dos alimentos, devendo ser evitada a contaminação deles e do ar pelos gases de combustão.

5.112. Os veículos destinados ao transporte de alimentos quentes, refrigerados ou congelados devem possuir instrumentos de controle que permitam verificar a umidade, caso seja necessário, e a manutenção da temperatura adequada.

5.113. Devem ser garantidas condições ideais de temperatura e tempo, ou seja, manutenção adequada da temperatura da embalagem até a distribuição no menor espaço de tempo possível.

5.114. Retirar os alimentos do balcão térmico tão logo termine o horário de distribuição.

5.115. É vedada a utilização de sobras de alimentos.

5.116. É dever da CONTRATADA o manejo de resíduos (restos de alimentos e sobras de recebimento) conforme descrito na seção “sustentabilidade”.

Controle integrado de vetores e pragas urbanas

5.117. Cabe à contratada implantar nas dependências do refeitório, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos, roedores, etc, respeitando a metodologia de realização conforme a legislação vigente.

5.118. Para o controle integrado de vetores e pragas urbanas, somente deverão ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde, bem como ser realizado por empresa especializada e/ou profissional tecnicamente capacitado.

5.119. Comunicar à CONTRATANTE, com no mínimo 72 (setenta e duas) horas de antecedência, a realização dos procedimentos de desinsetização e desratização, lembrando que, para processos em que seja necessário espalhar produtos químicos no ambiente (asperção, fumegação, etc.), o procedimento deverá ser realizado de forma que seja respeitado o tempo necessário para os procedimentos de higienização posterior de todo o ambiente, móveis, equipamentos e utensílios antes do reinício da distribuição das refeições. Este processo é necessário para evitar possíveis intoxicações ou envenenamento dos funcionários e usuários do refeitório.

Local e horário da prestação dos serviços

5.120. Os serviços serão prestados no Refeitório do Campus Litoral Norte, no seguinte endereço: RS 030, nº 11700, km 92, Tramandaí/RS, CEP: 95590-000.

5.120.1 Inicialmente as refeições serão servidas apenas na sede da UFRGS Campus Litoral Norte (CLN), situada na Rodovia RS 030, 11.700 – km 92 Emboaba – Tramandaí/RS, entretanto, ao longo da vigência do contrato poderá ser solicitado o fornecimento de refeições no prédio da antiga Colônia de Férias da Universidade, situada na Avenida da Igreja, 760 - Tramandaí/RS. Caso ocorra alteração do local de distribuição, em caráter permanente, a contratante será responsável por prévio aviso (no mínimo 90 dias) e garantia das mesmas condições de espaço físico e de estrutura disponibilizadas no local inicial.

5.120.2 Em situações excepcionais, incluindo calamidades públicas, eventos climáticos extremos ou períodos com drástica redução no número de refeições, a entrega de refeições, em formato de marmitas, poderá ocorrer na antiga Colônia de Férias da Universidade, localizada no centro de Tramandaí (Avenida da igreja, 760).

5.121. O fornecimento das refeições deverá ser efetuado em todos os dias úteis do ano, dentro do calendário acadêmico vigente, de segunda-feira a sexta-feira nos seguintes horários:

Almoço: 11h30min às 13h00min

Jantar: 17h00min às 18h30min

5.122. O horário de funcionamento do refeitório poderá ser alterado, em caráter eventual ou definitivo, mediante notificação, visando melhor atender à demanda de usuários. A oferta de refeições poderá sofrer alterações conforme previsto nas condições gerais relacionadas ao formato de entrega e à manutenção do serviço em determinados períodos letivos.

5.123. As refeições que serão consumidas pelos usuários do Refeitório do Campus Litoral Norte deverão estar disponíveis no local de distribuição com no máximo 2 (duas) horas e no mínimo 30 (trinta) minutos de antecedência de sua abertura para os usuários.

5.124. Em vésperas de feriados, greves e períodos não-letivos, que geralmente ocorrem nos meses de janeiro, fevereiro e julho, o número de refeições servidas poderá diminuir drasticamente, o que será comunicado, pelo fiscal do contrato, para readequação da produção e poderá ser proposto, em comum acordo entre as partes, o fechamento do refeitório nestes períodos, ou a distribuição de refeições no formato de marmitas.

Rotinas a serem cumpridas

5.125. A execução contratual observará as rotinas disponibilizadas no anexo 5.

Especificação da garantia do serviço

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

Procedimentos de transição e finalização do contrato

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

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

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

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

Preposto

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

6.7. O preposto deverá realizar visitas durante o funcionamento do Refeitório, nas dependências da UFRGS, com frequência mínima de uma vez a cada 15 dias.

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

Rotinas de Fiscalização

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

Fiscalização Técnica

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

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

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

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

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

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

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

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

Fiscalização Administrativa

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

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

Gestor do Contrato

6.20. Cabe ao gestor do contrato:

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

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

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

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

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

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

6.20.7. enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

6.20.8. receber e dar encaminhamento imediato:

- 6.20.8.1. às denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho, conforme o art. 2º, inciso III, do Decreto n.º 12.174/2024;
- 6.20.8.2. à notificação formal de que a empresa contratada está descumprindo suas obrigações trabalhistas, enviada pelo trabalhador, sindicato, Ministério do Trabalho, Ministério Público, Defensoria Pública ou por qualquer outro meio idôneo.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

- 7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o [Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no Anexo VI.
- 7.2. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que o Contratado:

7.2.1. não produziu os resultados acordados,

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

7.2.3. deixou de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou os utilizou com qualidade ou quantidade inferior à demandada.
- 7.3. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.
- 7.4. A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os seguintes critérios:

7.4.1. Número de refeições distribuídas ao longo do mês e percentual de inadequação nos itens pactuados no IMR anexo, conforme abaixo disposto:

Percentual de inadequação (i)	Percentual do pagamento
$i < 10\%$	100%
$10\% \leq i < 20\%$	95%
$20\% \leq i < 30\%$	90%
$i > 30\%$	85%

Do recebimento

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.15. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.[A6]

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

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

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

7.18.1. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo

Contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento.

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

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

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

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

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

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

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

Liquidação

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

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

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

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

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

7.26. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso

ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

7.27. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

7.27.1. verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

7.27.2. identificar possível razão que impeça a participação em licitação/contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

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

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

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

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

Prazo de pagamento

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

7.33. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao Contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice **IPCA-IBGE** de correção monetária.

Forma de pagamento

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

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

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

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

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

Antecipação de pagamento

7.38. A presente contratação não permite a antecipação de pagamento.

Reajuste

7.39. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 02/04/2025.

7.40. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do **IPCA-IBGE**, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, com base na seguinte fórmula:

$R = V (I - I^0) / I$, onde:

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual a ser reajustado

I^0 = Índice inicial – refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data do orçamento estimado (item 7.39.)

I = Índice relativo ao mês do reajustamento

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

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

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

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

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

7.46. O reajuste será realizado por apostilamento.

Cessão de Crédito

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

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

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

7.47.3. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (Contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos,

incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração.

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

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

8. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

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

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

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

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

8.2.4. Multa:

8.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de 0,25% (zero vírgula vinte e cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 20 (vinte) dias dias.

8.2.4.2. Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia, quando prevista a exigência neste Termo de Referência. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a

Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

8.2.4.3. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de **5% a 10%** do valor da contratação.

8.2.4.4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de **2% a 10%** do valor da contratação.

8.2.4.5. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de **1% a 5%** do valor da contratação.

8.2.4.6. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de **0,5% a 2%** do valor da contratação.

8.2.4.7. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de **0,5% a 2%** do valor da contratação.

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

8.4. Antes da aplicação da sanção de Advertência será facultada a defesa do interessado no prazo de 5 (cinco) dias, contado da data de sua intimação (art. 24 da Lei nº 9.784/99).

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

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

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

8.8. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

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

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

8.10. Na aplicação das sanções serão considerados:

8.10.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

8.10.2. as peculiaridades do caso concreto;

8.10.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

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

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

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

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

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

8.13.1. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

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

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

Regime de Execução

9.2. O regime de execução do objeto será de empreitada por preço unitário.

Critérios de aceitabilidade de preços

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

9.3.1. valor global: conforme valor estimado da contratação.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

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

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

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

9.8. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;[A10]

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

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

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

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

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

9.14. Licenciamento sanitário junto à Secretaria de Saúde correspondente.

9.15. Licença de veículo para transporte de alimentos junto à Secretaria de Saúde correspondente.

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

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

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

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

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

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

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

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

Qualificação Econômico-Financeira

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

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

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

$$\begin{array}{lcl}
 \text{LG} = & & \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}} \\
 \\
 \text{SG} = & & \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}
 \end{array}$$

LC =

Ativo Circulante

 Passivo Circulante

9.28. Caso a empresa apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido, para fins de habilitação, patrimônio líquido mínimo de 10% do valor total estimado da contratação.

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

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

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

Qualificação Técnica

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

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

9.33. Registro da empresa e do responsável técnico no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), em plena validade, nos termos da Lei 6.583 de 20 de outubro de 1978 e da Resolução CFN nº 702 de 15 de setembro de 2021.

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

Qualificação Técnico-Operacional

9.34. Declaração de que o fornecedor possui ou instalará escritório no município de Tramandaí (ou em município vizinho, não superando a distância de 40km do Campus Litoral Norte), o que deverá ser comprovado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contado a partir da vigência do contrato.

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

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

Qualificação Técnico-Profissional

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

9.37.1. Nutricionista

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

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

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

Disposições gerais sobre habilitação

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

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

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

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

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

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação, que é o máximo aceitável, é de **R\$ 1.360.000,00 (Um milhão e trezentos e sessenta mil reais)**, conforme custos unitários apostos na **tabela contida no item 1.1 acima**.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

11.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

I) Gestão/unidade: Campus Litoral Norte;

II) Fonte de recursos: 1000000000/1050;

III) Programa de trabalho: 230274;

IV) Elemento de despesa: 339039; e

V) Plano interno: M20RKG0100N.

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

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

13. ANEXO I Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato (Contratações de pequeno valor - art. 95, inciso I, da Lei n. 14.133/2021, Orientação Normativa nº 84, de 17 de maio de 2024)

1. FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

1.1. O adjudicatário terá o prazo de 3 (três) dias, contado a partir da data de sua convocação, para aceitar o instrumento equivalente ao contrato Nota de Empenho, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas.

1.2. O prazo poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

1.3. O aceite do instrumento equivalente pelo adjudicatário implica no reconhecimento de que:

1.3.1. referido instrumento substitui o termo de contrato, sendo-lhe aplicáveis as disposições da Lei nº 14.133/2021;

1.3.2. o Contratado se vincula à sua proposta e às previsões contidas no Edital, no Termo de Referência e em seus anexos, conforme Termo de Ciência e Concordância (Anexo II).

2. VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é aquele estabelecido no Termo de Referência, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.2. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o Contratado, atentando, ainda, para o cumprimento dos seguintes requisitos:

2.2.1. Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;

2.2.2. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução contratual, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;

2.2.3. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;

2.2.4. Haja manifestação expressa do Contratado informando o interesse na prorrogação;

2.2.5. Seja comprovado que o Contratado mantém as condições iniciais de habilitação; e

2.2.6. Não haja registro no Cadastro Informativo de créditos não quitados do setor público federal (Cadin).

2.3. O Contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

2.4. A prorrogação contratual deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

2.5. Nas eventuais prorrogações contratuais, os custos não renováveis já pagos ou amortizados ao longo do primeiro período de vigência da contratação deverão ser reduzidos ou eliminados como condição para a renovação.

2.6. A contratação não poderá ser prorrogada quando o Contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

3. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

3.1. São obrigações do Contratante:

3.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o Termo de Referência e seus anexos;

3.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

3.1.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos incorreções, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto contratual, fixando prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido, total ou parcialmente, às suas expensas, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas;

3.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução contratual e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

3.1.5. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal em relação à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

3.1.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no Termo de Referência;

3.1.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e no Termo de Referência;

3.1.8. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

3.1.9. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução contratual, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

3.1.9.1. A Administração terá o prazo de um mês, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

3.1.10. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo Contratado no prazo máximo de um mês.

3.1.11. Notificar os emitentes das garantias, quando houver, quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

3.1.12. Comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, no caso do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.

3.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do objeto contratual, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

4. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

4.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes do Termo de Referência e deste Anexo, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

4.1.1. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal contratual ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

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

4.1.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;

4.1.4. Efetuar comunicação ao Contratante, assim que tiver ciência da impossibilidade de realização ou finalização do serviço no prazo estabelecido, para adoção de ações de contingência cabíveis.

4.1.5. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o Contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização contratual, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos:

4.1.5.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

4.1.5.2. certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

4.1.5.3. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do Contratado;

4.1.5.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

4.1.5.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

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

4.1.7. Comunicar ao Fiscal do contrato tempestivamente, observada a urgência da situação, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual, não ultrapassando o prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

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

4.1.9. Manter durante toda a vigência da contratação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação, ou para a qualificação, na contratação direta;

4.1.10. Cumprir, durante todo o período de execução contratual, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação;

4.1.11. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pela fiscalização contratual, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;

4.1.12. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência da execução do objeto;

4.1.13. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;

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

4.1.15. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados;

4.1.16. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos;

4.1.17. Fornecer todos os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação de regência;

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

4.1.19. Submeter previamente, por escrito, ao CONTRATANTE, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere;

4.1.20. Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho;

4.1.21. Não submeter os trabalhadores a condições degradantes de trabalho, jornadas exaustivas, servidão por dívida ou trabalhos forçados;

4.1.22. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos de idade, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos de idade, observada a legislação pertinente;

4.1.23. Não submeter o menor de dezoito anos de idade à realização de trabalho noturno e em condições perigosas e insalubres e à realização de atividades constantes na Lista de Piores Formas de Trabalho Infantil, aprovada pelo Decreto nº 6.481, de 12 de junho de 2008;

4.1.24. Receber e dar o tratamento adequado a denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho;

4.1.25. Manter preposto aceito pela Administração no local da obra ou do serviço para representá-lo na execução do contrato.

4.1.25.1. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

4.1.26. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do CONTRATANTE ou do Fiscal ou Gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;

4.1.27. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo CONTRATANTE ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento;

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

4.1.29. Assegurar aos seus trabalhadores ambiente de trabalho e instalações em condições adequadas ao cumprimento das normas de saúde, segurança e bem-estar no trabalho;

4.1.30. Fornecer equipamentos de proteção individual (EPI) e equipamentos de proteção coletiva (EPC), quando for o caso;

4.1.31. Garantir o acesso do CONTRATANTE, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do contrato;

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

4.1.33. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;

4.1.34. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo o CONTRATADO relatar ao CONTRATANTE toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;

4.1.35. Informar a UFRGS, caso haja alteração de seus dados cadastrais (e-mail, endereço, contrato social), sendo consideradas válidas todas as comunicações, intimações ou notificações que forem dirigidas para o endereço originalmente indicado na proposta, caso não seja adotada tal providência.

4.1.35.1. As comunicações, intimações ou notificações, da UFRGS ao CONTRATADO, enviados para o e-mail indicado na proposta, serão consideradas como recebidas pela empresa no primeiro dia útil posterior ao envio pela UFRGS.

5. OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

5.1. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão da licitação ou da contratação, a partir da apresentação da proposta no certame, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

5.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

5.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

5.4. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado

5.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do Contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

5.6. É dever do Contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

5.7. O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

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

5.9. O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

5.10. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

5.11. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

5.12. O presente instrumento está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

5.13. Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.

6. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

6.1 A contratação será extinta quando vencido o prazo estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

6.2. A contratação poderá ser extinta antes do prazo fixado, sem ônus para o Contratante, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que a contratação não mais lhe oferece vantagem.

6.3. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário da contratação, desde que haja a notificação do Contratado pelo Contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

6.4. Caso a notificação da não-continuidade da contratação de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

6.5. A contratação poderá ser extinta antes de cumpridas as obrigações nela estipuladas, ou antes do prazo fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

6.5.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

6.5.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o objeto.

6.5.3. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

6.6. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

6.6.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

6.6.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

6.6.3. Indenizações e multas.

6.7. A extinção contratual não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.

6.8. O CONTRATANTE poderá ainda:

6.8.1. Nos casos de obrigação de pagamento de multa pelo CONTRATADO, reter a garantia prestada a ser executada, conforme legislação que rege a matéria; e

6.8.2. Nos casos em que houver necessidade de ressarcimento de prejuízos causados à Administração, nos termos do inciso IV do art. 139 da Lei n.º 14.133, de 2021, reter os eventuais créditos existentes em favor do CONTRATADO decorrentes do contrato.

6.9. A contratação poderá ser extinta caso se constate que o Contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão contratuais, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

7. DOS CASOS OMISSOS

7.1. Os casos omissos serão decididos pelo Contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

8. ALTERAÇÕES

8.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

8.2. O Contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado da contratação.

8.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

8.4. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do Contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês.

8.5. Registros que não caracterizam alterações contratuais podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

9. FORO

9.1. Fica definido o Foro da Justiça Federal em Porto Alegre/RS, Seção Judiciária do Rio Grande do Sul, para dirimir os litígios que decorrerem da execução contratual que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

14. ANEXO II TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

ANEXO II

TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

Por meio deste instrumento, (identificar o Contratado) declara que está ciente e concorda com as disposições e obrigações previstas no Edital, no Termo de Referência e nos demais anexos a que se refere o Pregão Eletrônico nº...../2025, bem como que se responsabiliza, sob as penas da Lei, pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante o processo de contratação.

Local-UF, de de 20.....

(Nome e Cargo do Representante Legal)

15. Responsáveis

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

ELOISA PORCIUNCULA DA SILVA

Integrante Técnico/Requisitante

KAMILA SANTOS LOPES

Integrante Técnico/Requisitante

VIVIANE MARIA DOS SANTOS SOARES

Integrante Administrativo



Assinou eletronicamente em 05/06/2025 às 13:27:21.

Lista de Anexos

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

- Anexo I - Anexo III - vistoria_dependencias_producao_atualizado.pdf (465.64 KB)
- Anexo II - Anexo IV - Especificacoes Cardapio.pdf (233.85 KB)
- Anexo III - Anexo V - Rotinas.pdf (468.54 KB)
- Anexo IV - Anexo VI - IMR.pdf (425.72 KB)