

Termo de Referência 5/2025

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
5/2025	158198-CENTRO DE CIENCIAS JURIDICAS E SOCIAIS	SUZANA ARAUJO DOS SANTOS	02/05/2025 17:47 (v 10.0)
Status	ASSINADO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
I - alienação e concessão de direito real de uso de bens/Concessão de direito real de uso de bens		23096.090710/2024-82

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

MODELO DE TERMO DE REFERÊNCIA
Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021
SERVIÇOS COM E SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA, OBRAS E SERVIÇOS DE ENGENHARIA, EXCETO TIC
LICITAÇÃO E CONTRATAÇÃO DIRETA
UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

(Processo Administrativo nº 23096.090710/2024-82)

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação de *serviços contínuos* de exploração comercial de lanchonete mediante cessão administrativa de uso, oneroso, de espaço físico pertencente ao CCJS da UFCG, no Município de Sousa, nos termos da tabela 01, abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

TABELA I

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	ÁREA	VALOR MENSAL(APLICADO FATOR DE CORREÇÃO DE 50%)	VALOR TOTAL
01	Concessão onerosa de uso de espaço público (BOX A1/A2) para exploração de serviço de	19356	Serviço	32,10 m²	R\$ 291,10	R\$ 3493,20

	lanchonete no Centro de Vivências/CCJS					
--	--	--	--	--	--	--

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 **01 (um) ano** contados da **formalização do 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 tendo em vista que sua necessidade é permanente, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando o Estudo Técnico Preliminar.

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.

1.6 Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, não se constituindo em quaisquer das atividades previstas no art. 3º do aludido decreto, cuja execução indireta é vedada. Assim, informa-se que o objeto da contratação não se refere a atividades desempenhadas por categorias funcionais abrangidas pelo plano de cargos da contratante, mas se trata de atividades auxiliares, materiais acessórias, instrumentais ou complementares aos assuntos que constituam área de competência legal do órgão contratante. (INCLUSÃO)

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE 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 anexo constante nos autos do processo, SEI nº 5322350.

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

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERANDO 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

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 Sustentabilidade

4.1.1. 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 (7ª Edição - Outubro 2024):

4.1.1.1 A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52 /2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis; e (INCLUSÃO);

4.1.1.2 A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, a Resolução RDC ANVISA 182, de 2017, alterada pela RDC 331/2019 e Resolução RDC 173/2006 – bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis (INCLUSÃO).

4.1.2 De acordo com o Plano Diretor de Logística Sustentável (PLS) vigente na UFCG, deve-se considerar que o serviço esteja de acordo com a Agenda 2023 – ODS 2,6 e 12, que visa assegurar padrões de produção e de consumo sustentáveis(INCLUSÃO).

4.1.3 A CONTRATADA deve promover a racionalização e o consumo consciente de bens e serviços por meio de: (INCLUSÃO).

4.1.3.1 Práticas de redução de consumo de água e energia;

4.1.3.2 Práticas de redução de materiais de consumo;

4.1.3.3 Práticas de gestão de resíduos;

4.1.3.4 Práticas de promoção do consumo consciente; e

4.1.3.5 Práticas de redução de emissão de substâncias poluentes.

4.1.4 A CONTRATADA deve adotar critérios de sustentabilidade, priorizando o uso racional da água, a eficiência energética, o descarte de resíduos recicláveis e orgânicos, assim como a utilização adequada de produtos saneantes/higienização(INCLUSÃO).

4.1.5 Os serviços oferecidos pela empresa especializada deverão atender também à seguinte legislação: (INCLUSÃO)

4.1.5.1 Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993, do Ministério da Saúde, que estabelece o Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos, Boas Práticas de Produção e Prestação de Serviços e padrões de identidade e qualidade;

4.1.5.2 Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Anvisa, que regula as Boas Práticas para Serviços de Alimentação, garantindo condições higiênico-sanitárias adequadas;

4.1.5.3 Instrução Normativa nº 82, de 21 de dezembro de 2020, do MAPA, que atualiza procedimentos para controle de qualidade na produção de alimentos;

4.1.5.4 Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), que estabelece o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) aplicados aos estabelecimentos de alimentos;

4.1.5.5 Associação Brasileira de Normas Técnicas: NBR 14701, que trata do Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura;

4.1.5.6 Plano de Gestão de Logística Sustentável da UFCG, que é uma ferramenta de planejamento com objetivos e responsabilidades definidas, ações, metas, prazos de execução e mecanismos de monitoramento e avaliação, a qual permite à Universidade estabelecer práticas de sustentabilidade e racionalização de gastos e processos na Administração Pública, conforme estabelece a Instrução Normativa nº 10, de 12 de novembro de 2012.

4.1.6 É obrigação da Contratante promover a efetiva aplicação de boas práticas sustentáveis nas licitações realizadas pela Administração Pública, observando rigorosamente os critérios e práticas estabelecidos pela legislação vigente. Essa obrigação está em conformidade com o art. 170 da Constituição Federal de 1988, com os dispositivos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, que institui a Nova Lei de Licitações e Contratos, especialmente os artigos que tratam da sustentabilidade (art. 5º e art. 11, inciso IV). Também deve atender à Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009, que institui a Política Nacional sobre Mudança do Clima (PNMC), regulamentada pelos decretos que complementam suas diretrizes, como o Decreto nº 7.390, de 9 de

dezembro de 2010, que detalha metas e instrumentos de mitigação, e o Decreto nº 11.075, de 19 de maio de 2022, que estabelece os procedimentos para a elaboração dos Planos Setoriais de Mitigação das Mudanças Climáticas. Por fim, o contratante deve observar o Decreto nº 7.746, de 5 de junho de 2012, que dispõe sobre critérios de sustentabilidade na contratação de bens, serviços e obras pela Administração Pública, incentivando práticas ambientalmente responsáveis nos processos administrativos (INCLUSÃO).

4.1.7 Os serviços prestados pela CONTRATADA deverão pautar-se sempre na premissa de sustentabilidade, com o uso racional de recursos e equipamentos, de forma a evitar e prevenir o desperdício de insumos e materiais consumidos, bem como a geração excessiva de resíduos, a fim de atender às diretrizes de responsabilidade ambiental adotadas pela CONTRATANTE (INCLUSÃO).

4.1.8 A Licitante Vencedora deverá adotar critérios de sustentabilidade previstos nas normas supracitadas, atentando-se para as ações de compromisso com o meio ambiente, economia e o social na Administração Pública Federal nos limites contratuais e orientando-se pelos preceitos legais que tratam de boas práticas ambientais; priorizando o uso racional da água, a eficiência energética, o descarte de resíduos recicláveis e orgânicos, bem como a utilização adequada de produtos saneantes e de higienização (INCLUSÃO).

Boas práticas ambientais

4.1.9 Faz-se necessária a adoção de medidas tendentes a diminuir o impacto que a cessão de uso dos serviços em tela ocasionaria. Por tal razão, como diretriz no planejamento da cessão dos espaços físicos, torna-se imprescindível considerar critérios e práticas de sustentabilidade. Dessa forma, e também em atendimento à Instrução Normativa nº 01/2010 SLTI MPOG, a empresa contratada deverá adotar as práticas de sustentabilidade, na execução dos serviços, no que couber (INCLUSÃO).

4.1.10 Também deverá observar que as máquinas ou equipamentos consumidores de energia a serem utilizados pelas cessionárias estejam classificados com classe de eficiência "A" na Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (ENCE) vigente no período do contrato. Caso a aquisição de tais máquinas ou equipamentos for anterior à data de início do contrato e não atenda à exigência anterior, deverá ser prevista, em prazo máximo de 12 (doze) meses, sua substituição por outro com classe de eficiência "A", sob a pena de não renovação do contrato (INCLUSÃO).

4.1.11 Nos termos do anexo V da instrução normativa IN nº 5, de 26 de maio de 2017, e da instrução normativa SLTI/MPOG nº 1, de 19/01/2010, a cessionária deverá adotar as seguintes providências: (INCLUSÃO)

4.1.11.1 Realizar a separação dos resíduos recicláveis descartados pela cessionária, na fonte geradora, e a coleta seletiva do papel para reciclagem, promovendo sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, nos termos da IN MARE nº 6, de 3/11/95.

4.1.12 Otimizar a utilização de recursos e a redução de desperdícios e de poluição, através das seguintes medidas, dentre outras:(INCLUSÃO)

4.1.12.1 Racionalizar o uso de substâncias potencialmente tóxicas ou poluentes.

4.1.12.2 Substituir as substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade.

4.1.12.3 Usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA.

4.1.12.4 Racionalizar o consumo de energia elétrica e adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada.

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

4.1.12.6 Treinar e capacitar periodicamente os empregados em boas práticas de redução de desperdícios e poluição.

4.1.12.7 Utilizar lavagem com água de reuso ou outras fontes, sempre que possível (águas de chuva, poços cuja água seja certificada de não contaminação por metais pesados ou agentes bacteriológicos, minas e outros).

4.1.12.8 Observar a Resolução CONAMA nº 20, de 7/12/94, e legislação correlata, quanto aos equipamentos de limpeza que geram ruído no seu funcionamento.

4.1.12.9 Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços.

4.1.12.10 Respeitar as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos.

4.1.12.11 Deve-se otimizar a utilização dos sacos de lixo, adequando sua disponibilização quanto à capacidade e necessidade, esgotando dentro do bom senso e da razoabilidade o seu volume útil de acondicionamento, objetivando a redução da destinação de resíduos sólidos.

4.1.12.12 Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis.

4.1.12.13 Utilizar racionalmente os saneantes domissanitários cuja aplicação nos serviços deverá observar regra basilar de menor toxicidade, livre de corantes e redução drástica de hipoclorito de sódio.

4.1.12.14 Manter critérios de qualificação de fornecedores levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas

4.1.12.15 Recomenda-se a utilização de produtos detergentes de baixas concentrações e baixos teores de fosfato.

4.1.13 Desenvolver ou adotar manuais de procedimentos de descarte de materiais potencialmente poluidores, dentre os quais:(INCLUSÃO)

4.1.13.1 Pilhas e baterias que contenham em suas composições chumbo, cádmio, mercúrio e seus compostos devem ser recolhidas e encaminhadas aos estabelecimentos que as comercializam ou à rede de assistência técnica autorizada pelas respectivas indústrias, para repasse aos fabricantes ou importadores.(INCLUSÃO)

4.1.13.2 Lâmpadas fluorescentes e frascos de aerossóis em geral devem ser separados e acondicionados em recipientes adequados para destinação específica.(INCLUSÃO)

4.1.13.3 Pneumáticos inservíveis devem ser encaminhados aos fabricantes para destinação final, ambientalmente adequada, conforme disciplina normativa vigente.(INCLUSÃO)

Redução de consumo e uso racional de água

4.1.14 Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujos encarregados devem atuar como facilitadores das Identificar pontos de uso/hábitos e vícios de desperdício de água. (INCLUSÃO)

4.1.15 Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água.(INCLUSÃO)

4.1.16 Adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), pois são dispositivos que contribuem para a economia de água, em torno de 25%.(INCLUSÃO)

4.1.17 Utilizar bocais de torneira com chuveiros dispersantes, que aumentam a área de contato dos legumes, frutas e, principalmente, dos folhosos, diminuindo assim o desperdício.(INCLUSÃO)

4.1.18 Na identificação das atividades de cada ponto de uso, os empregados devem ser treinados e orientados sistematicamente contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os empregados sobre atitudes preventivas.(INCLUSÃO)

4.1.19 Devem ser adotados procedimentos corretos com o uso adequado da água, utilizando-a com economia/sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos empregados (INCLUSÃO).

Eficiência energética

4.1.20 A aquisição de equipamentos consumidores de energia deverá ser realizada de modo que o bem a ser adquirido apresente o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética (INCLUSÃO).

4.1.21 Devem ser verificados na aquisição dos equipamentos, quando possível, o selo PROCEL - Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica e o selo INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (INCLUSÃO).

4.1.22 Toda instalação (elétrica, gás, vapor, etc.) realizada nas dependências da Contratada deve seguir as normas INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento (INCLUSÃO).

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

4.1.24 Verificar para que haja boa dissipação de calor e economia de energia elétrica, ventilação no local de instalação e a inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração (INCLUSÃO).

4.1.25 Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas (INCLUSÃO).

4.1.26 Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias (INCLUSÃO).

4.1.27 Efetuar manutenção dos equipamentos com mau funcionamento ou danificados como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas (INCLUSÃO).

4.1.28 A contratada deve desenvolver junto a seus empregados programas de racionalização do uso de energia (INCLUSÃO).

4.1.29 A cessionária deverá realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos e evitar ao máximo o uso de extensões elétricas (INCLUSÃO).

4.1.30 Os serviços somente poderão ser prestados com a utilização de produto com a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE, na(s) classe(s), nos termos da Portaria INMETRO, que aprova os Requisitos de Avaliação da Conformidade – RAC do produto e trata da etiquetagem compulsória. (INCLUSÃO).

Programa de coleta seletiva de resíduos sólidos

4.1.31 Recomenda-se a implantação de Programa Interno de Separação de Resíduos Sólidos (INCLUSÃO).

4.1.32 Quando implantado, pela Contratada, Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos, esta deverá observar as seguintes regras: (INCLUSÃO).

4.1.32.1 Materiais não recicláveis são todos os materiais que ainda não apresentam técnicas de reaproveitamento e estes são denominados REJEITOS, como: lixo de banheiro, papel higiênico, lenço de papel, cerâmicas, pratos, vidros pirex, trapos e roupas sujas, toco de cigarro, cinza e ciscos - que deverão ser segregados e acondicionados separadamente para destinação adequada, acrílico, lâmpadas fluorescentes – são acondicionadas em separado, papéis plastificados - metalizados ou parafinados, papel carbono e fotografias, fitas e etiquetas adesivas, copos descartáveis de papel, espelhos, vidros planos, cristais, pilhas - são acondicionadas em separado e enviadas para fabricante; (INCLUSÃO).

4.1.32.2 Para os materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a padronização internacional para a identificação, por cores, nos recipientes coletores (VERDE para vidro, AZUL para papel, AMARELO para metal, VERMELHO para plástico e BRANCO para lixo não reciclável)(INCLUSÃO).

Controle da emissão de poluentes

4.1.33 Utilizar para transporte dos alimentos e das refeições veículos movidos a combustíveis que causem menor impacto ambiental (INCLUSÃO).

4.1.34 Realizar manutenções periódicas nos veículos utilizados para transporte de alimentos ou refeições (corretiva e preventiva) (INCLUSÃO).

Controle da poluição sonora

4.1.35 Para seus equipamentos que gerem ruído no seu funcionamento, observar a necessidade de Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel - dB(A), conforme Resolução CONAMA nº 020, de 07 de dezembro de 1994, em face de o ruído excessivo causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição; a utilização de tecnologias adequadas e conhecidas permite atender às necessidades de redução de níveis de ruído.(INCLUSÃO).

Destinação final de resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções

4.1.36 Objetivando minimizar impactos negativos ocasionados pela deposição de resíduo de óleo comestível, diretamente na rede de esgotos, a CONTRATADA deverá implantar e manter programas voltados à reciclagem de óleo comestível, tais como destinação a entidades e/ou organizações assistenciais que comprovadamente efetivem o reaproveitamento do óleo para a produção de sabão, etc.(INCLUSÃO).

~~Indicação de marcas ou modelos(EXCLUSÃO)~~

~~4.2. Na presente contratação será admitida a indicação da(s) seguinte(s) marca(s), característica(s) ou modelo(s), de acordo com as justificativas contidas nos Estudos Técnicos Preliminares. (...)(EXCLUSÃO)~~

~~Da vedação de utilização de marca/produto na execução do serviço(EXCLUSÃO)~~

~~4.3. Diante das conclusões extraídas do processo administrativo nº XXXXX.XXXXXX/XXXX-XX, a Administração não aceitará o fornecimento dos seguintes produtos/marcas.(EXCLUSÃO)~~

~~4.3.1. [...],~~

~~4.3.2. [...], e~~

~~4.3.3. [...].~~

~~Da exigência de carta de solidariedade (EXCLUSÃO)~~

~~4.4. Em caso de fornecedor, revendedor ou distribuidor, será exigida carta de solidariedade emitida pelo fabricante, que assegure a execução do contrato.~~

Subcontratação

4.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.3. Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

Vistoria

~~4.4. Não há necessidade de realização de avaliação prévia do local de execução dos serviços.(EXCLUSÃO)~~

4.4 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 11 horas e das 13 horas às 16 horas (INCLUSÃO).

4.5 serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia. (INCLUSÃO).

4.6 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.(INCLUSÃO).

4.6.1 Os agendamentos das vistorias serão realizados previamente, por meio dos seguintes contatos: (INCLUSÃO).

4.6.2 e-mail: suzana.santos@ufcg.edu.br. Telefone: (83) 3521-3295.(INCLUSÃO).

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

4.7 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. (INCLUSÃO).

4.8 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.(INCLUSÃO).

Demais requisitos

4.9 Em consonância com os Estudos Preliminares, os requisitos para a presente contratação incluem: (INCLUSÃO)

4.10 Prestação de serviço continuado sem o fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva;(INCLUSÃO).

4.11 Preparação e distribuição de lanches atendendo a parâmetros nutricionais adequados, tomando como referência adultos saudáveis;(INCLUSÃO).

4.12 É indispensável o respeito à cultura alimentar regional e à segurança higiênico sanitária, garantindo a qualidade e a conformidade com as normas vigentes;(INCLUSÃO).

4.13 A contratada será responsável por dispor de todos os insumos para a execução dos serviços, incluindo: (INCLUSÃO).

4.13.1 Gêneros alimentícios de qualidade;

4.13.2 Gás de cozinha (GLP);

4.13.3 Materiais de limpeza e descartáveis;

4.13.4 Extintor para combate de incêndio adequado para prestação do serviço;

4.13.5 Uniformes para funcionários e Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), quando exigidos por normas aplicáveis.

4.14 A contratada deverá se responsabilizar integralmente pela aquisição, instalação e montagem dos equipamentos necessários ao funcionamento eficiente da lanchonete, garantindo condições adequadas para as operações;(INCLUSÃO).

4.15 Também será de responsabilidade da contratada a aquisição de materiais de consumo indispensáveis para a operação e manutenção das atividades da lanchonete, assegurando o pleno atendimento às demandas contratuais;(INCLUSÃO).

4.16 Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente para a perfeita execução dos serviços contratuais assumidos;(INCLUSÃO).

4.17 Adotar critérios de sustentabilidade, priorizando o uso racional da água, a eficiência energética, o descarte de resíduos recicláveis e orgânicos, assim como a utilização adequada de produtos saneantes /higienização.(INCLUSÃO).

4.18 Esses requisitos visam garantir a eficiência, segurança e adequação do serviço prestado, atendendo às necessidades da contratante e aos padrões de qualidade exigidos.(INCLUSÃO).

Instalação de escritório(EXCLUSÃO)

~~4.38. Considera-se imprescindível para a adequada execução dos serviços contratados que o fornecedor possua ou venha a instalar escritório contendo estrutura administrativa mínima, no município de [indicar o Município/UF], pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.~~

Margem de Preferência(EXCLUSÃO)

4.39. O objeto da contratação enquadra-se na margem de preferência-[normal] OU [adicional] de %, prevista no Decreto n.º....., conforme disposto na Resolução n.º da Comissão Interministerial de Contratações Públicas para o Desenvolvimento Sustentável – CICS.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de execução

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica, devendo a CONTRATADA observá-la:

5.1.1. Início da execução do objeto: 15 dias corridos da assinatura do contrato, prorrogáveis por igual período mediante anuência da contratante;

~~5.1.2. Descrição detalhada dos métodos, rotinas, etapas, tecnologias procedimentos, frequência e periodicidade de execução do trabalho. [...].(EXCLUSÃO)~~

5.1.2 A CONTRATADA, após a assinatura do contrato, será formalmente convocada para receber a área da concessão, devendo encaminhar ao local um representante formalmente designado; (INCLUSÃO)

~~5.1.3. Cronograma de realização dos serviços. [...].(EXCLUSÃO)~~

~~5.1.4. Etapa ... Período / a partir de / após concluído ... (EXCLUSÃO)~~

Reuniões e comunicações (INCLUSÃO)

5.1.3 Após a assinatura do contrato, no prazo máximo de 5 dias corridos, a CONTRATANTE promoverá reunião inicial com o objetivo de apresentar o plano de fiscalização, detalhando as obrigações contratuais, mecanismos de fiscalização, estratégias de execução do objeto, métodos de aferição dos resultados e sanções aplicáveis, entre outros;(INCLUSÃO)

5.1.4 Os assuntos tratados na reunião inicial deverão ser registrados em ata, e deverão estar presentes, preferencialmente, o gestor, o fiscal ou a equipe responsável pela fiscalização do contrato, o preposto da empresa;(INCLUSÃO)

5.1.5 A CONTRATANTE realizará reuniões periódicas com o preposto da unidade, conforme a necessidade, para garantir a qualidade da execução dos serviços e dos resultados previstos; (INCLUSÃO)

5.1.6 Os assuntos tratados nas reuniões periódicas deverão ser registrados em ata; (INCLUSÃO)

5.1.7 As comunicações entre as partes deverão se dar preferencialmente através do Sistema Eletrônico de Informações - SEI/UFMG ou sistema que o substitua, admitindo-se o uso de correio eletrônico, em caso de indisponibilidade; (INCLUSÃO)

5.1.8 A CONTRATADA deverá providenciar junto à CONTRATANTE cadastro no Sistema Eletrônico de Informações - SEI /UFMG, do tipo usuário externo, para em nome da CONTRATADA, abrir processos com requerimento para pagamento de fatura, repactuação, receber intimações digitais, dentre outros processos relacionados à contratação. Devendo acessar diariamente o SEI/UFMG de forma a estar atento às comunicações da contratante, além de estar acessível por intermédio de telefone (fixo e/ou celular) e e-mail; (INCLUSÃO)

5.1.9 As ocorrências acerca da execução contratual deverão ser registradas durante toda a vigência da prestação dos serviços, cabendo ao gestor e fiscais, observadas suas atribuições, a adoção das providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais; (INCLUSÃO)

5.1.10 Antes do início da execução do objeto, a CONTRATADA deverá apresentar à Fiscalização do Contrato os seguintes documentos: (INCLUSÃO)

5.1.10.1 Comprovante do controle integrado de vetores e pragas urbanas (dedetização e desratização);

5.1.10.2 Comprovante de manutenção e recarga dos extintores, quando aplicável;

5.1.11 A execução dos serviços supracitados deverão atender às Resoluções RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 e RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e as demais legislações sanitárias vigentes; (INCLUSÃO)

5.1.12 A equipe de fiscalização e/ou servidor designado pela UFMG, deverá acompanhar a execução dos serviços para verificação e controle das atividades realizadas; (INCLUSÃO)

5.1.13 A CONTRATADA deverá providenciar o agendamento prévio dos serviços, evitando se interferência nas atividades técnicas, operacionais e administrativas da lanchonete; (INCLUSÃO)

5.1.14 Os serviços deverão ser executados por profissionais que possuam qualificação técnica e treinamento compatível com a atividade a ser desempenhada, sob inteira responsabilidade da Contratada, que deve orientá-los quanto às suas obrigações. Ao final, os relatórios, certificados e laudos dos serviços executados deverão ser entregues à Equipe de Fiscalização do Contrato; (INCLUSÃO)

5.1.15 Em situações excepcionais em que o Alvará de funcionamento, o Alvará sanitário e a Licença Sanitária não seja expedido(a) antes do início da execução do serviço, será concedido um prazo adicional de 30 (trinta) dias, desde que a CONTRATADA apresente cópia do protocolo e demais documentos necessários à comprovação de formalização da solicitação junto ao órgão competente; (INCLUSÃO)

5.1.16 No prazo máximo de 30 (trinta) dias após o início da execução do objeto, a CONTRATADA deverá apresentar à Fiscalização do Contrato os seguintes documentos: (INCLUSÃO)

5.1.17 Relação dos empregados, contendo nome completo, cargo ou função, horário do posto de trabalho, números da carteira de identidade (RG) e da inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF); Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) dos empregados admitidos devidamente assinada pela contratada; e exames médicos admissionais dos empregados da contratada que prestarão os serviços; (INCLUSÃO)

5.1.18 Comprovante de capacitação dos empregados no Curso Básico de Manipuladores de Alimentos;(INCLUSÃO)

5.1.19 Alvará de Funcionamento, Alvará Sanitário e a Licença Sanitária da lanchonete.(INCLUSÃO)

Concessão Onerosa

5.1.20 Para definição do custo locativo foi realizada avaliação pelo setor de engenharia da UFCG, conforme laudo SEI n.º 5279131;(INCLUSÃO)

5.1.21 Cabe salientar que nos custos do espaço físico (aluguel), NÃO INCIDIRÁ despesas de consumo de energia e água, pois a CONTRATADA irá pagar esses custos de forma separada, dentre outras, que serão cobrados a parte por meio de mecanismos administrativos elaborados pelo setor competente ou de medidores individuais;(INCLUSÃO)

5.1.22 Incidirá nos custos do aluguel o rateio referente a segurança e limpeza predial;(INCLUSÃO)

5.1.23 A CONTRATADA pagará mensalmente, a título de retribuição da cessão o valor abaixo fixado por mês, que será reajustado após 12 (doze) meses, contados da data de apresentação da proposta de preços pela CESSIONÁRIA, considerando como índice inicial para fins de cálculo do novo valor, o índice da data de início da vigência do contrato até o seu décimo segundo mês de vigência;(INCLUSÃO)

5.1.24 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o intervalo mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste;(INCLUSÃO)

5.1.25 O reajustamento da taxa mensal a ser paga pela CONTRATADA será corrigido anualmente pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) ou outro índice oficial que o substitua;(INCLUSÃO)

5.1.26 No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONCEDENTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, ajustando a diferença correspondente quando o índice definitivo for divulgado;(INCLUSÃO)

5.1.27 Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será obrigatoriamente o definitivo;(INCLUSÃO)

5.1.28 Caso o índice estabelecido para reajuste venha a ser extinto ou inutilizável, será adotado o índice definido pela legislação vigente ou, na ausência de previsão legal, um novo índice oficial escolhido pelas partes por meio de termo aditivo;(INCLUSÃO)

5.1.29 O reajuste será realizado por apostilamento;(INCLUSÃO)

5.1.30 Além do valor líquido da retribuição de cessão, a Cessionária reembolsará ao Cedente, a título de ressarcimento dos valores referentes à utilização de água/esgoto e energia elétrica.(INCLUSÃO)

5.1.31 Sobre o valor da cessão incidirá FATOR DE CORREÇÃO DE 50%, o qual reduzirá o montante final dos custos de aluguel, conforme as justificativas apresentadas no documento da SUBPRE-CCJS SEI n.º 5323676 e a autorização da DC-CCJS SEI n.º 5326698, anexadas ao presente processo.(INCLUSÃO)

5.1.32 O valor da concessão de espaço físico para exploração comercial dos serviços é o apresentado a seguir:(INCLUSÃO)

ESPAÇOS OFERECIDOS NO CENTRO DE VIVÊNCIAS -TABELA II

ITEM	DESCRIÇÃO	ÁREA M²	VALOR MENSAL	FATOR DE CORREÇÃO (SEI n.º 5323676/5326698)	VALOR MENSAL COM FATOR DE CORREÇÃO
1	Concessão, onerosa, de uso de espaço público para exploração de serviço de Lanchonete - Centro de Vivências/CCJS	BOX A1/A2 - 32,10 m²	R\$ 582,21	50%	R\$ 291,10

5.1.33 O pagamento mensal deverá ser efetuado até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao seu vencimento, exceto nos períodos de recesso, férias acadêmicas, suspensão ou paralisação das atividades acadêmicas por greves gerais, pandemia ou outros fatores. Nessas exceções descritas o aluguel mensal será proporcional ao período aberto.(INCLUSÃO)

5.1.34 Será considerado para fins de cálculo do valor proporcional o período base de 30 dias em todos os meses.(INCLUSÃO)

5.1.35 O pagamento será recolhido em Conta da União através de GRU - Guia de Recolhimento da União, até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente. Na GRU, constará o valor da contraprestação mensal, inclusive, com o valor de consumo de energia e água, sob orientação e controle da Subprefeitura Setorial do CCJS /Fiscal do Contrato.(INCLUSÃO)

5.1.36 O atraso no pagamento da concessão ou demais encargos implicará na aplicação de multa de 2% sobre o valor atualizado da fatura, além de juros de 0,1% ao dia, sem prejuízo da possibilidade de rescisão contratual;(INCLUSÃO)

5.1.37 É responsabilidade da CONTRATADA retirar o boleto emitido pela CONTRATANTE até o dia 30 do mês de referência para efetuar o pagamento no prazo estipulado;(INCLUSÃO)

5.1.38 O boleto deve ser retirado junto ao fiscal do contrato;(INCLUSÃO)

5.1.39 A não retirada do boleto até a data estabelecida não será aceita como justificativa para inadimplência;(INCLUSÃO)

5.1.40 Após o pagamento, a CONTRATADA deverá entregar cópia do comprovante ao fiscal do contrato;(INCLUSÃO)

5.1.41 Após 90 (noventa) dias de inadimplência, a concessão de uso poderá ser unilateralmente cancelada pela CONTRATANTE, sem necessidade de interpelação judicial ou extrajudicial, sendo os valores já pagos revertidos em favor da CONTRATANTE;(INCLUSÃO)

5.1.42 Durante o recebimento do espaço, será realizada uma vistoria do local concedido, entrega das chaves e assinatura dos Termos de Recebimento da Unidade;(INCLUSÃO)

5.1.43 Não estão inclusos no valor da CONCESSÃO:(INCLUSÃO)

5.1.43.1 Equipamentos necessários para a prestação do serviço;(INCLUSÃO)

5.1.43.2 Instalações de equipamentos para medição ou uso de energia elétrica, sistemas hidráulicos ou gás que venham a ser necessários;(INCLUSÃO)

5.1.43.3 Despesas patrimoniais e taxas municipais, incluindo:(INCLUSÃO)

5.1.43.3.1 Fornecimento de energia elétrica (retribuição cobrada na GRU mensalmente);(INCLUSÃO)

5.1.43.3.2 Fornecimento de água/esgoto (retribuição cobrada na GRU mensalmente); (INCLUSÃO)

5.1.43.3.3 Taxa de coleta de lixo;(INCLUSÃO)

5.1.43.3.4 Outros encargos que incidam diretamente sobre o uso da área concedida; (INCLUSÃO)

5.1.43.4 Limpeza e manutenção interna do BOX A1/A2 de qualquer natureza da área concedida e dos equipamentos disponibilizados;(INCLUSÃO)

5.1.43.5 Fornecimento de gás necessário para o funcionamento dos serviços;(INCLUSÃO)

5.1.44 Todos os valores, utilizados nesta contratação, terão como expressão monetária a moeda corrente nacional;(INCLUSÃO)

5.1.45 A concessão de uso sob a forma onerosa da(s) área(s) física(s) e instalações próprias da UFCG, constituída das áreas de produção, vincula-se aos serviços de produção e distribuição de alimentos nas suas dependências, não podendo ter destinação diversa;(INCLUSÃO)

5.1.46 As benfeitorias erigidas pela CONTRATADA, com o consentimento formal da CONTRATANTE, incorporar-se-ão, sem quaisquer direitos de retenção sobre a área utilizada, ao patrimônio desta, findo o prazo contratual ou quando rescindido o Contrato;(INCLUSÃO)

5.1.47 A modificação na estrutura física da lanchonete, em caso de necessidade, só poderá ser realizada com o consentimento e autorização da CONTRATANTE, por meio dos setores competentes;(INCLUSÃO)

5.1.48 Caberá ao CONCESSIONÁRIO com vistas à proteção de suas instalações, complementar, por sua conta, as medidas de segurança da área concedida, através da instalação de alarmes, grades, cadeados e demais acessórios necessários. Sendo de sua total responsabilidade a segurança interna do BOX A1/A2 da área concedida e de todos os objetos lá contidos;(INCLUSÃO)

5.1.49 Findo o contrato, a Lanchonete deverá ser devolvido em perfeitas condições de limpeza, conservação e pintura;(INCLUSÃO)

5.1.50 A CONTRATADA deverá dispor de equipamentos eletrônicos e /ou sistemas que garantam a possibilidade do pagamento diretamente à CONTRATADA em pix, dinheiro, cartão de débito e/ou crédito; (INCLUSÃO)

Ressarcimento com gastos de água e energia elétrica

5.1.51 A quantificação monetária do consumo de água deverá ser realizada pelo produto do consumo mensal em metros cúbicos (diferença entre a medição do mês atual e do mês anterior) pela taxa de água de acordo com os valores estabelecidos pela Concessionária de Água e Esgoto Local (DAESA) à qual a UFCG se submete, conforme fórmula a seguir;(INCLUSÃO)

5.1.51.1 Valor da fatura de água (R\$) = Consumo (m³) x valor da tarifa do m³ (R\$)(INCLUSÃO)

5.1.51.2 A estrutura tarifária seguida pela DAESA prevê uma majoração progressiva da Tarifa, conforme decreto municipal anexado aos autos do processo (SEI n.º 5323717), o qual é atualizado anualmente. Sendo assim, será seguido.(INCLUSÃO)

5.1.52 O cálculo da fatura de energia elétrica é realizado considerando o consumo mensal (diferença entre as medições do mês atual e do mês anterior) multiplicada pela tarifa da concessionária, com incidência de tributos não cumulativos, conforme descrito abaixo:(INCLUSÃO)

5.1.52.1 PIS: Alíquota federal;(INCLUSÃO)

5.1.52.2 Cofins: Alíquota federal;(INCLUSÃO)

5.1.52.3 ICMS: Alíquota estadual;(INCLUSÃO)

5.1.52.4 Contribuição de Iluminação Pública: Alíquota municipal. (INCLUSÃO)

5.1.52.5 A tarifa efetiva de energia elétrica para o consumidor do grupo B3 é ajustada com base na fórmula:

5.1.52.5.1 $T_{ajustada} = T_{concessionária} / [1 - (PIS\% + Cofins\% + ICMS\%)]$, em R\$/Kwh;(INCLUSÃO)

5.1.52.5.2 Valor da fatura de energia = Consumo (Kwh) x valor da tarifa da concessionária ajustada (R\$/Kwh).(INCLUSÃO)

Dos preços e critérios de aceitação da proposta

5.1.53 Será vencedor da licitação referente ao item Lanchonete (BOX A1/ A2) quem atender todas as exigências do edital e ofertar o menor preço para o item fornecimento de salgado frito, conforme definido no termo de referência.(INCLUSÃO)

5.1.54 A escolha do critério de julgamento pelo menor preço do serviço acima, leva em consideração a importância e relevância para os alunos da prestação deste serviço, com objetivo de atendê-los com preços módicos diante da pouca situação financeira.(INCLUSÃO)

5.1.55 A qualidade dos itens e os critérios na formalização da proposta devem levar em consideração as condições mínimas de edital, termo de referência e anexos.(INCLUSÃO)

Dos preços durante a execução do contrato

5.1.56 O reajuste do valor do item salgado frito só poderá ser realizado mediante solicitação formal da CONTRATADA, via SEI, decorrido um ano da apresentação da proposta na licitação. A proposta de reajuste será submetida à apreciação do CONSAD/CCJS/UFCG, que decidirá sobre a aprovação ou não da solicitação. (INCLUSÃO)

5.1.57 Novos reajustes do item salgado frito, após o primeiro, deverão respeitar o intervalo mínimo de 1(um) ano, contado da data dos efeitos financeiros.(INCLUSÃO)

5.1.58 Os preços utilizados para os demais produtos, que não são critério da licitação, passarão por apreciação do CONSAD/CCJS/UFCG para estabelecer o valor de referência do mesmo, quando se caracterizarem fora do preço de mercado.(INCLUSÃO)

5.1.59 Eventuais inclusões de itens de serviços não contemplados neste documento só serão permitidas com a autorização prévia e expressa da Direção do CCJS – Campus de Sousa.(INCLUSÃO)

Local e horário da prestação dos serviços

5.2. Os serviços serão prestados no seguinte endereço:

5.2.1 UFCG - CCJS - Centro de Ciências Jurídicas e Sociais - BR-230 - Rod. Governador Antônio Mariz, Km 466,5- BR 230 - Fazenda Cezário - Sousa - PB ;(INCLUSÃO)

5.2.2 O espaço físico da lanchonete será disponibilizado à CONTRATADA, de acordo com a planta baixa anexa ao processo, com exceção das áreas de uso exclusivo da CONTRATANTE; (INCLUSÃO)

5.2.3 A lanchonete será entregue em condições de utilização para sua atividade-fim, atestado por meio de vistoria prévia;(INCLUSÃO)

5.2.4 A CONTRATADA confirmará as condições da lanchonete por meio do TERMO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA, que deverá ser assinado pelo preposto da Contratada.(INCLUSÃO)

5.2.5 Caso haja necessidade de adequações necessárias à instalação da CONTRATADA, bem como ao cumprimento da legislação vigente e ao adequado funcionamento da unidade, as mesmas poderão ser realizadas pela CONTRATADA, em comum acordo com a CONTRATANTE.(INCLUSÃO)

5.3. Os serviços serão prestados no seguinte horário:

5.3.1 A lanchonete deverá funcionar de segunda a sexta-feira, das 06:30h às 22:00h, de forma ininterrupta;(INCLUSÃO)

5.3.2 Esporadicamente nos finais de semana, a CONTRATANTE pode solicitar à CONTRATADA que preste o serviço para suprir demanda excepcional. Nesta hipótese, os horários de funcionamento serão definidos em comum acordo entre as partes;(INCLUSÃO)

5.3.3 No período de recesso acadêmico e de greve, o horário de funcionamento do serviço de lanchonete poderá ser acordado com a Direção de Centro do CCJS/UFCG;(INCLUSÃO)

5.3.4 Nos períodos de recesso, férias acadêmicas, suspensão ou paralisação das atividades acadêmicas por greves gerais, pandemia ou outros fatores, a CONTRATADA poderá solicitar a paralisação temporária da prestação dos serviços. Hipótese em que o aluguel mensal será proporcional ao período aberto.(INCLUSÃO)

Rotinas a serem cumpridas

5.4 A execução contratual observará as rotinas abaixo:

Público alvo

5.4.1 A lanchonete atenderá prioritariamente os discentes do CCJS/UFCG;(INCLUSÃO)

5.4.2 Servidores Técnicos, Servidores Docentes e Colaboradores da Instituição também farão uso do serviço de lanchonete;(INCLUSÃO)

5.4.3 O público em geral que transite pela universidade também poderá ser atendido pela lanchonete;(INCLUSÃO)

5.4.4 A previsão da quantidade de lanches será de total responsabilidade da CONTRATADA, não acarretando nenhum ônus à UFCG. Devendo está se atentar às variações de demanda decorrentes do calendário acadêmico, como por exemplo, início e fim do período letivo e feriados prolongados, onde naturalmente há redução da demanda;(INCLUSÃO)

5.4.5 Estimativa da comunidade universitária:(INCLUSÃO)

COMUNIDADE UNIVERSITÁRIA DO CCJS/UFCG - TABELA III	
Alunos	1300
Professores	90
Técnicos Administrativo	36
Empregados Terceirizados	122
TOTAL: 1548	

Cardápio mínimo a ser ofertado

5.4.6 A cessionária que prestará os serviços de lanchonete, deverá disponibilizar cardápio diversificado, com qualidade e satisfação, podendo oferecer outras opções além das constantes na relação abaixo, desde que o quantitativo de atendentes no lanchonete possibilite a manutenção dos serviços com qualidade e eficiência para o público local e o preço a ser utilizado seja o preço de mercado, como:(INCLUSÃO)

5.4.6.1 Lanches: Frutas (in natura e salada de frutas), sanduíches naturais (frios e quentes), pães (com ou sem recheios), bolos e tortas (salgadas e doces), salgados de forno e salgados fritos, produtos à base de fibras e para intolerantes à lactose e à glúten, biscoitos e doces, café da manhã: com Café, leite, tapioca, bolo e queijo; saladas de frutas e outros a serem autorizados pela Direção do CCJS/UFCG(INCLUSÃO)

5.4.6.2 Bebidas: Sucos de frutas (naturais e industrializados), bebidas quentes (cafés, achocolatados e chá), água mineral (com gás e sem gás); vitamina de frutas com leite, e) água de coco (natural e industrializado), f) refrigerantes e outros a serem autorizados pela Direção do CCJS/UFCG.(INCLUSÃO)

5.4.7 A empresa deverá fornecer diariamente todas as opções descritas na tabela contendo o cardápio mínimo.(INCLUSÃO)

5.4.8 Os lanches deverão ser produzidos no dia do servimento.(INCLUSÃO)

5.4.9 O porcionamento deverá estar de acordo com as gramagens mínimas estabelecidas.(INCLUSÃO)

5.4.10 Os gêneros alimentícios usados no preparo das refeições devem ser de primeira qualidade e estar em perfeitas condições de higiene, conservação e apresentação.(INCLUSÃO)

5.4.11 Os itens mínimos a serem fornecidos e preços máximos a serem praticados estão detalhados na tabela abaixo:(INCLUSÃO)

ITENS MÍNIMOS A SEREM FORNECIDOS E PREÇOS MÁXIMOS A SEREM PRATICADOS - TABELA IV			
CLASSE	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	PESO OU VOLUME MÍNIMO (APROX.)	PREÇO MÁXIMO
Salgados	Salgado frito • coxinha (recheio mínimo 60g) • pastel (recheio mínimo 60g) • enroladinho de salsicha(recheio mínimo 60g) • risole (recheio mínimo 60g) • bolinha de queijo (recheio mínimo 60g) Exemplos de recheio: carne, frango, frango com catupiry, calabresa, espinafre com ricota, milho com ricota, queijo, palmito, presunto e queijo, entre outros. Sempre ter disponível uma versão para vegetarianos (sem carne).	110g	-

	Salgado de forno • pastel de forno(recheio mínimo 60g) • joelho (recheio mínimo 60g)) • esfirra (mínimo 100g, sendo 50g de recheio) • croissant (mínimo 100g e 50g de recheio). • empada (recheio mínimo de 60g) Exemplos de recheio: carne, frango, frango com catupiry, calabresa, espinafre com ricota, milho com ricota, queijo, palmito, presunto e queijo, entre outros. Sempre ter disponível uma versão para vegetarianos (sem carne).	110g	R\$ 5,00
Sanduíches	Misto quente, contendo duas fatias de pão de forma fresco (50g), uma fatia de presunto (aprox.20g), uma fatia de queijo (aprox.20g) e manteiga ou requeijão.	100g	R\$ 6,00
	Sanduíche (pão baguette fresco de 15cm, recheio*, queijo, saladas e molho). Variações de recheio: frango, peito de peru, presunto, carne, vegetariano e atum.	220g	R\$ 10,00
	Sanduíches frios • Integral: Pão Integral(50g), peito de peru/presunto/peito de frango, atum, frango desfiado (40g), queijo (20g), tomate (20g), alface(15g); • Natural: Pão de forma tradicional (50g), peito de peru /presunto/peito de frango atum, frango desfiado (40g), queijo (20g), alface (15g), tomate (20g); • Vegetariano: Pão Integral (50g), queijo (20g), tomate(20g), alface (15g), cenoura ralada(20g).	150g	R\$ 12,00
Outras opções de lanches	Mini pizza - sempre contendo no mínimo quatro ingredientes, tais como: queijo, presunto, tomate, orégano, azeitona, manjerição e outros.	150g	R\$ 6,00
	Cachorro quente - pão de leite fresco, tipo hot dog, uma salsicha, carne/frango, ervilha, milho, molho e maionese industrializada	200g	R\$ 12,00
	Cuscuz recheado (recheios diversos - frango, carne, calabresa, ovos, queijo)	200g	R\$ 14,00

	Tapioca simples (com manteiga)	100g	R\$ 5,00
	Tapioca recheada (recheios diversos - frango, carne, calabresa, ovos, queijo)	200g	R\$ 12,00
Bebidas	Achocolatado (Bebida preparada com leite e achocolatado)	Mínimo de 250 ml	R\$ 2,60
	Café preto (em infusão)	Mínimo de 150 ml	R\$ 3,00
	Café com leite (Bebida preparada com leite e café infusão)	Mínimo de 150 ml	R\$ 3,50
	Suco de frutas (natural ou preparado a base de suco concentrado ou polpa de frutas, podendo diversificar os sabores)	Mínimo de 250 ml	R\$ 4,50
	Iogurte (iogurte com polpa de fruta embalagem Individual, podendo diversificar os sabores)	Mínimo de 250 ml	R\$ 2,70
	Refrigerante lata	350 ml	R\$ 5,00
	Água mineral	500 ml	R\$ 2,00
	Água mineral com gás	500 ml	R\$ 3,00
	Água de coco	250 ml	R\$ 3,50
Sobremesas	Salada de fruta – composta por mamão, banana, maçã e laranja.	300g	R\$ 4,50
	Doces confeitados – variedades (pavês, tortas, pudins etc).	100g	R\$ 7,00
	Doces simples – variedades (gelatina, frutas em calda, doce de leite, goiabada com queijo, etc.).	100g	R\$ 4,00
	Bolo com recheio	100g	R\$ 4,00
	Bolo sem recheio	100 g	R\$ 3,00
Outros serviços de mesma natureza			

Sistemas de pagamento

5.4.12 A CONTRATADA deverá arcar com todos os ônus para aquisição de equipamentos eletrônicos e/ou sistemas que garantam a possibilidade do pagamento em pix, dinheiro, cartão de débito e/ou crédito, bem como se responsabilizar pela qualidade dos sistemas adotados;(INCLUSÃO)

Autonomia do Fiscal para Avaliação e Substituição de Itens

5.4.13 O Fiscal responsável pelo acompanhamento do contrato possui plena autonomia para, a qualquer tempo, inspecionar os lanches servidos, garantindo que estejam em conformidade com as exigências estabelecidas no Estudo Técnico Preliminar e neste Termo de Referência;(INCLUSÃO)

5.4.14 Caso sejam constatadas irregularidades, como qualidade inadequada, falta de frescor, presença de sujidades ou não atendimento aos requisitos de composição, o fiscal poderá determinar a imediata retirada dos itens não conformes e exigir a substituição por outros que atendam plenamente aos critérios especificados, garantindo a segurança alimentar dos estudantes;(INCLUSÃO)

Normas higiênico sanitárias

5.4.15 As refeições produzidas na lanchonete deverão cumprir com todas as normas higiênico-sanitárias a que os estabelecimentos comercializadores de alimentos estão sujeitos, prioritariamente, deverá cumprir o disposto na Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 e RDC nº 218, de 29 de julho de 2005, ambas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), bem como o Alvará de Funcionamento, o Alvará Sanitário e o Registro no Conselho de Nutrição – CRN;(INCLUSÃO)

5.4.16 A limpeza, manutenção, conservação e vigilância do espaço físico concedido, serão de responsabilidade da contratada e deverá ser diária;(INCLUSÃO)

5.4.17 Os alimentos prontos, disponíveis à venda deverão estar armazenados em balcões expositores, refrigerados e/ou aquecidos, quando for o caso e dentro do prazo de validade. E deverão conter identificação, data de fabricação e data de validade.(INCLUSÃO)

Controle de qualidade e higiene dos alimentos

5.4.18 Zelar pela boa qualidade dos alimentos comercializados, utilizando produtos de 1ª linha no preparo dos alimentos manipulados no local.(INCLUSÃO)

5.4.19 Responsabilizar-se integralmente pela adequada conservação dos estoques de gêneros alimentícios e de todos os materiais necessários à execução dos serviços.(INCLUSÃO)

5.4.20 Estabelecer controle rigoroso de qualidade para garantir a segurança alimentar, com vistas a evitar riscos à saúde humana por meio de Doenças Transmitidas por Alimentos;(INCLUSÃO)

5.4.21 Identificar todos os gêneros armazenados nas câmaras de congelamento ou freezers com etiquetas contendo o nome do produto e a data do congelamento, não sendo permitido o armazenamento em caixas de madeira ou papelão.(INCLUSÃO)

5.4.22 Observar periodicamente a aceitação, apresentação e o monitoramento dos gêneros alimentícios servidos para possíveis alterações ou adaptações, caso as perceba necessárias.(INCLUSÃO)

5.4.23 Além do estipulado nas obrigações da Cessionária, esta deverá adotar rigorosamente o estabelecido no Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, previsto na Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.(INCLUSÃO)

5.4.24 Deverá também a Cessionária adotar as orientações constantes na Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação, disponível no site da ANVISA (endereço eletrônico: [cartilha-boas-praticas-para-servicos-de-alimentacao.pdf](#)).(INCLUSÃO)

5.4.25 Providenciar, por sua conta e risco, a conservação das refeições e os estoques de alimento, à temperatura ambiente e refrigerada, e de material necessários à sua atividade normal.(INCLUSÃO)

5.4.26 Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os lanches disponibilizados no dia, considerados pelos responsáveis da fiscalização do CEDENTE sem condições de serem consumidos.(INCLUSÃO)

5.4.27 Não permitir a presença de gêneros alimentícios, descartáveis e de limpeza com o prazo de validade vencido em nenhuma área da lanchonete.(INCLUSÃO)

Materiais a serem disponibilizados

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

5.5.1.As matérias-primas e os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, com registro no órgão competente e prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características ou rotulagens, ainda que dentro do prazo de validade.(INCLUSÃO)

5.5.2. Os descartáveis, produtos e materiais de limpeza e higiene devem ser armazenados em locais adequados, sob temperatura ambiente.(INCLUSÃO)

5.5.3 Os produtos de limpeza deverão ser armazenados separados dos gêneros alimentícios, em locais reservados para essa finalidade, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos.(INCLUSÃO)

5.5.4 Os gêneros alimentícios perecíveis deverão ser armazenados sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5 °C (cinco graus Celsius), ou congelados à temperatura igual ou inferior a -18 °C (dezoito graus Celsius negativos).(INCLUSÃO)

5.5.5 Os gêneros alimentícios e materiais deverão possuir estoque mínimo (EM) compatível com as quantidades necessárias para o cumprimento do contrato e eventuais atrasos por parte dos fornecedores.(INCLUSÃO)

Preparação dos Alimentos

5.5.6 Durante a preparação dos alimentos, deverão ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada, evitando o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo.(INCLUSÃO)

5.5.7 Os manipuladores deverão adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da antisepsia das mãos, seguindo os critérios do POP de higiene e saúde dos manipuladores.(INCLUSÃO)

5.5.8 O preparo dos alimentos deverá obedecer às normas rigorosas de higiene, conservação e produção determinadas para o preparo dos alimentos.(INCLUSÃO)

5.5.9 Quando as matérias-primas não forem utilizadas em sua totalidade, deverão ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.(INCLUSÃO)

5.5.10 O tratamento térmico deverá garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C (setenta graus Celsius). A eficácia do tratamento térmico deverá ser avaliada pela verificação da temperatura e do tempo utilizados e, quando aplicável, pelas mudanças na textura e cor na parte central do alimento.(INCLUSÃO)

5.5.11 Para os alimentos que forem submetidos à fritura, a temperatura dos óleos e gorduras não deverá ser superior a 180 °C (cento e oitenta graus Celsius). Os óleos e gorduras deverão ser imediatamente substituídos sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas, sensoriais (aroma e sabor) e formação intensa de espuma e fumaça.(INCLUSÃO)

5.5.12 Para os alimentos congelados, antes do tratamento térmico, deverá se proceder ao descongelamento, em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius). Os alimentos submetidos ao descongelamento deverão ser mantidos sob refrigeração e não devendo ser recongelados.(INCLUSÃO)

5.5.13 Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados deverão ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana.(INCLUSÃO)

5.5.14 Os alimentos a serem consumidos crus deverão ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos deverão estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.(INCLUSÃO)

Equipamentos, mobiliários e utensílios

5.5.15 Adotar rigorosamente o estabelecido no Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.(INCLUSÃO)

5.5.16 Possuir todos utensílios de lanchonete necessários, tais como: copos de vidro, guardanapos, paliteiros, bandejas, etc, necessários para a perfeita execução dos serviços estabelecidos neste Termo de Referência.(INCLUSÃO)

5.5.17 Fornecer todos os móveis e equipamentos necessários para a prestação dos serviços, tais como: refrigeradores, freezers, estufas, balcões e etc.(INCLUSÃO)

5.5.18 O mobiliário deve ser de qualidade e harmônico com o conjunto de decoração e com o padrão da lanchonete.(INCLUSÃO)

5.5.19 Mobiliário e equipamentos com nível capaz de assegurar satisfatória comodidade aos alunos, servidores e frequentadores.(INCLUSÃO)

5.5.20 Os equipamentos e utensílios deverão ser submetidos a manutenções programadas e periódicas.(INCLUSÃO)

5.5.21 Os utensílios deverão ser de material resistente, próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local apropriado, de forma organizada e protegidos contra a contaminação.(INCLUSÃO)

5.5.22 O refeitório, quando do início das atividades, deverá ser equipado com mobiliário confortável, em bom estado de conservação e distribuído de forma a permitir o livre acesso dos usuários, incluindo adaptação de mesas e assentos para as pessoas com deficiência e mobilidade reduzida (LEI Nº 13.146, DE 6 DE JULHO DE 2015 e Lei 10.098, de 19 de dezembro de 2000).(INCLUSÃO)

5.5.23 As instalações, reformas e adaptações que se fizerem necessárias ao funcionamento dos equipamentos, deverão constar em um projeto executivo que deverá ser submetido, pela CONTRATADA, ao Setor de Infraestrutura da Prefeitura Universitária da UFCG, para análise e deferimento.(INCLUSÃO)

5.5.24 As instalações, reformas e adaptações de que se tratavam no tópico anterior, serão de responsabilidade da CONTRATADA, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE.

5.5.25 As benfeitorias realizadas pela CONTRATADA, com o consentimento formal da CONTRATANTE, serão incorporadas ao patrimônio desta, sem qualquer direito de retenção sobre a área utilizada, ao término do prazo contratual ou em caso de rescisão do Contrato.(INCLUSÃO)

5.5.26 Os serviços somente poderão ser prestados com a utilização de (liquidificadores ou secadores de cabelo ou aspiradores de pó) com Selo Ruído, indicativo do nível de potência sonora, nos termos da Resolução CONAMA nº 20, de 07/12/94, Portaria nº 430, de 16 de agosto de 2012. INMETRO e da Instrução Normativa, e legislação correlata.(INCLUSÃO)

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

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

Porcionamento e distribuição

5.6.1 A distribuição das refeições não poderá ser interrompida, mesmo que temporariamente, por debilidade do serviço prestado: insuficiência de mão de obra, equipamentos, utensílios, planejamento inadequado do quantitativo de refeições, entre outras inobservâncias por parte da CONTRATADA.(INCLUSÃO)

5.6.2 Os lanches não consumidos no dia deverão ser retirados, não podendo ser reaproveitados para utilização posterior, assim como não deverá ocorrer o reaproveitamento do óleo anteriormente utilizado.(INCLUSÃO)

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

5.6.4 Os sucos e demais bebidas deverão ser servidos refrigerados, produzidos com água filtrada ou mineral, dispostos em recipiente térmico adequado e porcionados em copos com capacidade de 250 ml, sendo estes de material de vidro ou descartável, conforme determinação da CONTRATANTE.(INCLUSÃO)

5.6.5 Poderá ser disponibilizada a opção de leite e derivados, como iogurte, queijo entre outros, sem lactose. Além disso, deve disponibilizar diferentes tipos de leite: integral, semidesnatado e desnatado, a critério do comensal. Os iogurtes também devem ser disponibilizados na versão light/diet.(INCLUSÃO)

5.6.6 As bebidas (como sucos de frutas, bebidas lácteas, café e outras) e demais preparações cuja adição de açúcar é opcional deverão ser oferecidas segundo a preferência do consumidor pela adição ou não do ingrediente. Sugere-se que a adição de açúcar, quando solicitada pelo consumidor, não exceda a dois sachês de 5g cada por porção de 250ml.(INCLUSÃO)

5.6.7 O café deverá ser servido quente, disposto em recipiente térmico adequado, e porcionado em copos com capacidade de no mínimo 150 ml, sendo estes de material de vidro ou descartável, conforme determinação da CONTRATANTE.(INCLUSÃO)

5.6.8 Todas as preparações que estiverem dispostas nas estufas de distribuição, incluindo sobremesas e sucos, precisarão ser identificadas por meio de placas de acrílico ou outro material que possa ser higienizado, para facilitar o atendimento.(INCLUSÃO)

5.6.9 Os doces e sobremesas preparados deverão ser servidos em recipientes descartáveis respeitando a porção mínima padrão apresentada na tabela anterior, acompanhados de colher descartável.(INCLUSÃO)

5.6.10 O espaço destinado ao refeitório deverá ser mantido organizado e em adequadas condições higiênico-sanitárias. Os equipamentos, móveis e utensílios disponíveis no refeitório deverão ser compatíveis com as atividades, em número suficiente e em adequado estado de conservação.(INCLUSÃO)

5.6.11 Deverá ser disponibilizado facilidades no atendimento às pessoas com necessidades especiais (idosos, pessoas com deficiências e gestantes) no que tange às facilidades de acesso aos balcões de atendimento, podendo a Cessionária sugerir outras facilidades.(INCLUSÃO)

5.6.12 A distribuição do mobiliário e dos equipamentos nas lanchonetes deverá ser compatível com a quantidade necessária, computadas as áreas ocupadas por mesas, cadeiras e outros equipamentos inerentes, bem como a área de circulação dos usuários deve ser acessível a cadeirantes e outras pessoas com necessidades específicas.(INCLUSÃO)

Outros requisitos gerais da contratação

5.6.13 Atender aos horários de funcionamento previamente estabelecidos (06:30h as 22:20h), de segunda a sexta-feira. Os horários de funcionamento previamente estabelecidos poderão ser alterados em comum acordo entre a CONTRATADA e a Direção de Centro.(INCLUSÃO)

5.6.14 Após a assinatura do contrato a empresa CONTRATADA deverá iniciar a prestação dos serviços em até 10 dias corridos. Quando da finalização do contrato, a CONTRATADA deverá entregar os bens pertencentes ao CCJS/UFCG e retirar seus pertences do BOX em até 10 dias corridos.(INCLUSÃO)

5.6.15 Comercializar ou prestar os serviços propostos no presente documento, podendo ainda, realizar o fornecimento ou prestação dos serviços de outros itens que tiverem aceitação aos usuários, desde que não sejam ilícitos e que se adequem à atividade da concessão administrativa.(INCLUSÃO)

5.6.16 Para o fornecimento de itens que não constam na TABELA DE ITENS MÍNIMOS A SEREM FORNECIDOS do presente documento, deverá ser realizada a solicitação de inclusão de itens ofertados a Direção de Centro do CCJS/UFCG.(INCLUSÃO)

5.6.17 Não será permitida a comercialização de bebidas alcoólicas, artigos de tabacaria, bilhetes lotéricos, caça-níqueis, jogos de azar e similares, todo e qualquer tipo de medicamento ou produto químico farmacêutico e qualquer produto considerado ilícito. Ficando a CESSIONÁRIA passível de imediata rescisão contratual e atribuídas as devidas responsabilizações.(INCLUSÃO)

5.6.18 Os usuários serão atendidos mediante o pagamento do preço correspondente ao produto no caixa, em moeda corrente. O pagamento pode ser efetuado através de dinheiro, pix, cartões de débito ou crédito e outras formas de pagamento aceitas pela Cessionária.(INCLUSÃO)

5.6.19 Disponibilizar, em número adequado, mesas, balcões, cadeiras ou bancos para os usuários, utilizando somente a área pré-determinada.(INCLUSÃO)

5.6.20 As refeições servidas poderão ser produzidas fora ou nas dependências da lanchonete do Centro de Ciências Jurídicas e Sociais, desde que sejam produzidas em locais com condições adequadas.(INCLUSÃO)

5.6.21 Só será permitida a utilização de tábuas de polietileno para o corte de carnes e vegetais. As tábuas para carne crua, cozida e de vegetais deverão ser separadas.(INCLUSÃO)

5.6.22 A sobremesa será paga à parte – por quilograma ou embalagens individuais pesadas na presença do usuário.(INCLUSÃO)

5.6.23 A empresa colocará à disposição dos usuários, em cada mesa, em recipientes apropriados, guardanapos macios, crepados de folhas duplas, e com dimensões mínimas de 23 x 23 cm.(INCLUSÃO)

5.6.24 Todas as preparações expostas no balcão de distribuição deverão ser identificadas por meio de placas, etiquetas ou similares.(INCLUSÃO)

5.6.25 Deverão ser disponibilizados, até o último minuto do horário previsto para o atendimento, todos os itens programados nos cardápios, para os lanches.(INCLUSÃO)

5.6.26 Não será permitido o uso de amaciantes industrializados para carnes em nenhuma preparação, e também temperos compostos que contenham pimenta.(INCLUSÃO)

5.6.27 O funcionário do caixa NÃO poderá servir alimentos.(INCLUSÃO)

5.6.28 É obrigatório manter um estoque de alimentos e bebidas que assegurem o uso contínuo do estabelecimento e atenda a demanda da cedente.(INCLUSÃO)

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

5.6.30 Quando apresentada solicitação de paralisação com justa causa a Direção de Centro emitirá deliberação, podendo acatar ou não, respeitando as necessidades da comunidade acadêmica do CCJS /UFCG.(INCLUSÃO)

5.6.31 O fiscal técnico poderá solicitar, a qualquer momento, os documentos e informações que julgar necessários para o exercício de suas funções. A empresa contratada deverá fornecer os documentos solicitados no prazo máximo de 5 dias úteis.(INCLUSÃO)

5.6.32 A CONTRATADA deverá manter no local Alvará de Vigilância Sanitária em vigor, bem como, realizar todas benfeitorias ou solicitações em atendimento às quaisquer exigências dos órgãos fiscalizadores (Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual).(INCLUSÃO)

5.6.33 A CONTRATADA deverá providenciar a legalização do empreendimento junto aos órgãos fiscalizadores, mediante a obtenção de licenças, alvarás e autorizações de acordo com as exigências legais vigentes, mantendo-os devidamente atualizados.(INCLUSÃO)

5.6.34 Manter em seu estabelecimento, em locais visíveis e de fácil identificação, os registros de regularidade trabalhistas emitidos pelo Ministério do Trabalho e demais documentos obrigatórios exigidos por lei.(INCLUSÃO)

5.6.35 O BOX será entregue em condições de utilização para sua atividade-fim. Findo o contrato, o BOX deverá ser devolvido em perfeitas condições de limpeza, conservação e pintura, respeitando o prazo de 10 (dez) dias corridos para retirada dos pertences e entrega ao CONTRATANTE.(INCLUSÃO)

5.6.36 Caberá ao CONTRATADO com vistas à proteção de suas instalações, complementar, por sua conta, as medidas de segurança da área concedida, através da instalação de alarmes, grades, cadeados e demais acessórios necessários. Sendo de sua total responsabilidade a segurança da área concedida e de todos os objetos lá contidos.(INCLUSÃO)

5.6.37 A CONTRATANTE não tem compromisso com a remuneração de uma quantidade mínima diária, semanal ou mensal, cabendo à CONTRATADA prever a sua atividade em função da variação do número de comensais e calendário acadêmico.(INCLUSÃO)

5.6.38 A CONTRATADA deverá responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação trabalhista, previdenciária, segurança do trabalho, sanitária e de alimentação e nutrição.(INCLUSÃO)

5.6.39 Reparar ou indenizar todas e quaisquer avarias ou danos aos bens da Contratante, pelo pessoal encarregado da execução dos serviços.(INCLUSÃO)

5.6.40 É necessária a declaração do licitante de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço(INCLUSÃO)

Limpeza, higiene e segurança do ambiente

5.6.41 Manter cozinha e depósito, dentro do satisfatório padrão de higiene, limpeza e organização, fornecendo todos os meios e materiais necessários à sua utilização.(INCLUSÃO)

5.6.42 As áreas de preparação dos alimentos deverão ser higienizadas quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho (evitando poças d'água, sujeiras, restos/partes de alimentos e embalagens no chão e/ou nas bancadas de produção).(INCLUSÃO)

5.6.43 Utilizar produtos de limpeza próprios à natureza dos serviços, tais como: detergentes com alto poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermicida, proporcionando, dessa forma, a satisfatória higienização do ambiente, equipamentos e das mãos dos funcionários; e mantidos em embalagens originais.(INCLUSÃO)

5.6.44 Os produtos saneantes utilizados deverão estar regularizados pelo Ministério da Saúde e serem utilizados de acordo com as recomendações do fabricante.(INCLUSÃO)

5.6.45 Nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos não deverão ser utilizadas substâncias odorizantes e/ou desodorantes.(INCLUSÃO)

5.6.46 Cumprir as regras básicas de higiene pertinentes à manipulação de alimentos, à limpeza de equipamentos e utensílios e a tudo que se referir às operações de recepção, armazenamento e distribuição dos alimentos.(INCLUSÃO)

5.6.47 Armazenar adequadamente todas as mercadorias perecíveis, realizando pré-seleção e limpeza.(INCLUSÃO)

5.6.48 Descartar, diariamente, os alimentos preparados e não servidos.(INCLUSÃO)

5.6.49 É obrigatória a realização de dedetização e desratização do estabelecimento, no período previsto na legislação sanitária ou quando as instalações apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas, sendo estas ações uma obrigação às expensas da CESSIONÁRIA.(INCLUSÃO)

5.6.50 A dedetização deverá ser feita sempre no final de semana, com a devida higienização das áreas. Deverão ser utilizados produtos que possuam registro nos Órgãos competentes e qualidade comprovada, realizado por empresa licenciada para execução deste serviço. A contratada deverá fixar laudo de execução na lanchonete, além de encaminhar uma cópia para a fiscalização. (INCLUSÃO)

5.6.51 Acondicionar o lixo de resíduos e sobras de alimentos em sacos plásticos próprios, retirando-os diariamente do local dos serviços, destinando-os para local próprio, de acordo com as normas em vigor. (INCLUSÃO)

5.6.52 As caixas de gordura deverão ser periodicamente limpas. O descarte dos resíduos deverá atender ao disposto em legislação específica.(INCLUSÃO)

5.6.53 Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos deverão ser dotados de tampas acionadas sem contato manual.(INCLUSÃO)

5.6.54 Os resíduos deverão ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas. (INCLUSÃO)

Conservação das instalações

5.6.55 Zelar pela conservação e manutenção interna das instalações fornecidas pelo cedente. As despesas com mão-de-obra e materiais, contratados de terceiros, serão de responsabilidade da cessionária, sem quaisquer ônus para o CCJS.(INCLUSÃO)

5.6.56 Arcar com as despesas e substituição de lâmpadas e de todos os dispositivos componentes das instalações elétricas, hidráulicas e demais instalações dos locais dos serviços quando necessário a manutenção preventiva ou corretiva.(INCLUSÃO)

5.6.57 Devolver ao término do Contrato as instalações em perfeitas condições de uso, tais como: encanamentos, instalações elétricas, torneiras, tomadas, etc. Qualquer divergência apurada pelo cedente será indenizada ou reparada pela cessionária.(INCLUSÃO)

Gestão de Pessoas - pessoal operacional e administrativo

5.6.58 O quadro de pessoal operacional e administrativo deverá ser suficiente para a perfeita execução dos serviços contratuais assumidos e ao bom funcionamento da lanchonete. (INCLUSÃO)

5.6.59 Antes do início da prestação dos serviços a CONTRATADA deverá designar formalmente o preposto.(INCLUSÃO)

5.6.60 A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pela CONTRATANTE, mediante justificativa, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.(INCLUSÃO)

5.6.61 Em caso de eventual substituição do preposto por parte da empresa, a CONTRATANTE deverá ser previamente comunicada.(INCLUSÃO)

5.6.62 Os manipuladores de alimentos que apresentarem lesões e/ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos deverão ser afastados das atividades de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.(INCLUSÃO)

5.6.63 A CONTRATADA deverá disponibilizar semestralmente, no mínimo, 02 (dois) uniformes por funcionário, os quais deverão ser mantidos em perfeito estado de conservação e higiene. O uniforme deverá ser composto por calça e camisa na cor branca, com logo de identificação da empresa.(INCLUSÃO)

5.6.64 Deverá disponibilizar ainda calçados fechados e antiderrapantes para os colaboradores que atuarem na área de produção/manipulação de alimentos ou que venham a transitar nesta área.(INCLUSÃO)

5.6.65 O funcionário que trabalhar com atendimento direto ao público deverá usar crachá de identificação, inclusive o preposto.(INCLUSÃO)

5.6.66 Os uniformes dos manipuladores de alimentos deverão ser brancos, trocados diariamente e usados exclusivamente nas dependências da lanchonete.(INCLUSÃO)

5.6.67 Os uniformes que possuírem avarias deverão ser consertados ou trocados por novos imediatamente.(INCLUSÃO)

5.6.68 Os equipamentos de proteção individual (EPI) específicos para o desempenho das funções deverão ser fornecidos aos empregados, em conformidade com Programa de Prevenção dos Riscos Ambientais – PPRA, de modo a atender as normas de segurança no trabalho considerando a legislação vigente.(INCLUSÃO)

5.6.69 Os funcionários deverão usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não usar barba, manter unhas curtas e sem esmaltes, não utilizar objetos de adornos, maquiagem e produtos de higiene pessoal com odores fortes.(INCLUSÃO)

5.6.70 Os manipuladores de alimentos deverão evitar atos que possam contaminar o alimento durante o desempenho das atividades como: fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro, entre outros.(INCLUSÃO)

5.6.71 A contratada deverá Manter Preposto Administrativo aceito pela CONTRATANTE, para representá-la nos assuntos referentes à execução do contrato, concernente às demandas administrativas.(INCLUSÃO)

5.6.72 Para viabilizar a sua atuação, o preposto deverá ser cadastrado no Sistema Eletrônico de Informação – SEI/UFCG ou sistema que o substitua.(INCLUSÃO)

5.6.73 Caberá à CONTRATADA realizar o cadastro como usuário externo no Sistema Eletrônico de Informações – SEI, disponibilizando acesso ao preposto.(INCLUSÃO)

5.6.74 Para o cadastro como usuário externo, o representante da CONTRATADA deve acessar a página < SEI - Acesso Externo > , clicar em “Usuários Externos” e posteriormente no link “Clique aqui se você ainda não está cadastrado”.(INCLUSÃO)

Saúde e segurança do trabalho

5.6.75 Cabe à empresa contratada, sem prejuízo da observância de outras disposições legais, em especial, aquelas contidas no Título II, Capítulo V da CLT (Da Segurança e da Medicina do Trabalho – arts.154 a 223 da CLT), cumprir e fazer cumprir, fiel e pontualmente, com total rigor, todas as regras, condições e determinações contidas nas Normas Regulamentadoras (NR's) nº01, 04, 05, 06, 07 e 09, todas do Ministério do Trabalho.(INCLUSÃO)

5.6.76 A CONTRATADA deverá manter nos seus arquivos os comprovantes do fornecimento (fichas de entrega) dos equipamentos de proteção individual (EPI) a todos os seus trabalhadores, nos termos, condições e especificações técnicas estabelecidos pela Norma Regulamentadora (NR) N° 05 do TEM. (INCLUSÃO)

Satisfação dos usuários da Lanchonete

5.6.77 O grau de satisfação dos usuários da lanchonete em relação a qualidade dos serviços prestados pela Contratada, será avaliado por meio de ferramentas de opinião, tais como: formulários eletrônicos, testes de aceitabilidade com escala hedônica facial, painel de satisfação, registro de reclamações, além de outros parâmetros acordados entre a Contratante e Licitante Vencedora.(INCLUSÃO)

5.6.78 A avaliação com os usuários terá uma periodicidade mensal. No que se refere a prestação do serviço como um todo avaliará os seguintes indicadores: qualidade do atendimento, higiene dos manipuladores, organização e limpeza do ambiente. Quanto ao quesito alimentação, avaliará os seguintes indicadores: variedade dos produtos ofertados, temperatura das preparações, sabor das refeições e porcionamento. (INCLUSÃO)

5.6.79 Os resultados obtidos com as pesquisas subsidiarão a avaliação da Equipe de Fiscalização do Contrato quanto ao cumprimento satisfatório das obrigações da CONTRATADA na execução dos serviços. (INCLUSÃO)

5.6.80 Quando o resultado geral da pesquisa for considerado insatisfatório, a CONTRATADA deverá apresentar um plano de ação, no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, contemplando as medidas que serão tomadas para a solução dos problemas, que deverão ser apresentadas à equipe de fiscalização. (INCLUSÃO)

5.6.81 A equipe de fiscalização acompanhará a execução das medidas apresentadas no plano de ação, buscando a melhoria da prestação dos serviços contratados.

5.6.82 Perdurando as reclamações da comunidade acadêmica a empresa CONTRATADA será notificada pela CONTRATANTE via SEI.(INCLUSÃO)

5.6.83 As falhas apresentadas na prestação dos serviços, colhidas nos instrumentos de avaliação, serão utilizadas como subsídios para a avaliação da conveniência e oportunidade da renovação contratual. (INCLUSÃO)

Especificação da garantia do serviço

~~5.7. O prazo de garantia contratual dos serviços, complementar à garantia legal da Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor), será de, no mínimo XX (xxxx) meses, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data do recebimento definitivo do objeto.(EXCLUSÃO)~~

5.6 A administração não exigirá garantia contratual haja vista as peculiaridades do objeto licitado, os serviços não necessitarem de mão de obra com dedicação exclusiva, o pequeno vulto envolvido e a dificuldade dos licitantes, os microempreendedores individuais, em conseguirem essa garantia.

~~Uniformes(EXCLUSÃO)~~

~~5.8. Os uniformes a serem fornecidos pelo Contratado a seus empregados deverão ser condizentes com a atividade a ser desempenhada no órgão Contratante, compreendendo peças para todas as estações climáticas do ano, sem qualquer repasse do custo para o empregado, observando o disposto nos itens seguintes:~~

~~5.8.1. O uniforme deverá compreender as seguintes peças do vestuário:~~

~~5.8.1.1. [...];~~

~~5.8.1.2. [...] (....) conjuntos completos ao empregado no início da execução do contrato, devendo ser substituído 01 (um) conjunto completo de uniforme a cada 06 (seis) meses, ou a qualquer época, no prazo máximo de (.....) horas, após comunicação escrita do Contratante, sempre que não atendam as condições mínimas de apresentação;~~

~~5.8.2. As peças devem ser confeccionadas com tecido e material de qualidade, seguindo os seguintes parâmetros mínimos:~~

~~5.8.2.1. [...];~~

~~5.8.2.2. [...];~~

~~5.8.3. No caso de empregada gestante, os uniformes deverão ser apropriados para a situação, substituindo-os sempre que estiverem apertados;~~

~~5.8.4. Os uniformes deverão ser entregues mediante recibo, cuja cópia, devidamente acompanhada do original para conferência, deverá ser enviada ao servidor responsável pela fiscalização do contrato.~~

Procedimentos de transição e finalização do contrato

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

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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.

6.6.1 O preposto será responsável por: (a) responder aos questionamentos e demandas dos fiscais e solucionar problemas imediatos; (b) reportar-se ao fiscal do contrato, antecipando-se para informar intercorrências observadas em alguma etapa do processo e já apontando providências para correções de falhas na execução do serviço; (c) cumprir e fazer cumprir os termos do contrato; (d) participar de reuniões convocadas pela CONTRATANTE, com autonomia para deliberar sobre as demandas apresentadas, obedecendo a necessidade de urgência de cada decisão a ser tomada; (e) zelar pelo tratamento adequado e respeitoso aos usuários do serviço contratado; (f) zelar pelo tratamento adequado e respeitoso aos e entre os colaboradores do serviço contratado; (g) coordenar, comandar e fiscalizar o bom andamento dos serviços e (h) zelar pela disciplina de seus colaboradores.(INCLUSÃO)

6.6.2 O preposto deverá fornecer número de telefone e e-mail com o fim de propiciar uma comunicação rápida para a solução de problemas relativos aos serviços contratados.(INCLUSÃO)

6.7. O Contratado deverá manter preposto da empresa no local da execução do objeto diariamente.

6.7.1 Na impossibilidade de permanência diária do preposto a CONTRATADA deverá indicar substituto apto a assumir as suas responsabilidades.(INCLUSÃO)

6.7.2. Em caso de eventual substituição do preposto por parte da CONTRATADA, a CONTRATANTE deverá ser previamente comunicada.(INCLUSÃO)

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.

6.9 A Contratada deverá providenciar junto à Contratante o acesso do Preposto ao Sistema Eletrônico de Informações - SEI/UFCG, como tipo de usuário externo, com plenos poderes para, em nome da Contratada, abrir processos com requerimento para pagamento de fatura, repactuação, liberação de recursos da conta vinculada, receber intimações digitais, dentre outros processos relacionados à contratação.(INCLUSÃO)

6.10 O preposto deverá ter capacidade legal e gerencial para tratar de todos os assuntos previstos no instrumento contratual, devendo, além de ser acessível por intermédio de telefone (fixo e/ou celular) e e-mail, (INCLUSÃO)

6.11 O preposto ou quem o substituir deverá:(INCLUSÃO)

6.11.1. receber ofícios e comunicações;

6.11.2. representar a CONTRATADA em reuniões e assinar atas de reunião, confirmando o compromisso com os termos acordados e registrados em ata;

6.11.3. receber solicitações e orientações para o cumprimento dos termos contratuais.

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 anotará 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 inexecução 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 aprezadas, 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 da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:(EXCLUSÃO)**~~

~~**6.16.1. [...];**~~

~~**6.16.2. [...], e**~~

~~**6.16.3. [...];**~~

6.17. 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.

6.18. 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.

~~6.19. Para a compensação da jornada prevista no Decreto 12.174, de 2024, e na Instrução Normativa SEGES/MGI nº 81, de 12 de setembro de 2024, na hipótese de os trabalhadores prestarem serviços para unidades distintas, caberá ao fiscal setorial fazer a interlocução com os responsáveis pelas unidades de execução onde o trabalhador presta os serviços, para o fim da avaliação sobre a compensação pretendida. Em não havendo designação de fiscal setorial, a competência recairá no fiscal técnico.(EXCLUSÃO):~~

~~6.20. O controle das horas compensadas será feito por meio de registros decorrentes do ponto eletrônico da contratada ou outros meios admitidos pela legislação trabalhista.(EXCLUSÃO):~~

~~6.21. O fiscal técnico deverá incluir no relatório mensal ou no termo de recebimento provisório a informação consolidada sobre compensação de jornada pelos trabalhadores alocados no contrato.(EXCLUSÃO):~~

~~6.22. Caso o período de ausência corresponda a um dia de trabalho, o fiscal observará se foi efetuado o desconto do pagamento do vale transporte na fatura apresentada pela contratada, exceto quando a compensação recair em um dia no qual o trabalhador não exerceria suas atividades.(EXCLUSÃO):~~

~~6.23. O desconto do valor referente ao vale-alimentação só deverá ser realizado se as horas de ausência não vierem a ser compensadas posteriormente e a convenção coletiva ou o acordo coletivo aplicável estabelecer que o benefício está vinculado ao dia trabalhado.(EXCLUSÃO):~~

~~6.24. Caso a ausência seja parcialmente compensada, o desconto do valor do vale alimentação será proporcional ao período não compensado.(EXCLUSÃO):~~

~~6.25. Na hipótese de diminuição excepcional e temporária dos serviços, inclusive em razão de recesso de final de ano, o fiscal do contrato, apoiado na decisão do gestor de realizar escalas de revezamento dos trabalhadores, conferirá se a escala apresentada atende às necessidades de manutenção dos serviços de cada unidade, dando ciência ao gestor do contrato.(EXCLUSÃO):~~

~~6.26. O total de horas calculadas para o recesso deverá ser compensado a partir da fixação da escala de revezamento, com cumprimento integral até o mês subsequente ao do recesso.(EXCLUSÃO):~~

~~6.27. O fiscal técnico deverá elaborar o termo de recebimento provisório, com as seguintes informações: (EXCLUSÃO):~~

~~6.27.1. se o saldo de horas se encontra positivo, caso ainda não usufruído o recesso,(EXCLUSÃO):~~

~~6.27.2. se o recesso foi parcialmente compensado, caso o recesso tenha sido usufruído, mas a compensação não tenha sido concluída,(EXCLUSÃO):~~

~~6.27.3. se o recesso foi integralmente compensado, caso a compensação tenha sido concluída; ou (EXCLUSÃO):~~

~~6.27.4. se há saldo em aberto, com sugestão de glosa no pagamento da fatura, caso a compensação não tenha sido concluída até o mês imediatamente subsequente ao recesso.(EXCLUSÃO):~~

~~6.28. Quando o trabalhador manifestar interesse na compensação de jornada por necessidade de ausência eventual, deverá informar previamente ao responsável pela unidade de execução onde desempenha suas atividades. Em havendo concordância, este informará ao fiscal do contrato, que avisará o preposto da empresa sobre a compensação pretendida e a previsão da data de ausência do trabalhador.(EXCLUSÃO):~~

~~6.29. Neste caso, o fiscal do contrato poderá efetuar o recebimento provisório, informando o saldo de horas a compensar para fins de controle, sem indicação de glosa.(EXCLUSÃO):~~

~~6.30. O fiscal técnico deverá elaborar o termo de recebimento provisório com as seguintes informações: (EXCLUSÃO):~~

~~6.30.1. se o saldo de horas objeto do recebimento anterior foi integralmente compensado, caso a compensação tenha sido concluída, ou (EXCLUSÃO):~~

~~6.30.2. se o saldo de horas não foi integralmente compensado, com a sugestão de glosa no pagamento da fatura. (EXCLUSÃO):~~

Fiscalização Administrativa

6.31. 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.

6.32. 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.

~~6.33. Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas. (EXCLUSÃO)~~

~~6.33.1. [...]~~

~~6.34. A fiscalização administrativa poderá ser efetivada com base em critérios estatísticos, levando[A5] -se em consideração falhas que impactem o contrato como um todo e não apenas erros e falhas eventuais no pagamento de alguma vantagem a um determinado empregado:~~

~~6.35. Na fiscalização do cumprimento das obrigações trabalhistas e sociais exigir-se-á, dentre outras, as seguintes comprovações:~~

~~6.35.1. No caso de empresas regidas pela Consolidação das Leis do Trabalho (CLT):~~

~~6.35.1.1. no primeiro mês da prestação dos serviços, a contratada deverá apresentar a seguinte documentação:~~

~~6.35.1.1.1. relação dos empregados, contendo nome completo, cargo ou função, horário do posto de trabalho, números da carteira de identidade (RG) e da inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), com indicação dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso;~~

~~6.35.1.1.2 Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) dos empregados admitidos e dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso, devidamente assinada pela contratada;~~

~~6.35.1.1.3 exames médicos admissionais dos empregados da contratada que prestarão os serviços, e~~

~~6.35.1.2 entrega até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços ao setor responsável pela fiscalização do contrato dos seguintes documentos, quando não for possível a verificação da regularidade destes no Sistema de Cadastro de Fornecedor (Sicaf):~~

~~6.35.1.2.1. Certidão Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CND);~~

~~6.35.1.2.2. certidões que comprovem a regularidade perante as Fazendas Estadual, Distrital e Municipal do domicílio ou sede do Contratado;~~

~~6.35.1.2.3 Certidão de Regularidade do FGTS (CRF), e~~

~~6.35.1.2.4 Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);~~

~~6.35.1.3 entrega, quando solicitado pelo Contratante, de quaisquer dos seguintes documentos:~~

- ~~6.35.1.3.1. extrato da conta do INSS e do FGTS de qualquer empregado, a critério da Administração Contratante;~~
- ~~6.35.1.3.2. cópia da folha de pagamento analítica de qualquer mês da prestação dos serviços, em que conste como tomador a parte contratante;~~
- ~~6.35.1.3.3. cópia dos contracheques dos empregados relativos a qualquer mês da prestação dos serviços ou, ainda, quando necessário, cópia de recibos de depósitos bancários;~~
- ~~6.35.1.3.4. comprovantes de entrega de benefícios suplementares (vale-transporte, vale-alimentação, entre outros), a que estiver obrigada por força de lei ou de Convenção ou Acordo Coletivo de Trabalho, relativos a qualquer mês da prestação dos serviços e de qualquer empregado; e~~
- ~~6.35.1.3.5. comprovantes de realização de eventuais cursos de treinamento e reciclagem que forem exigidos por lei ou pelo contrato.~~
- ~~6.35.1.4. entrega de cópia da documentação abaixo relacionada, quando da extinção ou rescisão do contrato, após o último mês de prestação dos serviços, no prazo definido no contrato:~~
- ~~6.35.1.4.1. termos de rescisão dos contratos de trabalho dos empregados prestadores de serviço, devidamente homologados, quando exigível pelo sindicato da categoria;~~
- ~~6.35.1.4.2. guias de recolhimento da contribuição previdenciária e do FGTS, referentes às rescisões contratuais;~~
- ~~6.35.1.4.3. extratos dos depósitos efetuados nas contas vinculadas individuais do FGTS de cada empregado dispensado;~~
- ~~6.35.1.4.4. exames médicos demissionais dos empregados dispensados.~~
- ~~6.36. Sempre que houver admissão de novos empregados pela contratada, os documentos elencados no item 6.23.1.1 acima deverão ser apresentados.~~
- ~~6.37. A Administração deverá analisar a documentação solicitada no item 6.23.1.4 acima no prazo de 30 (trinta) dias após o recebimento dos documentos, prorrogáveis por mais 30 (trinta) dias, justificadamente.~~
- ~~6.38. A cada período de 12 meses[A6] de vigência do contrato de trabalho, a contratada deverá encaminhar termo de quitação anual das obrigações trabalhistas, na forma do art. 507-B da CLT, ou comprovar a adoção de providências voltadas à sua obtenção, relativamente aos empregados alocados, em dedicação exclusiva, na prestação de serviços contratados.~~
- ~~6.39. O termo de quitação anual efetivado deverá ser firmado junto ao respectivo Sindicato dos Empregados e obedecerá ao disposto no art. 507-B, parágrafo único, da CLT.~~
- ~~6.40. Para fins de comprovação da adoção das providências a que se refere o presente item, será aceito qualquer meio de prova, tais como: recibo de convocação, declaração de negativa de negociação, ata de negociação, dentre outros.~~
- ~~6.41. Não haverá pagamento adicional pela Contratante à Contratada em razão do cumprimento das obrigações previstas neste item.~~
- ~~6.42. No caso de sociedades diversas[A7], tais como as Organizações Sociais Cíveis de Interesse Público (Oscip's) e as Organizações Sociais, será exigida a comprovação de atendimento a eventuais obrigações decorrentes da legislação que rege as respectivas organizações.~~
- ~~6.43. Os documentos necessários à comprovação do cumprimento das obrigações sociais trabalhistas poderão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da Administração.~~
- ~~6.44. Em caso de indício de irregularidade no recolhimento das contribuições previdenciárias, os fiscais ou gestores de contratos de serviços com regime de dedicação exclusiva de mão de obra deverão oficial à Receita Federal do Brasil (RFB):~~

~~6.45. Em caso de indício de irregularidade no recolhimento da contribuição para o FGTS, os fiscais ou gestores de contratos de serviços com regime de dedicação exclusiva de mão de obra deverão oficialar ao Ministério do Trabalho.~~

~~6.46. O descumprimento das obrigações trabalhistas ou a não manutenção das condições de habilitação pelo Contratado poderá dar ensejo à rescisão contratual, sem prejuízo das demais sanções.~~

~~6.47. A Administração Contratante poderá conceder um prazo para que o Contratado regularize suas obrigações trabalhistas ou suas condições de habilitação, sob pena de rescisão contratual, quando não identificar má-fé ou a incapacidade da empresa de corrigir.~~

~~6.48. Caso não seja apresentada a documentação comprobatória do cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e para com o FGTS, o Contratante comunicará o fato ao Contratado e reterá o pagamento da fatura mensal, em valor proporcional ao inadimplemento, até que a situação seja regularizada.~~

~~6.49. Não havendo quitação das obrigações por parte do Contratado no prazo de quinze dias, o Contratante poderá efetuar o pagamento das obrigações diretamente aos empregados do Contratado que tenham participado da execução dos serviços objeto do contrato.~~

~~6.50. O sindicato representante da categoria do trabalhador deverá ser notificado pelo Contratante para acompanhar o pagamento das verbas mencionadas.~~

~~6.51. Tais pagamentos não configuram vínculo empregatício ou implicam a assunção de responsabilidade por quaisquer obrigações dele decorrentes entre o Contratante e os empregados do Contratado.~~

~~6.52. O contrato só será considerado integralmente cumprido após a comprovação, pelo Contratado, do pagamento de todas as obrigações trabalhistas, sociais e previdenciárias e para com o FGTS referentes à mão de obra alocada em sua execução, inclusive quanto às verbas rescisórias.~~

~~6.53. O Contratado é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.~~

~~6.54. A inadimplência do Contratado quanto aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transfere à Administração Pública a responsabilidade por seu pagamento.~~

~~6.55. A fiscalização administrativa observará, ainda, as diretrizes relacionadas no item 10 do Anexo VIII-B da Instrução Normativa nº 5, de 26 de maio de 2017, cuja incidência se admite por força da Instrução Normativa Seges/ME nº 98, de 26 de dezembro de 2022.~~

~~6.56. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, o fiscal administrativo deverá verificar a efetiva realização dos dispêndios concernentes aos salários e às obrigações trabalhistas, previdenciárias e com o FGTS do mês anterior, dentre outros, emitindo relatório que será encaminhado ao gestor do contrato.~~

~~6.57. A fiscalização administrativa verificará a possibilidade de compensação de jornada de trabalho, que poderá ser adotada nas seguintes hipóteses:~~

~~6.57.1. diminuição excepcional e temporária da demanda de trabalho na unidade de execução, inclusive na hipótese de recesso de final de ano, quando houver, e~~

~~6.57.2. necessidade eventual de caráter pessoal dos trabalhadores, em que não se mostre eficiente ou conveniente convocar trabalhadores substitutos.[A8]~~

~~6.58. As compensações de jornada limitam-se:~~

~~6.58.1 à jornada diária máxima de 10 (dez) horas, e~~

~~6.58.2. ao acréscimo de 2 (duas) horas à jornada diária do trabalhador.~~

~~6.59. A compensação de jornada depende do interesse manifestado pelo trabalhador e da avaliação do responsável pela unidade de execução.~~

Gestor do Contrato

6.60. Cabe ao gestor do contrato:

- 6.60.1. 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.
- 6.60.2. 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.
- 6.60.3. acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.
- 6.60.4. 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.
- 6.60.5. 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.
- 6.60.6. 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.
- 6.60.7 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.

~~6.61. Para os períodos de diminuição excepcional e temporária de trabalho, inclusive em razão de recesso de fim de ano, o gestor avaliará a conveniência e oportunidade de elaboração de escalas de revezamento dos trabalhadores, comunicando a todas as unidades sobre a possibilidade e os requisitos para concessão (artigo 11 da Instrução Normativa SEGES/MGI nº 81, de 12 de setembro de 2024)(EXCLUSÃO)~~

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

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

7.2.1. não produziu os resultados acordados,

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

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

7.3. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.(INCLUSÃO)

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

Item	Descrição- TABELA V
------	---------------------

1 - Finalidade	Garantir a correta utilização do espaço cedido para a administração da cantina e da prestação dos serviços de fornecimento de refeições;
2. Meta a cumprir	Atender às obrigações contratuais, conforme condições e exigências do Termo de Referência, com excelência na prestação dos serviços contratados;
3. Instrumento de medição	Avaliação do Fiscal do Contrato por meio de observações próprias e das demais pessoas que frequentem o CCJS da UFCG, no Município de Sousa.
4. Forma de acompanhamento	Vistoria na lanchonete e relatos dos usuários do espaço.
5. Periodicidade	Aleatória, podendo ocorrer várias vezes por dia, conforme a necessidade.
6. Mecanismo de cálculo	Cada infração corresponde a um determinado grau que por sua vez consta o respectivo percentual a ser ajustado, conforme tabela n.º1.
7. Início da vigência	Data da assinatura do contrato
8. Faixas de ajuste no pagamento	Conforme Tabela n.º 1
9. Observações	A empresa será comunicada por escrito da referida infração, e o valor será acrescido da GRU referente ao aluguel. O valor do ajuste será dobrado caso haja reincidência relacionada sobre o mesmo item em um prazo de 30 dias. Caso a infração venha a atingir mais de um item da tabela, será validada a de maior valor.

Tabela n.º 5 – Faixas de ajuste

Grau	Correspondência - Ajuste sobre o valor mensal a ser pago
1	0,25% por ocorrência sobre o valor mensal do aluguel
2	0,50% por ocorrência sobre o valor mensal do aluguel
3	1,0% por ocorrência sobre o valor mensal do aluguel
4	2,5% por ocorrência sobre o valor mensal do aluguel
5	5,0% por ocorrência sobre o valor mensal do aluguel

Tabela n.º 6 : Infrações

Item	Descrição	Grau
1	Não utilização de equipamento de higiene na preparação ou distribuição de alimentos, como por exemplo, toucas, luvas e jalecos;	3
2	Resultado ineficiente da prestação do serviço, condicionada à verificação pelo fiscal do contrato ou à comunicação formalizada a este, efetuada por usuários da lanchonete que tenha verificado sua ocorrência;	1
3	Falta de cordialidade no trato com a comunidade acadêmica;	1
4	Não funcionamento em dias letivos (sem justificativa aceita pela Direção do CCJS/UFCG);	2
5	Deixar de cumprir horário estabelecido pelo contrato ou determinado pela Direção de Centro do CCJS/UFCG;	2
6	Recusar-se a executar serviço determinado pela FISCALIZAÇÃO, sem motivo justificado ou determinação formal;	4
7	Não fornecer os itens mínimos conforme tabela constante neste termo de referência, no ponto 5.4.11;	3
8	Deixar de cumprir quaisquer obrigações constantes no Edital e seus Anexos, não previstas nesta tabela;	4
9	Deixar de ressarcir à CONCEDENTE, no prazo contratual, o valor referente a retribuição de cessão (por dia de atraso)	5

Do recebimento

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

~~7.5.1. Tratando-se de obra ou serviço de engenharia, ao final de cada etapa da execução contratual, conforme previsto no Cronograma Físico-Financeiro, o Contratado apresentará a medição prévia dos serviços executados no período, por meio de planilha e memória de cálculo detalhada.(EXCLUSÃO)~~

~~7.5.2. Uma etapa será considerada efetivamente concluída quando os serviços previstos para aquela etapa, no Cronograma Físico-Financeiro, estiverem executados em sua totalidade.(EXCLUSÃO)~~

~~7.5.3. O Contratado também apresentará, a cada medição, os documentos comprobatórios da procedência legal dos produtos e subprodutos florestais utilizados naquela etapa da execução contratual, quando for o caso.(EXCLUSÃO)~~

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

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

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

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

7.10. Para efeito de recebimento provisório, será considerado para fins de faturamento o período mensal.

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;

~~7.11.2. o fiscal administrativo deverá verificar a efetiva realização dos dispêndios concernentes aos salários e às obrigações trabalhistas, previdenciárias e com o FGTS do mês anterior, dentre outros, emitindo relatório que será encaminhado ao gestor do contrato.(EXCLUSÃO)~~

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.18.5. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.[A7]

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(EXCLUSÃO)

~~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 [definir o índice] de correção monetária.~~

Forma de pagamento(EXCLUSÃO)

~~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.[A9]~~

~~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(EXCLUSÃO)

~~7.38. A presente contratação permite a antecipação de pagamento [parcial] OU [total], conforme as regras previstas no presente tópico.~~

~~7.39. O Contratado emitirá [recibo] OU [nota fiscal] OU [fatura] OU [documento idôneo] correspondente ao valor da antecipação de pagamento de R\$ X.XXX,XX (valor em extenso), tão logo [incluir condicionante — ex: seja assinado o termo de contrato, ou seja, prestada a garantia etc.], para que o Contratante efetue o pagamento antecipado.~~

~~7.40. Para as etapas seguintes do contrato, a antecipação do pagamento ocorrerá da seguinte forma:~~

~~7.40.1. R\$ X.XXX,XX (valor em extenso) quando do início da segunda etapa;~~

~~7.40.2. (...)~~

~~7.41. Fica o Contratado obrigado a devolver, com correção monetária, a integralidade do valor antecipado na hipótese de inexecução do objeto.~~

~~7.41.1. No caso de inexecução parcial, deverá haver a devolução do valor relativo à parcela não-executada do contrato.~~

~~7.41.2. O valor relativo à parcela antecipada e não executada do contrato será atualizado monetariamente pela variação acumulada do [especificar o índice de correção monetária a ser adotado], ou outro índice que venha a substituí-lo, desde a data do pagamento da antecipação até a data da devolução.[A12]~~

~~7.42. A liquidação ocorrerá de acordo com as regras do tópico respectivo deste instrumento.~~

~~7.43. O pagamento antecipado será efetuado no prazo máximo de até XX (xxxxx) dias, contados do recebimento do [recibo] OU [nota fiscal] OU [fatura] OU [documento idôneo].~~

~~7.44. A antecipação de pagamento dispensa o ateste ou recebimento prévios do objeto, os quais deverão ocorrer após a regular execução da parcela contratual a que se refere o valor antecipado.~~

~~7.45. O pagamento de que trata este item está condicionado à tomada das seguintes providências pelo Contratado:~~

~~7.45.1. comprovação da execução da etapa imediatamente anterior do objeto pelo Contratado, para a antecipação do valor remanescente;[A13]~~

~~7.45.2. prestação da garantia adicional nas modalidades de que trata o art. 96 da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual de XX% (xxxxx por cento);~~

~~7.46. O pagamento do valor a ser antecipado ocorrerá respeitando eventuais retenções tributárias incidentes.~~

Repactuação(EXCLUSÃO)

~~7.47. Os preços contratados serão repactuados para manutenção do equilíbrio econômico-financeiro, após o interregno de um ano, mediante solicitação do Contratado.~~

~~7.48. O interregno mínimo de 1 (um) ano para a primeira repactuação será contado:~~

~~7.48.1. Para os custos relativos à mão de obra, vinculados à data-base da categoria profissional: a partir da data de início dos efeitos financeiros do acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho ao qual a proposta estiver vinculada, relativo a cada categoria profissional abrangida pelo contrato;~~

~~7.48.2. Para os custos decorrentes do mercado: a partir da apresentação da proposta.~~

~~7.49. Nas repactuações subsequentes à primeira, o interregno mínimo de 1 (um) ano será contado a partir da data da última repactuação correspondente à mesma parcela objeto da nova solicitação.~~

~~7.49.1. Entende-se como última repactuação a data em que iniciados seus efeitos financeiros, independentemente daquela apostilada.~~

~~7.50. A repactuação poderá ser dividida em tantas parcelas quantas forem necessárias, observado o princípio da anualidade do reajuste de preços da contratação, podendo ser realizada em momentos distintos para discutir a variação de custos que tenham sua anualidade resultante em datas diferenciadas, como os decorrentes de mão de obra e os decorrentes dos insumos necessários à execução dos serviços.~~

~~7.51. Quando a contratação envolver mais de uma categoria profissional, a repactuação dos custos contratuais decorrentes da mão de obra poderá ser dividida em tantos quantos forem os acordos, convenções ou dissídios coletivos de trabalho das respectivas categorias.~~

~~7.52. É vedada a inclusão, por ocasião da repactuação, de benefícios não previstos na proposta inicial, exceto quando se tornarem obrigatórios por força de lei, acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho.~~

~~7.53. Na repactuação, o Contratante não se vinculará às disposições contidas em acordos, convenções ou dissídios coletivos de trabalho que tratem de obrigações e direitos que somente se aplicam aos contratos com a Administração Pública, de matéria não trabalhista, de pagamento de participação dos trabalhadores nos lucros ou resultados do Contratado, ou que estabeleçam direitos não previstos em lei, como valores ou índices obrigatórios de encargos sociais ou previdenciários, bem como de preços para os insumos relacionados ao exercício da atividade.~~

~~7.54. Quando a repactuação solicitada se referir aos custos da mão de obra, o Contratado efetuará a comprovação da variação dos custos por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços, acompanhada da apresentação do novo acordo, convenção ou sentença normativa da categoria profissional abrangida pelo contrato.~~

~~7.54.1. A repactuação para reajustamento do contrato em razão de novo Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho deve repassar integralmente o aumento de custos da mão de obra decorrente desses instrumentos.~~

~~7.54.2. A repactuação dos valores do salário, do auxílio-alimentação e dos benefícios de natureza trabalhista ou social indicados neste Termo de Referência terá como base o acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho ao qual a proposta estiver vinculada (ou seja, aquele instrumento apresentado pela empresa no momento da licitação) e não o instrumento paradigma.~~

~~7.54.2.1. Os índices aplicados para aumento do salário, do auxílio-alimentação e dos benefícios de natureza trabalhista ou social indicados neste Termo de Referência serão aqueles constantes no instrumento coletivo ao qual está vinculado o Contratado, e esses índices serão aplicados sobre os valores do salário, do auxílio-alimentação e dos benefícios de natureza trabalhista ou social constantes na proposta apresentada pela empresa no momento da licitação[A18].~~

~~7.54.3. A repactuação dos demais custos relativos à mão de obra terá como base o acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho ao qual a proposta estiver vinculada (ou seja, aquele instrumento apresentado pela empresa no momento da licitação).~~

~~7.55. Quando a repactuação solicitada pelo Contratado se referir aos custos decorrentes do mercado, o respectivo aumento será apurado mediante a aplicação do índice de reajustamento [indicar o índice a ser adotado], com base na seguinte fórmula[A19]:~~

$$R = V(I - I^0) / I^0, \text{ onde:}$$

~~R = Valor do reajustamento procurado;~~

~~V = Valor contratual correspondente à parcela dos custos decorrentes do mercado a ser reajustada;~~

~~I⁰ = índice inicial – refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data de apresentação da proposta;~~

~~I = índice relativo ao mês do reajustamento~~

~~7.56. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo; fica o Contratado obrigado a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.~~

~~7.57. Nas aferições finais, o índice utilizado para a repactuação dos custos decorrentes do mercado será, obrigatoriamente, o definitivo.~~

~~7.58. Caso o índice estabelecido venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.~~

~~7.59. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente dos custos decorrentes do mercado, por meio de termo aditivo.~~

~~7.60. Independentemente do requerimento de repactuação dos custos decorrentes do mercado, o Contratante verificará, a cada anualidade, se houve deflação do índice adotado que justifique o recálculo dos custos em valor menor, promovendo, em caso positivo, a redução dos valores correspondentes da planilha contratual.~~

~~7.61. Os efeitos financeiros da repactuação decorrente da variação dos custos contratuais de mão de obra vinculados aos acordos, às convenções ou aos dissídios coletivos de trabalho retroagirão, quando for o caso, à data do início dos efeitos financeiros do novo acordo, convenção ou sentença normativa que fundamenta a repactuação.~~

~~7.62. Os novos valores contratuais decorrentes das repactuações poderão se iniciar em data futura, desde que assim acordado entre as partes, sem prejuízo da contagem da anualidade para concessão das repactuações futuras.~~

~~7.63. Os efeitos financeiros da repactuação ficarão restritos exclusivamente aos itens que a motivaram, e apenas em relação à diferença porventura existente.~~

~~7.64. O pedido de repactuação deverá ser formulado durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação ou encerramento contratual, sob pena de preclusão.~~

~~7.65. Caso, na data da prorrogação contratual, ainda não tenha sido celebrado o novo acordo, convenção ou dissídio coletivo da categoria, ou ainda não tenha sido possível ao Contratante ou ao Contratado proceder aos cálculos devidos, deverá ser inserida cláusula no termo aditivo de prorrogação para resguardar o direito futuro à repactuação, a ser exercido tão logo se disponha dos valores reajustados, sob pena de preclusão.~~

~~7.66. A extinção do contrato não configurará óbice para o deferimento da repactuação solicitada tempestivamente, hipótese em que será concedida por meio de termo indenizatório.~~

~~7.67. O Contratante decidirá sobre o pedido de repactuação de preços em até [indicar o prazo], contado da data do fornecimento, pelo Contratado, da documentação comprobatória da variação dos custos a serem repactuados.~~

~~7.68. O prazo referido no subitem anterior ficará suspenso enquanto o Contratado não cumprir os atos ou apresentar a documentação solicitada pelo Contratante para a comprovação da variação dos custos.~~

~~7.69. A repactuação de preços será formalizada por apostilamento.~~

~~7.70. As repactuações não interferem no direito das partes de solicitar, a qualquer momento, a manutenção do equilíbrio econômico dos contratos com base no disposto no art. 124, inciso II, alínea "d", da Lei nº 14.133, de 2021.~~

~~7.71. O Contratado deverá complementar a garantia contratual anteriormente prestada, de modo que se mantenha a proporção inicial em relação ao valor contratado.~~

~~7.72. Caso o Contratado esteja sujeito ao regime de incidência não cumulativa de PIS e COFINS, a comprovação das alíquotas médias efetivas de recolhimento deverá ser feita no momento da prorrogação contratual ou da repactuação de preços, a fim de que sejam promovidos os ajustes necessários decorrentes das oscilações dos custos efetivos dessas contribuições.~~

~~7.73. A majoração da tarifa de transporte público gera a possibilidade de revisão do item relativo aos valores pagos a título de vale-transporte, constante da Planilha de Custos e Formação de Preços do presente Contrato, desde que comprovada pelo Contratado a sua efetiva repercussão sobre os preços contratados.~~

~~7.73.1. A revisão dos custos relativos ao vale-transporte será formalizada por apostilamento.~~



Reajuste

7.74. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 27/05/2025. (A data definida foi a provável data de início das aulas do semestre 2025.1)

7.76. 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.

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

7.78. 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).

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

7.80. 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.

7.81. 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.

7.82. O reajuste será realizado por apostilamento.

Cessão de crédito

7.83. É admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020, conforme as regras deste presente tópico.

7.84. As cessões de crédito não abrangidas pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020, dependerão de prévia aprovação do Contratante[A28] .

7.85. A eficácia da cessão de crédito não abrangida pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

7.86. 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.

7.87. 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.

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

~~Conta-Depósito Vinculada ou Pagamento por Fato Gerador (EXCLUSÃO)~~

~~Conta-Depósito Vinculada~~

~~7.89. Para tratamento do risco de descumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e com FGTS por parte do Contratado, as regras acerca da Conta-Depósito Vinculada a que se refere o Anexo XII da IN SEGES/MP n. 05/2017, aplicável por força do art. 1º da IN SEGES/ME nº 98, de 2022, são as estabelecidas neste Termo de Referência:~~

~~7.90. Os custos estimados das tarifas bancárias são de responsabilidade do Contratado e correspondem ao valor estimado de R\$ X.XXX,XX (valor em extenso), por mês, podendo ser contemplados na proposta do interessado e devendo ser debitados dos valores depositados:~~

~~ou~~

~~7.91. Na presente contratação, a conta-depósito vinculada é isenta de tarifas bancárias:~~

~~7.92. O futuro Contratado deve autorizar a Administração Contratante, no momento da assinatura do contrato, a fazer o desconto nas faturas e realizar os pagamentos dos salários e demais verbas trabalhistas diretamente aos trabalhadores, bem como das contribuições previdenciárias e do FGTS, quando não demonstrado o cumprimento tempestivo e regular dessas obrigações, até o momento da regularização, sem prejuízo das sanções cabíveis:~~

~~7.93. Quando não for possível a realização desses pagamentos pela própria Administração (ex.: por falta da documentação pertinente, tais como folha de pagamento, rescisões dos contratos e guias de recolhimento), os valores retidos cautelarmente serão depositados junto à Justiça do Trabalho, com o objetivo de serem utilizados exclusivamente no pagamento de salários e das demais verbas trabalhistas, bem como das contribuições sociais e FGTS decorrentes:~~

~~7.94. O Contratado autorizará o provisionamento de valores para o pagamento das férias, 13º salário e rescisão contratual dos trabalhadores alocados à execução do contrato, bem como de suas repercussões trabalhistas, fundiárias e previdenciárias, que serão depositados pelo Contratante em conta-depósito vinculada específica, em nome do prestador dos serviços, bloqueada para movimentação, e que somente serão liberados para o pagamento direto dessas verbas aos trabalhadores, nas condições estabelecidas no item 1.5 do anexo VII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017:~~

~~7.95. O montante dos depósitos da conta vinculada, conforme item 2 do Anexo XII da IN SEGES/MP n. 5/2017 será igual ao somatório dos valores das provisões a seguir discriminadas, incidentes sobre a remuneração, cuja movimentação dependerá de autorização do órgão ou entidade promotora da contratação e será feita exclusivamente para o pagamento das respectivas obrigações:~~

~~7.95.1. 13º (décimo terceiro) salário;~~

~~7.95.2. Férias e um terço constitucional de férias;~~

~~7.95.3. Multa sobre o FGTS; e~~

~~7.95.4. Encargos sobre férias e 13º (décimo terceiro) salário;~~

~~7.96. Os percentuais de provisionamento e a forma de cálculo serão aqueles indicados no Anexo XII da IN SEGES /MP n. 5/2017.~~

~~7.97. O saldo da conta-depósito será remunerado pelo índice de correção da poupança pro rata die, conforme definido em Termo de Cooperação Técnica firmado entre o promotor desta contratação e instituição financeira. Eventual alteração da forma de correção implicará a revisão do Termo de Cooperação Técnica.~~

~~7.98. Os valores referentes às provisões mencionadas neste edital Termo de Referência que sejam retidos por meio da conta-depósito deixarão de compor o valor mensal a ser pago diretamente à empresa que vier a prestar os serviços.~~

~~7.99. O Contratado poderá solicitar a autorização do órgão ou entidade contratante para utilizar os valores da conta-depósito para o pagamento dos encargos trabalhistas previstos nos subitens acima ou de eventuais indenizações trabalhistas aos empregados, decorrentes de situações ocorridas durante a vigência do contrato.~~

~~7.100. Na situação do subitem acima, a empresa deverá apresentar os documentos comprobatórios da ocorrência das obrigações trabalhistas e seus respectivos prazos de vencimento. Somente após a confirmação da ocorrência da situação pela Administração, será expedida a autorização para a movimentação dos recursos creditados na conta-depósito vinculada, que será encaminhada à Instituição Financeira no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da data da apresentação dos documentos comprobatórios pela empresa.~~

~~7.101. A autorização de movimentação deverá especificar que se destina exclusivamente para o pagamento dos encargos trabalhistas ou de eventual indenização trabalhista aos trabalhadores favorecidos.~~

~~7.102. O Contratado deverá apresentar ao Contratante, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis, contados da movimentação, o comprovante das transferências bancárias realizadas para a quitação das obrigações trabalhistas.~~

~~7.103. O saldo remanescente dos recursos depositados na conta-depósito será liberado à respectiva titular no momento do encerramento do contrato, na presença do sindicato da categoria correspondente aos serviços contratados, quando couber, e após a comprovação da quitação de todos os encargos trabalhistas e previdenciários relativos ao serviço contratado, conforme item 15 do Anexo XII da IN SEGES/MP n.º 05/2017.~~

OU

Pagamento pelo fato gerador

~~7.104. No caso do Pagamento pelo Fato Gerador, o Contratante adotará os seguintes procedimentos:~~

~~7.105. Serão objeto de pagamento mensal ao Contratado o somatório dos seguintes módulos que compõem a planilha de custos e formação de preços, disposta no Anexo VII-D da IN SEGES/MP n.º 5/2017:~~

~~1. Módulo 1: Composição da Remuneração;~~

~~2. Submódulo 2.2: Encargos Previdenciários e FGTS;~~

~~3. Submódulo 2.3: Benefícios Mensais e Diários;~~

~~4. Submódulo 4.2: Substituto na Intrajornada;~~

~~5. Módulo 5: Insumos; e~~

~~6. Módulo 6: Custos Indiretos, Tributos e Lucro (CITL), que será calculado tendo por base as alíneas acima.~~

~~7.106. Os valores referentes a férias, 1/3 (um terço) de férias previsto na Constituição, 13º (décimo terceiro) salários, ausências legais, verbas rescisórias, devidos aos trabalhadores, bem como outros de evento futuro e incerto, não serão parte integrante dos pagamentos mensais ao Contratado, devendo ser pagos pela Administração ao Contratado somente na ocorrência do seu fato gerador;~~

~~7.106.1. A não ocorrência dos fatos geradores discriminados neste item não gera direito adquirido para o Contratado das referidas verbas ao final da vigência do contrato, devendo o pagamento seguir as regras previstas no contrato.~~

~~7.107. As verbas discriminadas no item anterior somente serão liberadas nas seguintes condições:~~

~~7.107.1. pelo valor correspondente ao 13º (décimo terceiro) salário dos empregados vinculados ao contrato, quando devido;~~

~~7.107.2. pelo valor correspondente às férias e a 1/3 (um terço) de férias previsto na Constituição, quando do gozo de férias pelos empregados vinculados ao contrato;~~

~~7.107.3. pelo valor correspondente ao 13º (décimo terceiro) salário proporcional, férias proporcionais e à indenização compensatória por ventura devida sobre o FGTS, quando da dispensa de empregado vinculado ao contrato;~~

~~7.107.4. pelos valores correspondentes às ausências legais efetivamente ocorridas dos empregados vinculados ao contrato; e~~

~~7.107.5. outras de evento futuro e incerto, após efetivamente ocorridas, pelos seus valores correspondentes~~

8. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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 **0,2% (dois décimos por cento)** por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de **30 (trinta)** 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;

8.2.4.2.1. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias para apresentação, suplementação ou reposição da garantia 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 **0,5% (cinco décimos por cento) a 30% (trinta por cento)** do valor da contratação.

8.2.4.4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de **20% (vinte por cento) a 30% (trinta por cento)** do valor da contratação.

8.2.4.5. . Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de **10% (dez por cento) a 20% (vinte por cento)** do valor da contratação.

8.2.4.6. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de **1% (um por cento) a 10% (dez por cento)** do valor da contratação.

8.2.4.7. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de **5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento)** 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. Todas as sanções previstas neste Termo de Referência poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

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

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

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

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

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

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

8.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

8.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

8.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

8.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

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

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

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

8.11. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Termo de Referência ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos

seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

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

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

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

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

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

Regime de Execução

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

Critérios de aceitabilidade de preços

~~9.4. Tratando-se de obra ou serviço de engenharia, ressalvado o objeto ou parte dele sujeito ao regime de empreitada por preço unitário, o critério de aceitabilidade de preços será o valor global estimado para a contratação. (EXCLUSÃO)~~

~~9.4.1. O interessado que estiver mais bem colocado na disputa deverá apresentar à Administração, por meio eletrônico, planilha que contenha o preço global, os quantitativos e os preços unitários tidos como relevantes, conforme modelo de planilha elaborada pela Administração, para efeito de avaliação de exequibilidade; (EXCLUSÃO)~~

~~9.5. Para o objeto ou parte dele sujeito ao regime de empreitada por preço unitário o critério de aceitabilidade de preços será: (...) (EXCLUSÃO)~~

~~9.5.1. valor global, conforme valor estimado da contratação; (EXCLUSÃO)~~

~~9.5.2. custos unitários relevantes, itens... (EXCLUSÃO)~~

~~9.6. Em se tratando de serviços contínuos executados em regime de dedicação exclusiva de mão de obra, somente serão aceitas, nos termos do edital, propostas que adotem, na planilha de custos e formação de preços, valores iguais ou superiores aos orçados pela Administração para as seguintes parcelas, conforme estimativa baseada no (a) (Acordo Coletivo de Trabalho OU Convenção Coletiva de Trabalho OU Dissídio Coletivo) nº XXXXX, utilizado(a) como paradigma. (EXCLUSÃO)~~

~~a) salário-base, no valor de R\$, (EXCLUSÃO)~~

~~b) auxílio-alimentação, no valor de R\$, e (EXCLUSÃO)~~

~~c) benefícios de natureza trabalhista ou social, a saber: i), no valor de R\$, ii), no valor de R\$..... (especificar os benefícios e valores).(EXCLUSÃO)~~

9.3 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. (INCLUSÃO)

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

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

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

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

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

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

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

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

~~9.14. 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.(EXCLUSÃO)~~

~~9.15. 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).(EXCLUSÃO)~~

9.12. Ato de autorização para o exercício da atividade de exploração comercial de lanchonete mediante cessão administrativa de uso, oneroso, de espaço físico pertencente ao CCJS da UFCG, no Município de Sousa, expedido por pelos órgãos competentes, conforme a seguir:

9.12.1. Alvará de Funcionamento: emitido pelo município de Sousa.(INCLUSÃO)

9.12.2. Licença Sanitária: emitida pela Vigilância Sanitária local, comprovando a adequação das instalações e práticas de manipulação de alimentos às normas da ANVISA.(INCLUSÃO)

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

9.15. 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.

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

9.17. 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;

9.18. 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;

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

9.20. 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.

9.21. 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

9.22. 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;

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

9.24. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando, para cada exercício, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um).

9.24.1. 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, **[capital mínimo] OU [patrimônio líquido mínimo] de [definir percentual, limitado a 10%] do [valor total estimado da contratação] OU [valor total estimado da parcela pertinente].**

9.25. 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;

9.26. 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.

9.27. O atendimento dos índices econômicos previstos neste termo de referência deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

~~9.32. Declaração do fornecedor, acompanhada da relação de compromissos assumidos, conforme modelo constante do Anexo XXX deste Termo de Referência, de que um doze avos dos contratos firmados com a Administração Pública e/ou com a iniciativa privada vigentes na data apresentação da proposta não é superior ao patrimônio líquido do interessado, observados os seguintes requisitos(EXCLUSÃO):~~

~~9.32.1 a declaração deve ser acompanhada da Demonstração do Resultado do Exercício (DRE), relativa ao último exercício social, e(EXCLUSÃO):~~

~~9.32.2 caso a diferença entre a declaração e a receita bruta discriminada na Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) apresentada seja superior a 10% (dez por cento), para mais ou para menos, o fornecedor deverá apresentar justificativas.(EXCLUSÃO):~~

9.28. 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

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

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

9.30. Registro ou inscrição da empresa na entidade profissional competente Conselho Regional de Nutrição da 6ª Região (CRN-6), em plena validade, em conformidade com a Resolução CFN nº 702/2021.

9.30.1. 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.

9.30.2 Registro ou inscrição da empresa licitante no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) competente da região a que estiver vinculada, conforme art. 15, parágrafo único c/c art. 18, da Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978 e Decreto nº 84.444 de 30 de janeiro de 1980.(INCLUSÃO)

9.30.3 Comprovação da capacitação técnico-profissional: comprovação do licitante de possuir em seu quadro permanente, na data prevista para entrega da proposta, profissional de nível superior de Nutrição reconhecido pelo Conselho Regional de Nutricionistas (art. 1º, caput, da Lei n. 8.234/1991 e art. 17 do Decreto n. 84.444/1980), detentor de atestado de responsabilidade técnica relativo à execução dos serviços que compõem as parcelas de maior relevância técnica e valor significativo da contratação, a saber:(INCLUSÃO)

9.30.3.1 Para o profissional Nutrição: serviços de planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação de serviços de alimentação e nutrição e controle de qualidade de gêneros e produtos alimentícios (art. 3º, inc. II e art. 4º, inc. IV, da Lei n. 8.234/1991).(INCLUSÃO)

9.30.3.2 Entende-se, para fins do item acima, como pertencente ao quadro permanente da licitante, na data prevista para entrega da proposta, o sócio que comprove seu vínculo por intermédio de contrato/estatuto social; o administrador ou o diretor; o empregado devidamente registrado em Carteira de Trabalho e Previdência Social; e o prestador de serviços com contrato escrito firmado com a licitante, ou com declaração de compromisso de vinculação futura, caso a licitante se sagre vencedora do certame."(INCLUSÃO)

~~9.36. Prova de atendimento aos requisitos, previstos na lei (EXCLUSÃO)~~

9.31. No caso de a empresa licitante não ser registrada no Conselho Regional de Nutrição da 6ª Região (CRN-6), deverá providenciar o respectivo registro deste órgão regional, por ocasião da assinatura do contrato.(INCLUSÃO)

Qualificação Técnico-Operacional

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

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

9.32.1.1. contrato(s) que comprove(m) a experiência mínima de 06 (seis) meses do fornecedor na prestação dos serviços, em períodos sucessivos ou não, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes;

~~9.37.1.2. contrato(s) que comprove(m) a execução, pelo fornecedor, de serviços envolvendo o mínimo de 50% (cinquenta por cento) do número de postos de trabalho a serem contratados, [OU] contrato(s) que comprove(m) a execução, pelo fornecedor, de serviços envolvendo, no mínimo, número de postos de trabalho equivalente ao da contratação;(EXCLUSÃO)~~

~~9.37.1.3. ... [INSERIR, SE FOR O CASO, OUTRAS CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DOS SERVIÇOS A SEREM COMPROVADAS POR MEIO DOS ATESTADOS] (EXCLUSÃO)~~

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

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

9.34.1 Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior. (informar aos interessados visando à exequibilidade da proposta) (INCLUSÃO).

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

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

~~9.38. Declaração de que o fornecedor possui ou instalará escritório no município de, o que deverá ser comprovado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contado a partir da vigência do contrato.(EXCLUSÃO)~~

9.37. 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.

9.38. 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 (EXCLUSÃO)

~~9.41. Apresentação do(s) profissionais(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):~~

~~9.41.1. Para o (indicar o profissional): serviços de (...)~~

~~9.41.2. Para o (indicar o profissional): serviços de (...)~~

~~9.41.3. 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 [A26] (§ 6º do art. 67 da Lei nº 14.133, de 2021):~~

~~9.42. Apresentação da relação de compromissos assumidos e pendentes de cumprimento pelo fornecedor, que importem em diminuição da disponibilidade dos profissionais indicados no item anterior, conforme modelo constante no Anexo XXXX.~~

~~9.43. 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.~~

~~9.44. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.~~

Disposições gerais sobre habilitação

9.39. 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.

9.40. 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.

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

9.42. 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.

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

~~Documentação complementar para cooperativas(EXCLUSÃO)~~

~~9.50. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:~~

~~9.50.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;~~

~~9.50.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;~~

~~9.50.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;~~

~~9.50.4. O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;~~

~~9.50.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato;~~

~~9.50.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa:~~

~~9.50.6.1. ata de fundação;~~

~~9.50.6.2. estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou;~~

~~9.50.6.3. regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia;~~

~~9.50.6.4. editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias;~~

~~9.50.6.5. três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais;~~

~~9.50.6.6. ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da contratação; e~~

~~9.50.6.7. última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.~~

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

~~10.1. O custo estimado total da contratação, que é o máximo aceitável,[A1] é de R\$... (por extenso), conforme custos unitários apostos na [tabela contida no item 1.1 acima] OU [em anexo].(EXCLUSÃO)~~

10.1 O valor mensal estabelecido pela utilização do espaço físico pelo uso das dependências do BOX A1/A2 será de R\$ 291,10 (duzentos e noventa e um reais e dez centavos), aplicado o fator de correção de 50%, os quais serão fixos durante os primeiros 12 (doze) meses da contratação.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

~~11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA(EXCLUSÃO)~~

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

~~11.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação.(EXCLUSÃO)~~

~~i) Gestão/unidade. [...].(EXCLUSÃO)~~

~~ii) Fonte de recursos. [...].(EXCLUSÃO)~~

~~iii) Programa de trabalho. [...].(EXCLUSÃO)~~

~~iv) Elemento de despesa. [...], e(EXCLUSÃO)~~

~~v) Plano interno. [...].(EXCLUSÃO)~~

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

11.1 A contratação decorrente deste instrumento convocatório não envolverá recurso público, não necessitando para tanto, de previsão orçamentária.

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas [exceto o custo estimado da contratação, que possui caráter sigiloso até o julgamento das propostas

Sousa, 02 de Maio de 2025.

Identificação e assinatura do servidor (ou equipe) responsável

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 (EXCLUSÃO)

~~1.1. O adjudicatário terá o prazo de, contado a partir da data de sua convocação, para aceitar o instrumento equivalente ao contrato [Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização] OU [constante neste Anexo], 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).~~

14. 2. VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2. VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO (EXCLUSÃO)

~~2.1. O prazo de vigência da contratação é aquele estabelecido no Termo de Referência, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021. (EXCLUSÃO)~~

~~2.2. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do Contratado, previstas neste instrumento. (EXCLUSÃO)~~

OU

~~2.3. 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. (EXCLUSÃO)~~

~~2.4. 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 [A2], atentando, ainda, para o cumprimento dos seguintes requisitos. (EXCLUSÃO)~~

~~2.4.1. Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada. (EXCLUSÃO)~~

~~2.4.2. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução contratual, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente. (EXCLUSÃO)~~

~~2.4.3. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço. (EXCLUSÃO)~~

~~2.4.4. Haja manifestação expressa do Contratado informando o interesse na prorrogação. (EXCLUSÃO)~~

~~2.4.5. Seja comprovado que o Contratado mantém as condições iniciais de habilitação, e (EXCLUSÃO)~~

~~2.4.6. Não haja registro no Cadastro Informativo de créditos não quitados do setor público federal (Cadin). (EXCLUSÃO)~~

~~2.5. O Contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual. (EXCLUSÃO)~~

~~2.6. A prorrogação contratual deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo. (EXCLUSÃO)~~

~~2.7. 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. (EXCLUSÃO)~~

~~2.8. 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. (EXCLUSÃO)~~

15. 3. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

~~3. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (EXCLUSÃO)~~

~~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 XXXXXXX, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período. [A2]~~

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

~~3.1.11. Notificar os emitentes das garantias 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.~~

~~3.1.13. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato.~~

~~3.1.14. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento.~~

~~3.1.15. Exigir do Contratado que providencie a seguinte documentação como condição indispensável para o recebimento definitivo de objeto, quando for o caso:~~

~~3.1.15.1. "as built", elaborado pelo responsável por sua execução;~~

~~3.1.15.2. comprovação das ligações definitivas de energia, água, telefone e gás;~~

~~3.1.15.3. laudo de vistoria do corpo de bombeiros aprovando o serviço;~~

~~3.1.15.4. carta "habite-se", emitida pela prefeitura; e~~

~~3.1.15.5. certidão negativa de débitos previdenciários específica para o registro da obra junto ao Cartório de Registro de Imóveis;~~

~~3.1.16. Arquivar, entre outros documentos, de projetos, "as built", especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após o recebimento do serviço e notificações expedidas.~~

~~3.1.17. Assegurar que o ambiente de trabalho, inclusive seus equipamentos e instalações, apresentem condições adequadas ao cumprimento, pelo Contratado, das normas de segurança e saúde no trabalho, quando o serviço for executado em suas dependências, ou em local por ela designado.~~

~~3.1.18. Previamente à expedição da ordem de serviço, verificar pendências, liberar áreas e/ou adotar providências cabíveis para a regularidade do início da sua execução.~~

~~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.~~

16. 4. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

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.(EXCLUSÃO)~~

~~4.1.1. Manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução contratual;~~

~~4.1.2. 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;~~

~~4.1.3. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal contratual ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;~~

~~4.1.4. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das disposições do Termo de Referência e deste Anexo, com habilitação e conhecimento adequados, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;~~

~~4.1.5. 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;~~

~~4.1.6. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), 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;~~

~~4.1.7. 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.~~

~~4.1.8. Não contratar, durante a vigência da contratação, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do Contratante ou do fiscal ou gestor contratuais, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;~~

~~4.1.9. 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:~~

~~4.1.9.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;~~

~~4.1.9.2. certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;~~

~~4.1.9.3. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do Contratado;~~

~~4.1.9.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e~~

~~4.1.9.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;~~

~~4.1.10. 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;~~

~~4.1.11. Comunicar ao Fiscal, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços;~~

~~4.1.12. 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;~~

~~4.1.13. 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;~~

~~4.1.14. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência contratual;~~

~~4.1.15. 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;~~

~~4.1.16. 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;~~

~~4.1.17. Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho;~~

~~4.1.18. Não submeter os trabalhadores a condições degradantes de trabalho, jornadas exaustivas, servidão por dívida ou trabalhos forçados;~~

~~4.1.19. 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;~~

~~4.1.20. 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;~~

~~4.1.21. Receber e dar o tratamento adequado a denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho,[A4]~~

~~4.1.22. 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;~~

~~4.1.23. 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;~~

~~4.1.24. 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;~~

~~4.1.25. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência da execução do objeto;~~

~~4.1.26. 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;~~

~~4.1.27. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;~~

~~4.1.28. Realizar os serviços de manutenção e assistência técnica no(s) seguinte(s) local(is) ... (inserir endereço (s));~~

~~4.1.28.1. O técnico deverá se deslocar ao local da repartição, salvo se o Contratado tiver unidade de prestação de serviços em distância de [...] (inserir distância conforme avaliação técnica) do local demandado[A5];~~

~~4.1.29. Realizar a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, sem perda de informações, podendo exigir, inclusive, a capacitação dos técnicos do Contratante ou da nova empresa que continuará a execução dos serviços;~~

~~4.1.30. Ceder ao Contratante todos os direitos patrimoniais relativos ao objeto contratado, o qual poderá ser livremente utilizado e/ou alterado em outras ocasiões, sem necessidade de nova autorização do Contratado.[A6]~~

~~4.1.30.1. Considerando que o projeto contratado se refere a obra imaterial de caráter tecnológico, insuscetível de privilégio, a cessão dos direitos a que se refere o subitem acima inclui o fornecimento de todos os dados, documentos e elementos de informação pertinentes à tecnologia de concepção, desenvolvimento, fixação em suporte físico de qualquer natureza e aplicação da obra;~~

~~4.1.31. Manter os empregados nos horários predeterminados pelo Contratante;~~

~~4.1.32. Apresentar os empregados devidamente identificados por meio de crachá;~~

~~4.1.33. Apresentar ao Contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão no órgão para a execução do serviço;~~

~~4.1.34. Observar os preceitos da legislação sobre a jornada de trabalho, conforme a categoria profissional;~~

~~4.1.35. Atender às solicitações do Contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pela fiscalização contratual, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito nas especificações do objeto;~~

~~4.1.36. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as Normas Internas do Contratante;~~

~~4.1.37. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executarem atividades não abrangidas na contratação, devendo o Contratado relatar ao Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;~~

~~4.1.38. Instruir os seus empregados, quanto à prevenção de incêndios nas áreas do Contratante;~~

~~4.1.39. Adotar as providências e precauções necessárias, inclusive consulta nos respectivos órgãos, se necessário for, a fim de que não venham a ser danificadas as redes hidrossanitárias, elétricas e de comunicação;~~

~~4.1.40. Estar registrado ou inscrito no Conselho Profissional competente, conforme as áreas de atuação previstas no Termo de Referência, em plena validade;~~

~~4.1.41. Obter junto aos órgãos competentes, conforme o caso, as licenças necessárias e demais documentos e autorizações exigíveis, na forma da legislação aplicável;~~

~~4.1.42. Elaborar o Diário de Obra, incluindo diariamente, pelo Engenheiro preposto responsável, as informações sobre o andamento do empreendimento, tais como, número de funcionários, de equipamentos, condições de trabalho, condições meteorológicas, serviços executados, registro de ocorrências e outros fatos relacionados, bem como os comunicados à Fiscalização e situação das atividades em relação ao cronograma previsto;~~

~~4.1.43. Refazer, às suas expensas, os trabalhos executados em desacordo com o estabelecido nas especificações, bem como substituir aqueles realizados com materiais defeituosos ou com vício de construção, pelo prazo de 05 (cinco) anos, contado da data de emissão do Termo de Recebimento Definitivo.~~

~~4.1.44. Utilizar somente matéria-prima florestal procedente, nos termos do artigo 11 do Decreto nº 5.975, de 2006, de:~~

~~4.1.44.1. manejo florestal, realizado por meio de Plano de Manejo Florestal Sustentável - PMFS devidamente aprovado pelo órgão competente do Sistema Nacional do Meio Ambiente - SisNAMA;~~

~~4.1.44.2. supressão da vegetação natural, devidamente autorizada pelo órgão competente do Sistema Nacional do Meio Ambiente - SisNAMA;~~

~~4.1.44.3. florestas plantadas, e~~

~~4.1.44.4. outras fontes de biomassa florestal, definidas em normas específicas do órgão ambiental competente.~~

~~4.1.45. Comprovar a procedência legal dos produtos ou subprodutos florestais utilizados em cada etapa da execução contratual, nos termos do artigo 4º, inciso IX, da Instrução Normativa SLTI/MP nº 1, de 19/01/2010, por ocasião da respectiva medição, mediante a apresentação dos seguintes documentos, conforme o caso:~~

~~4.1.45.1. Cópias autenticadas das notas fiscais de aquisição dos produtos ou subprodutos florestais;~~

~~4.1.45.2. Cópia dos Comprovantes de Registro do fornecedor e do transportador dos produtos ou subprodutos florestais junto ao Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais - CTF, mantido pelo IBAMA, quando tal inscrição for obrigatória, acompanhados dos respectivos Certificados de Regularidade válidos, conforme artigo 17, inciso II, da Lei nº 6.938, de 1981, e legislação correlata;~~

~~4.1.45.3. Documento de Origem Florestal - DOF, instituído pela Portaria nº 253, de 18/08/2006, do Ministério do Meio Ambiente, e Instrução Normativa IBAMA nº 21, de 24/12/2014, quando se tratar de produtos ou subprodutos florestais de origem nativa cujo transporte e armazenamento exijam a emissão de tal licença obrigatória, e~~

~~4.1.45.4. Caso os produtos ou subprodutos florestais utilizados na execução contratual tenham origem em Estado que possua documento de controle próprio, o Contratado deverá apresentá-lo, em complementação ao DOF, a fim de demonstrar a regularidade do transporte e armazenamento nos limites do território estadual.~~

~~4.1.46. Observar as diretrizes, critérios e procedimentos para a gestão dos resíduos da construção civil estabelecidos na Resolução nº 307, de 05/07/2002, com as alterações posteriores, do Conselho Nacional de Meio Ambiente - CONAMA, conforme artigo 4º, §§ 2º e 3º, da Instrução Normativa SLTI/MP nº 1, de 19/01/2010, nos seguintes termos:~~

~~4.1.47. O gerenciamento dos resíduos originários da contratação deverá obedecer às diretrizes técnicas e procedimentos do Programa Municipal de Gerenciamento de Resíduos da Construção Civil, ou do Projeto de Gerenciamento de Resíduos da Construção Civil apresentado ao órgão competente, conforme o caso.~~

~~4.1.48. Nos termos dos artigos 3º e 10º da Resolução CONAMA nº 307, de 05/07/2002, o Contratado deverá providenciar a destinação ambientalmente adequada dos resíduos da construção civil originários da contratação, obedecendo, no que couber, aos seguintes procedimentos:~~

~~4.1.48.1. resíduos Classe A (reutilizáveis ou recicláveis como agregados): deverão ser reutilizados ou reciclados na forma de agregados, ou encaminhados a aterros de resíduos classe A de preservação de material para usos futuros;~~

~~4.1.48.2. resíduos Classe B (recicláveis para outras destinações): deverão ser reutilizados, reciclados ou encaminhados a áreas de armazenamento temporário, sendo dispostos de modo a permitir a sua utilização ou reciclagem futura;~~

~~4.1.48.3. resíduos Classe C (para os quais não foram desenvolvidas tecnologias ou aplicações economicamente viáveis que permitam a sua reciclagem/recuperação): deverão ser armazenados, transportados e destinados em conformidade com as normas técnicas específicas;~~

~~4.1.48.4. resíduos Classe D (perigosos, contaminados ou prejudiciais à saúde): deverão ser armazenados, transportados, reutilizados e destinados em conformidade com as normas técnicas específicas;~~

~~4.1.49. Em nenhuma hipótese o Contratado poderá dispor os resíduos originários da contratação em aterros de resíduos sólidos urbanos, áreas de "bota fora", encostas, corpos d'água, lotes vagos e áreas protegidas por Lei, bem como em áreas não licenciadas;~~

~~4.1.50. Para fins de fiscalização do fiel cumprimento do Programa Municipal de Gerenciamento de Resíduos da Construção Civil, ou do Projeto de Gerenciamento de Resíduos da Construção Civil, conforme o caso, o Contratado comprovará, sob pena de multa, que todos os resíduos removidos estão acompanhados de Controle de Transporte de Resíduos, em conformidade com as normas da Agência Brasileira de Normas Técnicas - ABNT, ABNT NBR ns. 15.112, 15.113, 15.114, 15.115 e 15.116, de 2004;~~

~~4.1.51. Observar as seguintes diretrizes de caráter ambiental:~~

~~4.1.51.1. Qualquer instalação, equipamento ou processo, situado em local fixo, que libere ou emita matéria para a atmosfera, por emissão pontual ou fugitiva, utilizado na execução contratual, deverá respeitar os limites máximos de emissão de poluentes admitidos na Resolução CONAMA nº 382, de 26/12/2006, e legislação correlata, de acordo com o poluente e o tipo de fonte;~~

~~4.1.51.2. Na execução contratual, conforme o caso, a emissão de ruídos não poderá ultrapassar os níveis considerados aceitáveis pela Norma NBR-10.151 - Avaliação do Ruído em Áreas Habitadas~~

~~visando o conforto da comunidade, da Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT, ou aqueles estabelecidos na NBR-10.152 - Níveis de Ruído para conforto acústico, da Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT, nos termos da Resolução CONAMA nº 01, de 08/03/90, e legislação correlata.~~

~~4.1.52. Nos termos do artigo 4º, § 3º, da Instrução Normativa SLTI/MP nº 1, de 19/01/2010, deverão ser utilizados, na execução contratual, agregados reciclados, sempre que existir a oferta de tais materiais, capacidade de suprimento e custo inferior em relação aos agregados naturais, inserindo-se na planilha de formação de preços os custos correspondentes.~~

~~4.1.53. Responder por qualquer acidente de trabalho na execução dos serviços, por uso indevido de patentes registradas em nome de terceiros, por danos resultantes de defeitos ou incorreções dos serviços ou dos bens do Contratante, de seus funcionários ou de terceiros, ainda que ocorridos em via pública junto ao serviço de engenharia.~~

~~4.1.54. Realizar, conforme o caso, por meio de laboratórios previamente aprovados pela fiscalização e sob suas custas, os testes, ensaios, exames e provas que lhe caibam necessárias ao controle de qualidade dos materiais, serviços e equipamentos a serem aplicados nos trabalhos, conforme procedimento previsto nas especificações.~~

~~4.1.55. Providenciar, conforme o caso, as ligações definitivas das utilidades previstas no projeto (água, esgoto, gás, energia elétrica, telefone etc.), bem como atuar junto aos órgãos federais, estaduais e municipais e concessionárias de serviços públicos para a obtenção de licenças e regularização dos serviços e atividades concluídas (ex.: Habite-se, Licença Ambiental de Operação etc.).~~

~~4.1.56. Fornecer os projetos executivos desenvolvidos pelos Contratados, que formarão um conjunto de documentos técnicos, gráficos e descritivos referentes aos segmentos especializados de engenharia, previamente e devidamente compatibilizados, de modo a considerar todas as possíveis interferências capazes de oferecer impedimento total ou parcial, permanente ou temporário, à execução do empreendimento, de maneira a abrangê-la em seu todo, compreendendo a completa caracterização e entendimento de todas as suas especificações técnicas, para posterior execução e implantação do objeto garantindo a plena compreensão das informações prestadas, bem como sua aplicação correta nos trabalhos.~~

~~4.1.56.1. A elaboração dos projetos executivos deverá partir das soluções desenvolvidas nos anteprojetos constantes no Termo de Referência e seus anexos (Caderno de Encargos e Especificações Técnicas) e apresentar o detalhamento dos elementos construtivos e especificações técnicas, incorporando as alterações exigidas pelas mútuas interferências entre os diversos projetos.~~

~~4.1.57. Em se tratando de atividades que envolvam serviços de natureza intelectual, após o aceite do instrumento equivalente, o Contratado deverá participar de reunião inicial, devidamente registrada em Ata, para dar início à execução do serviço, com o esclarecimento das obrigações contratuais, em que estejam presentes os técnicos responsáveis pela elaboração do termo de referência, o gestor, o fiscal técnico, o fiscal administrativo, se houver, os técnicos da área requisitante, o preposto da empresa e os gerentes das áreas que executarão os serviços contratados.~~

4.1 A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.(INCLUSÃO).

4.2 “O produto a ser utilizado na execução dos serviços deverá possuir a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE, na(s) classe(s), nos termos da Portaria INMETRO que aprova os Requisitos de Avaliação da Conformidade – RAC do produto e trata da etiquetagem compulsória.” (INCLUSÃO)

4.3 Inserir no EDITAL - item de julgamento da proposta, na fase de avaliação de sua aceitabilidade e do cumprimento das especificações do objeto:(INCLUSÃO)

4.3.1 Como condição para a aceitação da proposta, a licitante vencedora deverá apresentar uma relação das máquinas e aparelhos cujo funcionamento consuma energia elétrica que pretende usar na execução dos serviços, bem como as comprovações em relação a tais produtos.(INCLUSÃO)

4.3.2 O Pregoeiro solicitará ao licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar que apresente ou envie juntamente com a proposta, sob pena de não-aceitação, cópia da Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE do produto que será usado na execução dos serviços, para comprovação de que pertence à(s) classe(s) exigida(s) no Termo de Referência.”(INCLUSÃO).

4.4 Os (liquidificadores ou secadores de cabelo ou aspiradores de pó) utilizados na prestação dos serviços deverão possuir Selo Ruído, indicativo do nível XX de potência sonora, nos termos da Resolução CONAMA nº 20, de 07/12/94, Portaria n.º 430, de 16 de agosto de 2012. INMETRO e da Instrução Normativa nº XXXX, e legislação correlata.(INCLUSÃO)

4.4.1 use produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;(INCLUSÃO)

4.4.2 adote medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme parâmetros do Decreto estadual nº 48.138, de 8/10/2003, do Estado de São Paulo;(INCLUSÃO)

4.4.3 observe a Resolução CONAMA nº 20, de 7/12/94, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;(INCLUSÃO)

4.4.4 forneça aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;(INCLUSÃO)

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

4.4.6 realize a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será precedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos da IN MARE nº 6, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006;(INCLUSÃO)

4.4.7 respeite as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;(INCLUSÃO)

4.4.8 preveja a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução do CONAMA vigente.(INCLUSÃO)

4.5 “Nos termos da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 1, de 19/01/2010, a contratada deverá adotar as seguintes providências:(INCLUSÃO)

4.5.1 realizar o adequado acondicionamento dos resíduos recicláveis descartados pela Administração.”(INCLUSÃO)

4.5.1.1 os resíduos sólidos reutilizáveis e recicláveis devem ser acondicionados adequadamente e de forma diferenciada, para fins de disponibilização à coleta seletiva.(INCLUSÃO)

4.5.2 otimizar a utilização de recursos e a redução de desperdícios e de poluição, através das seguintes medidas, dentre outras:(INCLUSÃO)

4.5.2.1 racionalizar o uso de substâncias potencialmente tóxicas ou poluentes;(INCLUSÃO)

4.5.2.2 substituir as substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade;(INCLUSÃO)

4.5.2.3 usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedecem às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;(INCLUSÃO)

4.5.2.4 racionalizar o consumo de energia (especialmente elétrica) e adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada;(INCLUSÃO)

4.5.2.5 realizar um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;(INCLUSÃO)

4.5.2.6 treinar e capacitar periodicamente os empregados em boas práticas de redução de desperdícios e poluição;(INCLUSÃO)

4.6) utilizar lavagem com água de reuso ou outras fontes, sempre que possível (águas de chuva, poços cuja água seja certificada de não contaminação por metais pesados ou agentes bacteriológicos, minas e outros);(INCLUSÃO)

4.7 observar a Resolução CONAMA nº 20, de 7/12/94, e legislação correlata, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;(INCLUSÃO)

4.8 fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;(INCLUSÃO)

4.9 respeitar as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;(INCLUSÃO)

4.10 desenvolver ou adotar manuais de procedimentos de descarte de materiais potencialmente poluidores, dentre os quais:(INCLUSÃO)

4.11 pilhas e baterias que contenham em suas composições chumbo, cádmio, mercúrio e seus compostos devem ser recolhidas e encaminhadas aos estabelecimentos que as comercializam ou à rede de assistência técnica autorizada pelas respectivas indústrias, para repasse aos fabricantes ou importadores;(INCLUSÃO)

4.12 lâmpadas fluorescentes e frascos de aerossóis em geral devem ser separados e acondicionados em recipientes adequados para destinação específica;(INCLUSÃO)

4.13 pneumáticos inservíveis devem ser encaminhados aos fabricantes para destinação final, ambientalmente adequada, conforme disciplina normativa vigente.”(INCLUSÃO)

4.14 A cedente poderá, a qualquer momento, solicitar a instalação de medidores individuais de água e energia elétrica às concessionárias locais em substituição aos de sua propriedade, caso em que o pagamento das despesas correspondentes deverá ser efetuado diretamente pela cessionária aos órgãos correspondentes.(INCLUSÃO)

4.15 O Centro de Ciência Jurídicas e Sociais possui medidor individual de água e energia no Box A1 /A2, o que justifica a não previsão de item solicitando a instalação de medidores.(INCLUSÃO)

17. 5. OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

5. OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD (EXCLUSÃO)

~~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. (EXCLUSÃO)~~

~~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. (EXCLUSÃO)~~

~~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. (EXCLUSÃO)~~

~~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. (EXCLUSÃO)~~

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

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

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

~~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. (EXCLUSÃO)~~

~~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. (EXCLUSÃO)~~

~~5.10.1. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD. (EXCLUSÃO)~~

~~5.11. 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. (EXCLUSÃO)~~

~~5.12. Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional. (EXCLUSÃO)~~

18. 6. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

6. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (EXCLUSÃO)

~~6.1. A contratação será extinta quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto. (EXCLUSÃO)~~

~~6.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para a contratação. (EXCLUSÃO)~~

~~6.3. Quando a não conclusão do objeto referida no item anterior decorrer de culpa do Contratado. (EXCLUSÃO)~~

~~6.3.1. ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas, e~~

~~6.3.2. poderá a Administração optar pela extinção contratual e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual~~

ou

~~6.4. A contratação será extinta quando vencido o prazo estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes. (EXCLUSÃO)~~

~~6.5. 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. (EXCLUSÃO)~~

~~6.6. 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. (EXCLUSÃO)~~

~~6.7. 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. (EXCLUSÃO)~~

~~6.8. 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. (EXCLUSÃO)~~

~~6.8.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei. (EXCLUSÃO)~~

~~6.8.2. 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. (EXCLUSÃO)~~

~~6.8.3. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva. (EXCLUSÃO)~~

~~6.9. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido. (EXCLUSÃO)~~

~~6.9.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos. (EXCLUSÃO)~~

~~6.9.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos. (EXCLUSÃO)~~

~~6.9.3. Indenizações e multas. (EXCLUSÃO)~~

~~6.10. A extinção contratual não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório. (EXCLUSÃO)~~

~~6.11. 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. (EXCLUSÃO)~~

19. 7. DOS CASOS OMISSOS

~~7. DOS CASOS OMISSOS (EXCLUSÃO)~~

~~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. (EXCLUSÃO)~~

20. 8. ALTERAÇÕES

~~8. ALTERAÇÕES (EXCLUSÃO)~~

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

~~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 e, no caso de reforma de edifício ou de equipamento, o limite para os acréscimos será de 50% (cinquenta por cento). (EXCLUSÃO)~~

~~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. (EXCLUSÃO)~~

~~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. (EXCLUSÃO)~~

~~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. (EXCLUSÃO)~~

21. 9. FORO

~~9. FORO (EXCLUSÃO)~~

~~9.1. Fica definido o Foro da Justiça Federal em, Seção Judiciária de 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. (EXCLUSÃO)~~

22. ANEXO II TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

ANEXO II

TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA[A1]

Por meio deste instrumento, (identificar o Contratado) declara que está ciente e concorda com as disposições e obrigações previstas no **Edital OU Aviso de Contratação Direta**, no Termo de Referência e nos demais anexos a que se refere o **Pregão/Concorrência/Dispensa Eletrônica** nº...../20....., 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)

23. 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](#).

SUZANA ARAUJO DOS SANTOS

Assistente em Administração



Assinou eletronicamente em 02/05/2025 às 17:47:41.

MATEUS AURELIANO FELINTO DE LUCENA

Assistente em Administração

ALINE ARAUJO DE OLIVEIRA BARBALHO

Revisor de Textos Braile

Estudo Técnico Preliminar 1/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 23096.090710/2024-82

2. Objeto

O presente estudo técnico preliminar possui por objeto subsidiar a realização de procedimento licitatório destinado à seleção de cessionária para exploração comercial de serviço de lanchonete mediante cessão administrativa de uso, oneroso, de espaço físico pertencente ao CCJS da UFCG, no Município de Sousa.

A empresa contratada será responsável pela gestão operacional e desenvolvimento das atividades de fornecimento de lanches para discentes, professores e demais membros da comunidade acadêmica que desejarem utilizar o serviço. Os lanches deverão ser preparados em condições higiênico-sanitárias adequadas, com ingredientes frescos.

Além disso, será exigido que o serviço de fornecimento de refeições seja prestado de maneira contínua, com qualidade, segurança alimentar e sustentabilidade, em conformidade com as exigências da ANVISA, a RDC nº 216/2004 e demais legislações pertinentes.

3. Descrição da necessidade

O CCJS, na unidade II, está localizado às margens da BR 230, atende acadêmicos de cursos de graduação em Administração, Ciências Contábeis, Direito e Serviço Social, ministrados em três períodos distintos (manhã, tarde e noite).

Devido a sua localização, às margens da BR 230, distante dos bairros centrais do município e, consequentemente, de estabelecimentos comerciais de alimentos como padarias, restaurantes, lanchonetes, torna-se indispensável a exploração de atividade acessória que é essencial para comunidade acadêmica:

Diante disso, este estudo técnico preliminar busca avaliar a possibilidade de ceder, de forma onerosa, o espaço aproximadamente 32,10 m², para a exploração de serviço de Lanchonete, visando a oferta destes serviços, em conformidade com as legislações em vigor, com ênfase a preços compatíveis com a condição econômica e social da categoria estudantil, a qual representa o maior público-alvo da instituição:

Item 01 - BOX A1/A2 - Lanchonete - Centro de Vivências/CCJS - Área: 32,10 m².

Segundo o órgão técnico demandante, o CCJS possui ambiente adequado para a instalação deste serviço acessório que é imprescindível para atender à comunidade acadêmica, contudo, não se constitui atividade finalística das instituições Federais de Ensino a exploração deste serviço.

Além do mais, a exploração do serviço elencado, mediante participação de terceiro, escolhido através de processo de licitação, observando os mesmos critérios de julgamento utilizados nas últimas licitações realizadas neste Centro, é a solução que melhor atende às necessidades da comunidade acadêmica, visto que a Universidade não tem condições técnicas e operacionais para exploração desta atividade.

4. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Subprefeitura Setorial do CCJS	Suzana Araujo dos Santos

5. Descrição dos Requisitos da Contratação

5.1 Da modalidade da licitação:

Conforme a Lei 14.133/21, art. 6º, temos:

XIII - bens e serviços comuns são aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado.

XLI - pregão: modalidade de licitação obrigatória para aquisição de bens e serviços comuns, cujo critério de julgamento poderá ser o de menor preço ou o de maior desconto.

Sendo assim, a contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade pregão, na forma eletrônica, haja vista enquadrar-se na categoria de serviços comuns, cujo critério de julgamento poderá ser o de menor preço.

5.2 Da natureza do serviço

De acordo com o artigo 6º da Lei 14.133/2021, consideram-se:

XV - serviços e fornecimentos contínuos: serviços contratados e compras realizadas pela Administração Pública para a manutenção da atividade administrativa, decorrentes de necessidades permanentes ou prolongadas;

Desta forma, constata-se que o serviço objeto deste estudo possui natureza continuada e sem dedicação exclusiva de mão de obra.

5.3 Da duração do Contrato

Observando a Lei 14.133 / 21, art. 95, temos:

Art. 95. O instrumento de contrato é obrigatório, salvo nas seguintes hipóteses, em que a Administração poderá substituí-lo por outro instrumento hábil, como carta-contrato, nota de empenho de despesa, autorização de compra ou ordem de execução de serviço:

I - dispensa de licitação em razão de valor;

II - compras com entrega imediata e integral dos bens adquiridos e dos quais não resultem obrigações futuras, inclusive quanto à assistência técnica, independentemente de seu valor.

§ 1º Às hipóteses de substituição do instrumento de contrato, aplica-se, no que couber, o disposto no art. 92 desta Lei.

§ 2º É nulo e de nenhum efeito o contrato verbal com a Administração, salvo o de pequenas compras ou o de prestação de serviços de pronto pagamento, assim entendidos aqueles de valor não superior a R\$ 10.000,00 (dez mil reais). (Vide Decreto nº 11.317, de 2022)

Foi verificado que os serviços contínuos apresentam-se mais adequados tecnicamente com a formalização do instrumento de contrato, por envolver uma série de obrigações contratuais, além de possibilitar a prorrogação dos referidos instrumentos. Por essa razão, o presente estudo trabalha exclusivamente com a hipótese de **existir termo de contrato**, com vigência mínima de 01 (um) ano, podendo, conforme lei, ter vigência de até 5 anos, atendidos os critérios definidos em lei, e prorrogado por até 10 anos, na forma dos artigos 105 a 108, da Lei n.º 14.133, de 2021.

Segundo dispõe o art. 3º do anexo IX da IN n.º 05/2017, a Contratada não tem direito subjetivo à prorrogação contratual, em eventual ocorrência, os custos não renováveis já pagos ou amortizados no primeiro ano da

contratação deverão ser eliminados como condição para a renovação, em conformidade com o disposto no Art. 9º do Anexo IX e Art. 1º e 2º do anexo VII-F da IN n.º 05/2017. Assim, não se realizará a prorrogação contratual quando a Contratada tiver sido declarada inidônea, impedida ou suspensa temporariamente de participação em licitação e/ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os efeitos.

5.4 Do princípio da segregação de funções

De acordo com a Lei 14.1333, temos:

*Art. 7º Caberá à autoridade máxima do órgão ou da entidade, ou a quem as normas de organização administrativa indicarem, **promover gestão por competências** e designar agentes públicos para o desempenho das funções essenciais à execução desta Lei que preencham os seguintes requisitos:*

I - sejam, preferencialmente, servidor efetivo ou empregado público dos quadros permanentes da Administração Pública;

II - tenham atribuições relacionadas a licitações e contratos ou possuam formação compatível ou qualificação atestada por certificação profissional emitida por escola de governo criada e mantida pelo poder público; e

III - não sejam cônjuge ou companheiro de licitantes ou contratados habituais da Administração nem tenham com eles vínculo de parentesco, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, ou de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista e civil.

§ 1º A autoridade referida no caput deste artigo deverá observar o princípio da segregação de funções, vedada a designação do mesmo agente público para atuação simultânea em funções mais suscetíveis a riscos, de modo a reduzir a possibilidade de ocultação de erros e de ocorrência de fraudes na respectiva contratação.

§ 2º O disposto no caput e no § 1º deste artigo, inclusive os requisitos estabelecidos, também se aplica aos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração.

5.5 Do enquadramento dos serviços a serem contratados

Tendo em vista que os serviços a serem contratados não se constituem em quaisquer das atividades previstas no art. 3º do Decreto n.º 9.507/2018, cuja execução indireta é vedada, e observando a Portaria nº 443/2018, que estabelece os serviços que serão preferencialmente objeto de execução indireta, em atendimento ao disposto no parágrafo único, a saber:

Parágrafo único. Outras atividades que não estejam contempladas na presente lista poderão ser passíveis de execução indireta, desde que atendidas as vedações constantes no Decreto nº 9.507, de 2018.

Sendo assim, justificamos que os serviços a serem contratados se enquadram como atividades acessórias, instrumentais ou complementares aos assuntos que constituam área de competência legal do órgão ou da entidade.

5.6 A Cessionária deverá observar os seguintes requisitos

5.6.1 Os serviços serão prestados no seguinte endereço: UFCG - CCJS - Centro de Ciências Jurídicas e Sociais - BR-230 - Rod. Governador Antônio Mariz, Km 466,5- BR 230 - Fazenda Cezário, CEP: 58805 -290 - Sousa - PB;

5.6.2 A contratada deve dispor de insumos necessários, como gêneros alimentícios, materiais de limpeza, uniformes e EPIs.

5.6.3 A preparação e distribuição de lanches deve observar os parâmetros nutricionais adequados, respeitando a cultura alimentar regional e as normas de segurança alimentar vigentes.

5.6.4 A adoção de práticas de sustentabilidade, como o uso racional de água, eficiência energética e o descarte de resíduos recicláveis e orgânicos.

5.6.5 O adjudicatário deve declarar que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a execução do serviço.

5.7 Do preposto

Caberá à Contratada, sem ônus para a Contratante, a designação formal de representá-la legalmente, com plenos poderes para:

5.7.1 Receber ofícios e comunicações;

5.7.2 Representar a CONTRATADA em reuniões e assinar atas de reunião, confirmando o compromisso com os termos acordados e registrados em ata;

5.7.3 Receber solicitações e orientações para o cumprimento dos termos contratuais;

5.7.4 Verificar e assinar o relatório de avaliação da qualidade dos serviços gerados pela fiscalização do contrato através do Instrumento de Medição dos Resultados - IMR;

5.7.5 Receber termos de notificação de descumprimento contratual, de aplicação de penalidades, de rescisão, de convocação ou tomada de providências para ajustes e aditivos contratuais, e todas as demais que imponham ou não abertura de processo administrativo ou prazo para a CONTRATADA responder ou tomar providências;

5.7.6 Representar a CONTRATADA em todos os demais atos que se relacionem com o contrato.

5.7.7 A CONTRATADA deverá providenciar junto à CONTRATANTE o acesso do PREPOSTO ao Sistema Eletrônico de Informações - SEI/UFCG, do tipo usuário externo, com plenos poderes para, em nome da CONTRATADA, abrir processos com requerimento para pagamento de fatura, repactuação, liberação de recursos da conta vinculada, receber intimações digitais, dentre outros processos relacionados à contratação.

5.7.8 O PREPOSTO deverá ter capacidade legal e gerencial para tratar de todos os assuntos previstos no instrumento contratual, devendo ser acessível por intermédio de telefone (fixo e/ou celular) e e-mail.

5.8 Da participação de cooperativas

De acordo com a Lei 14.133, temos:

Art. 9º É vedado ao agente público designado para atuar na área de licitações e contratos, ressalvados os casos previstos em lei:

I - admitir, prever, incluir ou tolerar, nos atos que praticar, situações que:

a) comprometam, restrinjam ou frustrem o caráter competitivo do processo licitatório, inclusive nos casos de participação de sociedades cooperativas.

Art. 16. Os profissionais organizados sob a forma de cooperativa poderão participar de licitação quando:

I - a constituição e o funcionamento da cooperativa observarem as regras estabelecidas na legislação aplicável, em especial a Lei nº 5.764, de 16 de dezembro de 1971, a Lei nº 12.690, de 19 de julho de 2012, e a Lei Complementar nº 130, de 17 de abril de 2009;

II - a cooperativa apresentar demonstrativo de atuação em regime cooperado, com repartição de receitas e despesas entre os cooperados;

III - qualquer cooperado, com igual qualificação, for capaz de executar o objeto contratado, vedado à Administração indicar nominalmente pessoas;

IV - o objeto da licitação referir-se, em se tratando de cooperativas enquadradas na Lei nº 12.690, de 19 de julho de 2012, a serviços especializados constantes do objeto social da cooperativa, a serem executados de forma complementar à sua atuação.

Ademais, considerando a IN 05/2017, no art.10, temos:

Art. 10. A contratação de sociedades cooperativas somente poderá ocorrer quando, pela sua natureza, o serviço a ser contratado evidenciar:

I - a possibilidade de ser executado com autonomia pelos cooperados, de modo a não demandar relação de subordinação entre a cooperativa e os cooperados, nem entre a Administração e os cooperados; e

II - que a gestão operacional do serviço seja executada de forma compartilhada ou em rodízio, em que as atividades de coordenação e supervisão da execução dos serviços e as de preposto, conforme determina o art.68 da Lei nº 8.666, de 1993, sejam realizadas pelos cooperados de forma alternada ou aleatória, para que tantos quanto possíveis venham a assumir tal atribuição.

§ 1º Quando admitida a participação de cooperativas, estas deverão apresentar um modelo de gestão operacional que contemple as diretrizes estabelecidas neste artigo, o qual servirá como condição de aceitabilidade da proposta.

§ 2º O serviço contratado deverá ser executado obrigatoriamente pelos cooperados, vedada qualquer intermediação ou subcontratação.

Ainda conforme Revista do TCU, Setembro/Dezembro 2015, página 52:

"Nesse passo, para que a participação de cooperativas em licitações públicas seja lícita, será imprescindível, primeiramente, que a sua atividade esteja diretamente ligada ao objeto licitado, conforme leciona o prof. Marçal Justen Filho (2012): Essas considerações permitem afirmar que é possível e viável a participação de cooperativa em licitação quando o objeto licitado se enquadra na atividade direta e específica para a qual a cooperativa foi constituída. Se, porém, a execução do objeto contratual escapar à dimensão do 'objeto social' da cooperativa ou caracterizar atividade especulativa, haverá atuação irregular da cooperativa (p. 471). Outrossim, diante da impossibilidade de a cooperativa de trabalho ser utilizada com o escopo de intermediar mão de obra subordinada, deverá ser aferido, na fase interna da licitação, se o objeto demandado pela Administração pode ser executado pelos cooperados de forma autônoma, vale dizer, a atuação dos referidos colaboradores não poderá apresentar subordinação – seja entre a cooperativa e os cooperados, seja entre a Administração e os cooperados – pessoalidade, habitualidade."

Nesse sentido, a contratação de serviço contínuo e permanente amolda-se em maior uniformidade de execução se prestada por única empresa, haja vista questões ligadas à logística da operação, custos gerenciais e administrativos, a padronização dos serviços, a qualidade e a tempestividade na execução dos serviços. **Sendo assim, salvo melhor juízo, respeitada a legislação vigente, entendemos que para a contratação em tela deverá ser vedada a participação de cooperativas.**

5.9 Da participação de consórcios

Considerando a Lei 14.133, temos:

Art. 15. Salvo vedação devidamente justificada no processo licitatório, pessoa jurídica poderá participar de licitação em consórcio, observadas as seguintes normas:

I - comprovação de compromisso público ou particular de constituição de consórcio, subscrito pelos consorciados;

II - indicação da empresa líder do consórcio, que será responsável por sua representação perante a Administração;

III - admissão, para efeito de habilitação técnica, do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, do somatório dos valores de cada consorciado;

IV - impedimento de a empresa consorciada participar, na mesma licitação, de mais de um consórcio ou de forma isolada;

V - responsabilidade solidária dos integrantes pelos atos praticados em consórcio, tanto na fase de licitação quanto na de execução do contrato.

§ 1º O edital deverá estabelecer para o consórcio acréscimo de 10% (dez por cento) a 30% (trinta por cento) sobre o valor exigido de licitante individual para a habilitação econômico-financeira, salvo justificção.

§ 2º O acréscimo previsto no § 1º deste artigo não se aplica aos consórcios compostos, em sua totalidade, de microempresas e pequenas empresas, assim definidas em lei.

§ 3º O licitante vencedor é obrigado a promover, antes da celebração do contrato, a constituição e o registro do consórcio, nos termos do compromisso referido no inciso I do caput deste artigo.

§ 4º Desde que haja justificativa técnica aprovada pela autoridade competente, o edital de licitação poderá estabelecer limite máximo para o número de empresas consorciadas.

§ 5º A substituição de consorciado deverá ser expressamente autorizada pelo órgão ou entidade contratante e condicionada à comprovação de que a nova empresa do consórcio possui, no mínimo, os mesmos quantitativos para efeito de habilitação técnica e os mesmos valores para efeito de qualificação econômico-financeira apresentados pela empresa substituída para fins de habilitação do consórcio no processo licitatório que originou o contrato.

Apesar da legislação apresentada acima não apontar impedimento de participação de empresas em consórcio, **entende esta equipe de planejamento, salvo melhor juízo, não ser viável a participação. Justifica-se a não viabilidade pela baixa complexidade técnica da demanda.**

Acerca da vedação à participação de empresas reunidas em consórcio, trata o renomado autor Marçal Justen Filho, em sua obra Comentários à Lei de Licitações e Contratos Administrativos:

"Em regra, o consórcio não é favorecido ou incentivado pelo nosso Direito. Como instrumento de atuação empresarial, o consórcio pode conduzir a resultados indesejáveis. A formação de consórcios acarreta risco de dominação do mercado, através de pactos de eliminação de competição entre os empresários. No campo de licitações, a formação de consórcios poderia reduzir o universo da disputa, (...) Há hipóteses em que as circunstâncias do mercado e (ou) a complexidade do objeto tornam problemática a competição."

Demonstra-se com base no objeto do presente processo que não há necessidade de que empresas de objetos diferentes reúnam-se em consórcio para junção de qualificações distintas destinadas a um mesmo fim, objeto da licitação, todos os serviços essenciais inerentes ao objeto devem estar presentes dentro de uma mesma estrutura empresarial especializada na prestação de tais serviços.

5.10 Subcontratação

Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5.11 Garantia da contratação

A administração não exigirá garantia contratual haja vista as peculiaridades do objeto licitado, os serviços não necessitarem de mão de obra com dedicação exclusiva, o pequeno vulto envolvido e a dificuldade dos licitantes, os microempreendedores individuais, em conseguirem essa garantia.

5.12 Vistoria

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, mediante agendamento prévio.

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

6. Levantamento de Mercado

Com base no levantamento realizado para possíveis serviços que supram a necessidade do órgão, foram identificados os seguintes:

TABELA 1 - SOLUÇÕES PARA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO DEMANDADO		
Solução	Nome da solução	Descrição da solução

01	Cessão onerosa de uso com cardápio mínimo	Cessão de uso e exploração, a título oneroso, de espaço físico destinado à exploração dos serviços de lanchonete (BOX A1/A2) no Centro de Vivências do CCJS com utilização de cardápio mínimo com valores tabelados.
02	Fornecimento direto	Fornecimento de alimentos feitos diretamente pela Universidade

A solução 01, foi vista pela equipe como a mais viável, pois a contratação do serviço de lanchonete (BOX A1/A2) mediante concessão onerosa de uso de espaço físico para o fornecimento de lanches é o mais adequado, já que a Universidade não pode exercer atividades de comércio e por esse serviço não ser caracterizado como atividade-fim da instituição.

A solução 2, não é aconselhada já que o CCJS não possui servidores efetivos suficientes e qualificados para a sua execução, e nem de pessoal terceirizado. Destaca-se a dificuldade na contratação dos produtos /insumos por meio de licitação, além do mais por não caracterizar como atividade-fim da Universidade. Sendo assim, a solução 1 atende às necessidades atuais do Centro envolvido neste estudo.

Trata-se da mesma metodologia de contratação implantada em outros órgãos ou entidades da Administração Pública Federal, com histórico de contratações conhecidas e explicitadas no Pannel de Preços do Ministério do Planejamento. Por esse motivo faz-se necessário o processo licitatório, para que tenhamos uma empresa que apresente a proposta mais vantajosa dentro das especificações técnicas descritas no termo de referência e seus anexos, trazendo economicidade, qualidade dentro dos critérios preestabelecidos e com atendimento aos indicadores a serem aferidos.

Visando o atendimento às demandas dos alunos do CCJS a solução indicada é a solução 01, de modo que de acordo com o Termo de Referência, o valor da cessão onerosa será fixo e a disputa da licitação se dará pelo menor preço para o itens de fornecimento salgado frito, devido ser o item de maior relevância para os alunos na prestação destes serviços, conforme foi adotado na licitação Pregão Eletrônico nº 08/2018 e 02/2023, realizado pelo CCJS para o mesmo objeto.

7. Descrição da solução como um todo

7.1 Retribuição de Cessão

7.1.1 O licitante vencedor pagará mensalmente, a título de retribuição da cessão o valor abaixo fixado por mês, que será reajustado após 12 (doze) meses, contados da data de apresentação da proposta de preços pela CESSIONÁRIA, considerando como índice inicial para fins de cálculo do novo valor, o índice da data de início da vigência do contrato até o seu décimo segundo mês de vigência.

TABELA II - ESPAÇOS OFERECIDOS NO CENTRO DE VIVÊNCIA DO CCJS/UFCG					
ITEM	DESCRIÇÃO	ÁREA M²	VALOR MENSAL	FATOR DE CORREÇÃO (SEI n.º 5323676 /5326698)	VALOR MENSAL COM FATOR DE CORREÇÃO
01	Concessão, onerosa, de uso de espaço público para exploração de serviço de lanchonete - Centro de Vivências /CCJS.	BOX A1/ A2 - Área: 32,10 m².	R\$ 582,21	50%	R\$ 291,10

Fonte: Laudo de Avaliação - SEI 5279131.

7.1.2 Além do valor líquido da retribuição de cessão, a Cessionária reembolsará ao Cedente, a título de ressarcimento dos valores referentes à utilização de água/esgoto e energia elétrica.

7.1.3 O pagamento mensal deverá ser efetuado até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao seu vencimento, exceto nos períodos de recesso, férias acadêmicas, suspensão ou paralisação das atividades acadêmicas por greves gerais, pandemia ou outros fatores. Nessas exceções descritas o aluguel mensal será proporcional ao período aberto. Será considerado para fins de cálculo do valor proporcional o período base de 30 dias em todos os meses.

7.1.4 Todos os valores, utilizados nesta contratação, terão como expressão monetária a moeda corrente nacional.

7.2 Cardápio mínimo a ser ofertado

7.2.1 A cessionária que prestará os serviços de lanchonete, deverá disponibilizar cardápio diversificado, com qualidade e satisfação, podendo oferecer outras opções além das constantes na relação abaixo, desde que o quantitativo de atendentes no lanchonete possibilite a manutenção dos serviços com qualidade e eficiência para o público local e o preço a ser utilizado seja o preço de mercado, como:

7.2.1.1 Lanches: Frutas (in natura e salada de frutas), sanduíches naturais (frios e quentes), pães (com ou sem recheios), bolos e tortas (salgadas e doces), salgados de forno e salgados fritos (pastéis, coxinhas, empadas), produtos à base de fibras e para intolerantes à lactose e à glúten, biscoitos e doces, café da manhã: com Café, leite, tapioca, bolo e queijo; saladas de frutas e outros a serem autorizados pela Direção do CCJS/UFMG;

7.2.1.2 Bebidas: Sucos de frutas (naturais e industrializados), bebidas quentes (cafés, achocolatados e chá), água mineral (com gás e sem gás); vitamina de frutas com leite, e) água de coco (natural e industrializado), f) refrigerantes e outros a serem autorizados pela Direção do CCJS/UFMG.

7.2.2 A empresa deverá fornecer diariamente todas as opções descritas na tabela contendo o cardápio mínimo.

7.2.3 As preparações deverão ser elaboradas no dia do servimento.

7.2.4 O porcionamento deverá estar de acordo com as gramagens mínimas estabelecidas.

7.2.5 Os gêneros alimentícios usados no preparo das refeições devem ser de primeira qualidade e estar em perfeitas condições de higiene, conservação e apresentação.

7.2.6 Os itens mínimos a serem fornecidos estão detalhados na tabela abaixo:

ITENS MÍNIMOS A SEREM FORNECIDOS E PREÇOS MÁXIMOS A SEREM PRATICADOS - TABELA III

CLASSE	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	PESO OU VOLUME MÍNIMO (APROX.)	PREÇO MÁXIMO
	Salgado frito		
	• coxinha (recheio mínimo 60g) • pastel (recheio mínimo 60g) • enroladinho de salsicha(recheio mínimo 60g) • risole (recheio mínimo 60g) • bolinha de queijo (recheio mínimo 60g)	110g	-

Exemplos de recheio: carne, frango, frango com catupiry, calabresa, espinafre com ricota, milho com ricota, queijo, palmito, presunto e queijo, entre outros.

Sempre ter disponível uma versão para vegetarianos (sem carne).

Salgados

Salgado de forno

- pastel de forno(recheio mínimo 60g)
 - joelho (recheio mínimo 60g))
 - esfirra (mínimo 100g, sendo 50g de recheio)
 - croissant (mínimo 100g e 50g de recheio).
 - empada (recheio mínimo de 60g)
- | | | |
|--|------|----------|
| | 110g | R\$ 5,00 |
|--|------|----------|

Exemplos de recheio: carne, frango, frango com catupiry, calabresa, espinafre com ricota, milho com ricota, queijo, palmito, presunto e queijo, entre outros.

Sempre ter disponível uma versão para vegetarianos (sem carne).

Misto quente, contendo duas fatias de pão de forma fresco (50g), uma fatia de presunto (aprox.20g), uma fatia de queijo (aprox.20g) e manteiga ou requeijão.	100g	R\$ 6,00
--	------	----------

Sanduíche (pão baguette fresco de 15cm, recheio*, queijo, saladas e molho).

	220g	R\$ 10,00
--	------	-----------

Variações de recheio: frango, peito de peru, presunto, carne, vegetariano e atum.

Sanduíches frios

Sanduíches

- Integral: Pão Integral(50g), peito de peru/presunto/peito de frango, atum, frango desfiado (40g), queijo (20g), tomate (20g), alface(15g);
 - Natural: Pão de forma tradicional (50g), peito de peru/presunto/peito de frango atum, frango desfiado (40g), queijo (20g), alface (15g), tomate (20g);
 - Vegetariano: Pão Integral (50g), queijo (20g), tomate(20g), alface (15g), cenoura ralada(20g).
- | | | |
|--|------|-----------|
| | 150g | R\$ 12,00 |
|--|------|-----------|

Mini pizza - sempre contendo no mínimo quatro ingredientes, tais como: queijo, presunto, tomate, orégano, azeitona, manjeriçã e outros.	150g	R\$ 6,00
---	------	----------

Cachorro quente - pão de leite fresco, tipo hot dog, uma salsicha, carne/frango, ervilha, milho, molho e maionese industrializada	200g	R\$ 12,00
---	------	-----------

Outras opções de lanches

Cuscuz recheado (recheios diversos - frango, carne, calabresa, ovos, queijo)	200g	R\$ 14,00
--	------	-----------

Tapioca simples (com manteiga)	100g	R\$ 5,00
--------------------------------	------	----------

	Tapioca recheada (recheios diversos - frango, carne, calabresa, ovos, queijo)	200g	R\$ 12,00
	Achocolatado (Bebida preparada com leite e achocolatado)	Mínimo de 250 ml	R\$ 2,60
	Café preto (em infusão)	Mínimo de 150 ml	R\$ 3,00
	Café com leite (Bebida preparada com leite e café infusão)	Mínimo de 150 ml	R\$ 3,50
	Suco de frutas (natural ou preparado a base de suco concentrado ou polpa de frutas, podendo diversificar os sabores)	Mínimo de 250 ml	R\$ 4,50
Bebidas	Iogurte (Iogurte com polpa de fruta embalagem Individual, podendo diversificar os sabores)	Mínimo de 250 ml	R\$ 2,70
	Refrigerante lata	350 ml	R\$ 5,00
	Água mineral	500 ml	R\$ 2,00
	Água mineral com gás	500 ml	R\$ 3,00
	Água de coco	250 ml	R\$ 3,50
	Salada de fruta – composta por mamão, banana, maçã e laranja.	300g	R\$ 4,50
	Doces confeitados – variedades (pavês, tortas, pudins etc).	100g	R\$ 7,00
Sobremesas	Doces simples – variedades (gelatina, frutas em calda, doce de leite, goiabada com queijo, etc.).	100g	R\$ 4,00
	Bolo com recheio	100g	R\$ 4,00
	Bolo sem recheio	100 g	R\$ 3,00

Outros serviços de mesma natureza

7.3 Execução do serviço

7.3.1 Equipamentos/Mobiliários/Utensílios/Estrutura física

7.3.1.1 Adotar rigorosamente o estabelecido no Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

7.3.1.2 Possuir todos utensílios de lanchonete necessários, tais como: copos, guardanapos, paliteiros, bandejas, etc, necessários para a perfeita execução dos serviços estabelecidos neste Planejamento de Contratação.

7.3.1.3 Fornecer todos os móveis e equipamentos necessários para a prestação dos serviços, tais como: refrigeradores, freezers, estufas, etc.

7.3.1.4 O mobiliário deve ser de qualidade e harmônico com o conjunto de decoração e com o padrão da lanchonete.

7.3.1.5 Mobiliário e equipamentos com nível capaz de assegurar satisfatória comodidade aos alunos, servidores e frequentadores.

7.3.1.6 Eventuais alterações de qualquer ambiente da estrutura existente serão de responsabilidade da Cessionária, porém, com prévia aprovação da Direção do CCJS/UFCG.

7.3.1.7 As benfeitorias realizadas pela CONTRATADA, com o consentimento formal da CONTRATANTE, serão incorporadas ao patrimônio desta, sem qualquer direito de retenção sobre a área utilizada, ao término do prazo contratual ou em caso de rescisão do Contrato.

7.3.2 Atendimento aos usuários

7.3.2.1 A CONTRATADA deverá disponibilizar facilidades no atendimento às pessoas com necessidades especiais (idosos, pessoas com deficiências físicas e gestantes) no que tange às facilidades de acesso aos balcões de atendimento, podendo a Cessionária sugerir outras facilidades.

7.3.2.2 Atender os usuários com presteza e cortesia.

7.3.2.3 A distribuição do mobiliário e dos equipamentos nas lanchonetes deverá ser compatível com a quantidade necessária, computadas as áreas ocupadas por mesas, cadeiras e outros equipamentos inerentes, bem como a área de circulação dos usuários deve ser acessível a cadeirantes e outros portadores de necessidades especiais.

7.3.3 Pessoal

7.3.3.1 Manter o seu pessoal devidamente e completamente uniformizado com a logo de identificação da empresa (calçados, calças, camisas ou camisetas e proteção para cabelos – toucas e bibicos) e com higiene pessoal adequada (sem barba/bigode, unhas curtas, sem adereços).

7.3.3.2 Cumprir as Normas e Regulamentos relativos à Higiene, Medicina e Segurança do Trabalho.

7.3.4 Controle de qualidade e higiene dos alimentos

7.3.4.1 Zelar pela boa qualidade dos alimentos comercializados, utilizando produtos de 1ª linha no preparo dos alimentos manipulados no local.

7.3.4.2 Responsabilizar-se integralmente pela adequada conservação dos estoques de gêneros alimentícios e de todos os materiais necessários à execução dos serviços.

7.3.4.3 Identificar todos os gêneros armazenados nas câmaras de congelamento ou freezers com etiquetas contendo o nome do produto e a data do congelamento, não sendo permitido o armazenamento em caixas de madeira ou papelão.

7.3.4.4 Observar periodicamente a aceitação, apresentação e o monitoramento dos gêneros alimentícios servidos para possíveis alterações ou adaptações, caso as perceba necessárias.

7.3.4.5 Além do estipulado nas obrigações da Cessionária, esta deverá adotar rigorosamente o estabelecido no Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, previsto na Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

7.3.4.6 Deverá também a Cessionária adotar as orientações constantes na Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação, disponível no site da ANVISA (endereço eletrônico: [cartilha-boas-praticas-para-servicos-de-alimentacao.pdf](https://www.anvisa.gov.br/informacao/publicacoes/cartilha-boas-praticas-para-servicos-de-alimentacao.pdf)).

7.3.4.7 Providenciar, por sua conta e risco, a conservação das refeições e os estoques de alimento, à temperatura ambiente e refrigerada, e de material necessários à sua atividade normal.

7.3.4.8 Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio do dia, considerados pelos responsáveis da fiscalização do CEDENTE sem condições de serem consumidos.

7.3.4.9 Não permitir a presença de gêneros alimentícios, descartáveis e de limpeza com o prazo de validade vencido em nenhuma área da lanchonete;

7.3.5 Limpeza, higiene e segurança do ambiente

7.3.5.1 Manter cozinha, depósito, banheiros, etc, dentro do satisfatório padrão de higiene, limpeza e organização, fornecendo todos os meios e materiais necessários à sua utilização.

7.3.5.2 Utilizar produtos de limpeza próprios à natureza dos serviços, tais como: detergentes com alto poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermícida, proporcionando, dessa forma, a satisfatória higienização do ambiente, equipamentos e das mãos dos funcionários; e mantidos em embalagens originais.

7.3.5.3 Cumprir as regras básicas de higiene pertinentes à manipulação de alimentos, à limpeza de equipamentos e utensílios e a tudo que se referir às operações de recepção, armazenamento e distribuição dos alimentos.

7.3.5.4 Armazenar adequadamente todas as mercadorias perecíveis, realizando pré-seleção e limpeza.

7.3.5.5 Descartar, diariamente, os alimentos preparados e não servidos.

7.3.5.6 É obrigatória a realização de dedetização e desratização do estabelecimento, no período previsto na legislação sanitária, sendo esta ação uma obrigação às expensas da CESSIONÁRIA;

7.3.5.7 Acondicionar o lixo de resíduos e sobras de alimentos em sacos plásticos próprios, retirando-os diariamente do local dos serviços, destinando-os para local próprio, de acordo com as normas em vigor.

7.3.6 Conservação dos bens

7.3.6.1 Zelar pela conservação e manutenção das instalações e dos equipamentos que eventualmente venham a ser fornecidos pelo cedente, mediante termo de recebimento e responsabilidade, reparando-os ou substituindo-os, imediatamente, quando danificados ou extraviados. As despesas com mão-de-obra e materiais, contratados de terceiros, serão de responsabilidade da cessionária, sem quaisquer ônus para o CCJS.

7.3.6.2 Arcar com as despesas e substituição de lâmpadas e de todos os dispositivos componentes das instalações elétricas, hidráulicas e demais instalações dos locais dos serviços quando necessário a manutenção preventiva ou corretiva.

7.3.6.3 Devolver ao término do Contrato os equipamentos e mobiliários eventualmente cedidos pelo cedente, bem como, as instalações em perfeitas condições de uso, tais como: encanamentos, instalações elétricas, torneiras, tomadas, etc. Qualquer divergência apurada pelo cedente será indenizada ou reparada pela cessionária.

7.4 Outros requisitos gerais da contratação

7.4.1 Atender aos horários de funcionamento previamente estabelecidos (06:30h as 22:20h), de segunda a sexta-feira. Os horários de funcionamento previamente estabelecidos poderão ser alterados em comum acordo entre a CONTRATADA e a Direção de Centro.

7.4.2 Após a assinatura do contrato a empresa CONTRATADA deverá iniciar a prestação dos serviços em até 10 dias úteis. Quando da finalização do contrato, a CONTRATADA deverá entregar os bens pertencentes ao CCJS /UFCG e retirar seus pertences do BOX em até 10 dias corridos.

7.4.3 Comercializar ou prestar os serviços propostos no presente documento, podendo ainda, realizar o fornecimento ou prestação dos serviços de outros itens que tiverem aceitação aos usuários, desde que não sejam ilícitos e que se adequem à atividade da concessão administrativa.

7.4.4 Para o fornecimento de itens que não constam na TABELA 3 do presente documento, deverá ser realizada a solicitação de inclusão de itens ofertados à Direção de Centro do CCJS/UFCG.

7.4.5 Não será permitida a comercialização de bebidas alcoólicas, artigos de tabacaria, bilhetes lotéricos, caça-níqueis, jogos de azar e similares, todo e qualquer tipo de medicamento ou produto químico farmacêutico e qualquer produto considerado ilícito. Ficando a CESSIONÁRIA passível de imediata rescisão contratual e atribuídas as devidas responsabilizações.

7.4.6 Os usuários serão atendidos mediante o pagamento do preço correspondente ao produto no caixa, em moeda corrente. O pagamento pode ser efetuado através de dinheiro, pix, cartões de débito ou crédito e outras formas de pagamento aceitas pela Cessionária.

7.4.7 É necessária a declaração do licitante de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço.

7.4.8 A CONTRATADA deverá servir os lanches em pratos rasos de louça branco ou vidro incolor, cumbucas (bowl) de louça branca, com talheres em aço inoxidável, devidamente higienizados e acompanhados de guardanapo e copo de vidro. Para as sobremesas elaboradas (doces) deverão ser disponibilizados recipientes descartáveis com tampa e colher descartável. Os alimentos deverão ficar expostos apropriadamente, de modo a evitar exposições aos agentes contaminadores, infecciosos, bem como alterações do binômio tempo/temperatura.

7.4.9 As bebidas servidas quentes deverão ser acondicionadas em recipientes individuais adequados que conservem sua temperatura.

7.4.10 Os sucos e os iogurtes deverão ser acondicionados e armazenados em recipiente térmico adequado, que mantenha a temperatura máxima de 10°C ou conforme recomendação do fabricante indicada no rótulo.

7.4.11 A empresa deverá disponibilizar a opção de leite e derivados, como iogurte, queijo entre outros, sem lactose. Além disso, deve disponibilizar diferentes tipos de leite: integral, semidesnatado e desnatado, a critério do comensal. Os iogurtes também devem ser disponibilizados na versão light/diet.

7.4.12 As bebidas (como sucos de frutas ou bebidas lácteas) e demais preparações cuja adição de açúcar é opcional deverão ser oferecidas segundo a preferência do consumidor pela adição ou não do ingrediente. Sugere-se que a adição de açúcar, quando solicitada pelo consumidor, não exceda a dois sachês de 5g cada por porção de 200ml.

7.4.13 As frutas deverão estar higienizadas e transportadas em embalagens plásticas devidamente fechadas, bem como, devem estar íntegras, com grau de maturação que conserve seu sabor e consistência. Os produtos que não atenderem estas especificações serão recusados e deverão ter reposição imediata.

7.4.14 As frutas que necessitam de porcionamento (como morango, uva, mamão, abacaxi, melão, melancia, entre outras), deverão ser acondicionadas em potes plásticos transparentes descartáveis com tampa.

7.4.15 Os sanduíches, bolos e demais preparações deverão ser acondicionadas em sacos plásticos individuais hermeticamente fechados, quando não houver necessidade de outro tipo de embalagem.

7.4.16 Disponibilizar, em número adequado, mesas, balcões, cadeiras ou bancos para os usuários, utilizando somente a área pré-determinada.

7.4.17 As refeições servidas poderão ser produzidas fora ou nas dependências da lanchonete do Centro de Ciências Jurídicas e Sociais.

7.4.18 Para a produção e distribuição de alimentos deverão ser utilizados somente utensílios em aço inoxidável.

7.4.19 Só será permitida a utilização de tábuas de polietileno para o corte de carnes e vegetais. As tábuas para carne crua, cozida e de vegetais deverão ser separadas.

7.4.20 A sobremesa será paga à parte – por quilograma ou embalagens individuais pesadas na presença do usuário.

7.4.21 A empresa colocará à disposição dos usuários, em cada mesa, em recipientes apropriados, guardanapos macios, crepados de folhas duplas, e com dimensões mínimas de 23 x 23 cm.

7.4.22 Todas as preparações expostas no balcão de distribuição deverão ser identificadas por meio de placas, etiquetas ou similares.

7.4.23 Deverão ser disponibilizados, até o último minuto do horário previsto para o atendimento, todos os itens programados nos cardápios, para as refeições ou lanches.

7.4.24 Não será permitido o uso de amaciantes industrializados para carnes em nenhuma preparação, e também temperos compostos que contenham pimenta.

7.4.25 O funcionário do caixa **NÃO** poderá servir alimentos.

7.4.26 Manter um estoque de alimentos e bebidas que assegurem o uso contínuo do estabelecimento e atenda a demanda da cedente.

7.4.27 Os serviços, objeto deste termo, serão prestados de forma contínua, não sendo admitida sua interrupção por motivo de qualquer natureza, sem justa causa e prévia comunicação à CONTRATANTE. A Direção de Centro emitirá deliberação quando solicitado pela CONTRATADA a paralisação dos serviços.

7.4.28 O fiscal técnico poderá solicitar, a qualquer momento, os documentos e informações que julgar necessários para o exercício de suas funções. A empresa contratada deverá fornecer os documentos solicitados no prazo máximo de 5 dias úteis.

7.4.29 Manter em seu estabelecimento, em locais visíveis e de fácil identificação, os registros de inspeção realizada pela vigilância sanitária municipal de Sousa PB.

7.4.30 Manter em seu estabelecimento, em locais visíveis e de fácil identificação, os registros de regularidade trabalhistas emitidos pelo Ministério do Trabalho e demais documentos obrigatórios exigidos por lei.

7.4.31 Manter em seu estabelecimento, em locais visíveis e de fácil identificação, os alvarás necessários junto a prefeitura municipal de Sousa-PB para prestação dos serviços.

7.4.32 O BOX será entregue em condições de utilização para sua atividade-fim. Findo o contrato, o BOX deverá ser devolvido em perfeitas condições de limpeza, conservação e pintura.

7.4.33 Caberá ao CONTRATADO com vistas à proteção de suas instalações, complementar, por sua conta, as medidas de segurança da área concedida, através da instalação de alarmes, grades, cadeados e demais acessórios necessários. Sendo de sua total responsabilidade a segurança da área concedida e de todos os objetos lá contidos.

7.5 Dos preços e critérios de aceitação da proposta

7.5.1 Será vencedor da licitação referente ao item Lanchonete (BOX A1 e A2) quem atender todas as exigências do edital e ofertar o menor preço para o item fornecimento de salgado frito, conforme definido no termo de referência.

7.5.2 A escolha do critério de julgamento pelo menor preço do serviço acima, leva em consideração a importância e relevância para os alunos da prestação deste serviço, com objetivo de atendê-los com preços módicos diante da pouca situação financeira.

7.5.3 A qualidade dos itens e os critérios na formalização da proposta devem levar em consideração as condições mínimas de edital, termo de referência e anexos.

7.5.4 As empresas deverão demonstrar experiências no desempenho das atividades objeto da licitação, por no mínimo 06 (seis) meses, através de atestado de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, ou apresentação de contrato social pertinente, ou ainda, Alvará de funcionamento, que comprove a execução de atividades exigidas.

7.6 Dos preços durante a execução do contrato

7.6.1 Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.

7.6.2 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.

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

7.6.4 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).

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

7.6.6 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.

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

7.6.8 Caso os preços utilizados dos produtos que não compõem a proposta da empresa e não são critério da licitação se caracterizem fora do preço de mercado, o valor do item passará por apreciação do CONSAD/CCJS /UFCG para estabelecer o valor de referência do mesmo.

7.6.9 Eventuais inclusões de itens de serviços não contemplados neste documento só serão permitidas com a autorização prévia e expressa da Direção do CCJS – Campus de Sousa.

7.7 Ressarcimento com Gastos de Água e Energia

7.7.1 A quantificação monetária do consumo de água deverá ser realizada pelo produto do consumo mensal em metros cúbicos (diferença entre a medição do mês atual e do mês anterior) pela taxa de água de acordo com os valores estabelecidos pela Concessionária de Água e Esgoto Local (DAESA) à qual a UFCG se submete, conforme fórmula a seguir:

7.7.2 Valor da fatura de água (R\$) = Consumo (m³) x valor da tarifa do m³ (R\$)

7.7.3 O cálculo da fatura de energia elétrica é realizado considerando o consumo mensal (diferença entre as medições do mês atual e do mês anterior) multiplicada pela tarifa da concessionária, com incidência de tributos não cumulativos, conforme descrito abaixo:

7.7.3.1 PIS: Alíquota federal;

7.7.3.2 Cofins: Alíquota federal;

7.7.3.3 ICMS: Alíquota estadual;

7.7.3.4 Contribuição de Iluminação Pública: Alíquota municipal

7.7.4 A tarifa efetiva de energia elétrica para o consumidor do grupo B3 é ajustada com base na fórmula:

7.7.5 $T_{ajustada} = T_{concessionária} / [1 - (PIS\% + Cofins\% + ICMS\%)]$, em R\$/Kwh

7.7.6 Valor da fatura de energia = Consumo (Kwh) x valor da tarifa da concessionária ajustada (R\$/Kwh)

8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

8. Estimativa das Quantidades a Serem Contratadas

8.1 A demanda dos serviços, objeto deste estudo, contempla as estimativas de usuários propensos a utilização dos serviços a serem ofertados na Lanchonete estão especificadas no quadro a seguir:

8.2 Demanda estimada de Pessoas que transitam pelo Campus:

Comunidade Universitária do CCJS/UFCG (Aproximadamente)	
Alunos	1300
Professores	90
Técnicos Administrativo	36
Empregados Terceirizados	122
TOTAL: 1548 pessoas	

9. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 291,10

9 Estimativa do Valor da Contratação

9.1 Na tentativa de formar o preço de referência para concessão de espaço físico para exploração comercial dos serviços de lanchonete mediante utilização de uso oneroso de bem público na unidade II do CCJS/UFCG, foi realizada avaliação pelo Setor de Engenharia, conforme SEI 5279131.

9.2 Cabe salientar que nos custos do espaço físico (aluguel), NÃO DEVERÁ incluir no valor do espaço despesas de consumo de energia e água, pois os contratados irão pagar esses custos de forma separada, dentre outras, que serão cobrados a parte por meio de mecanismos administrativos elaborados pelo setor competente ou de medidores individuais.

9.3 Portanto, diante de todas as explicações supracitadas chegamos ao valor estimado de concessão de espaço físico para exploração comercial dos serviços:

ESPAÇOS OFERECIDOS NO CENTRO DE VIVÊNCIAS					
ITEM	DESCRIÇÃO	ÁREA M²	VALOR MENSAL	VALOR MENSAL(APLICADO FATOR DE CORREÇÃO DE 50%)	VALOR TOTAL
01	Concessão, onerosa, de uso de espaço público para exploração de serviço de Lanchonete - Centro de Vivências/CCJS	BOX A1 /A2 - 32,10 m²	R\$ 582,21	R\$ 291,10	R\$ 3493,20

9.4 A disputa da concessão de espaço físico para exploração comercial dos serviços de lanchonete no BOX A1/A2 ocorrerá pelo menor preço para os itens de fornecimento de salgados fritos.

9.5 Recomenda-se que a pesquisa de preços referenciais seja efetuada em conjunto com a elaboração do termo de referência.

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

10 Justificativa para o Parcelamento ou Não da Solução

10.1 A Administração busca evitar contratações defeituosas, promovendo licitações que assegurem eficiência na aplicação dos recursos públicos, minimizem riscos de conflitos e atrasos e garantam o cumprimento adequado do objeto contratado. Nesse contexto, a Lei 14.133/2021, em seu art. 47, estabelece os princípios da padronização e do parcelamento, considerando fatores como responsabilidade técnica, redução de custos e ampliação da competitividade. Contudo, a decisão pelo parcelamento ou agrupamento deve ser fundamentada, conforme entendimento do TCU, que permite adjudicação por grupo ou lote, desde que devidamente justificada.

10.2 Entretanto, por questões técnicas e administrativas, o disposto não será aplicável na presente demanda, em razão da similaridade dos produtos ofertados na Lanchonete, da limitação do espaço físico e da operacionalização da fiscalização dos serviços prestados, o que motiva a não adoção do parcelamento do objeto.

10.3 O objeto da presente contratação trata-se da cessão onerosa de espaço físico para prestação de um único serviço (lanchonete), que deverá ser prestado nos BOX A1/A2 (32,10 m²), com produtos similares constantes no cardápio mínimo. Assim, a equipe de planejamento considera NÃO VIÁVEL O PARCELAMENTO da solução.

11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

11 Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

11.1 Não há contratações correlatas e/ou independentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

12 Alinhamento Entre a Contratação e o Planejamento

12.1 Este serviço de concessão de uso de espaço físico está de acordo e alinhado ao Plano de Contratações Anual PCA realizado no ano de 2025, para ser executado no exercício de 2025, conforme documento SEI n.º 5322350.

13. Benefícios a serem alcançados com a contratação

13 Benefícios a Serem Alcançados com a Contratação

13.1 Conforme consta neste documento o objetivo principal é o atendimento da necessidade discente, docente e técnica administrativa do CCJS, com preço reduzido dos serviços a serem prestados de forma a beneficiar toda comunidade universitária, especialmente, os alunos que possuem pouco poder aquisitivo.

13.2 Ainda, cumpre ressaltar que os serviços são necessários para o desempenho das atividades desta instituição, uma vez que o CCJS, Campus de Sousa unidade II, atende os acadêmicos de cursos de graduação em Administração, Ciências Contábeis, Direito e Serviço Social, ministrados em três períodos distintos (manhã, tarde e noite), e não possui dentre as práticas docentes/administrativas estrutura que permita fornecimento dos serviços de lanchonete para a comunidade acadêmica.

13.3 Foram avaliadas contratações anteriores e de outras instituições, a solução mais vantajosa, eficiente, sustentável e o melhor critério de seleção da proposta visando atender melhor a necessidade discente e proporcionar aos usuários do serviço maior comodidade, economia de tempo, em razão da distância entre o prédio da UFCG/CCJS e outras localidades que disponibilizem serviços dessa natureza, além de redução de custo com deslocamento para os referidos usuários, acarretando assim mais eficiência e economicidade. Sendo então, sem dúvida, a concessão de espaço físico para exploração comercial dos serviços de lanchonete (BOX A1) o formato mais adequado para a prestação do serviço.

13.4 Para a adequada aferição dos resultados deverá ser confeccionado nos termos da Instrução Normativa nº 05 /2017, o Índice de Medição de Resultados (IMR), que avalie a qualidade dos serviços e implique em variáveis que estão sob controle da administração, e permita a mensuração da qualidade e eficiência dos serviços contratados. Tudo isso, no intuito de proporcionar o melhor investimento, com o devido cuidado e/ou aproveitamento dos recursos alocados na contratação.

13.5 O desenvolvimento sustentável se caracteriza por ser aquele que procura satisfazer as necessidades da geração atual, sem comprometer a capacidade das gerações futuras de satisfazerem as suas próprias necessidades. Objetiva conciliar o desenvolvimento econômico com a preservação ambiental, assim, as gerações futuras poderão ter recursos tais como as atuais usufruem. Torna-se, então, ferramenta para garantir a continuidade da humanidade e da utilização racional destes recursos.

13.6 Na contratação em tela, verifica-se a busca pela preservação do patrimônio público, bem como uso racional e eficiente de recursos, possibilitando atender à necessidade dos usuários atuais sem comprometer os futuros usuários do serviço público.

14. Providências a serem Adotadas

14 Providências a Serem Adotadas

14.1 É necessário a instalação de medidor de água, no BOX A1/A2, para que seja realizada a aferição mensal dos valores consumidos pela equipe de fiscalização.

14.2 Todas as providências relativas à administração de documentos, serão realizadas durante o andamento do processo de liberação para a empresa vencedora.

14.3 Após finalizado o processo de licitação se faz necessário a nomeação da equipe de fiscalização do contrato que será executado.

14.4 Recomenda-se promover capacitação dos servidores que atuarão na gestão e fiscalização dos serviços de acordo com as especificidades do objeto a ser contratado.

14.5 Recomenda-se, ainda, que conste no Termo de Referência que, caso necessária adequação física do espaço, caberá ao concessionário responsabilizar-se pelas despesas relacionadas, sobretudo pela aquisição, instalação e operação dos equipamentos, materiais e mobiliário necessários para o perfeito desempenho de suas atividades, e pelo bom atendimento ao público.

15. Possíveis Impactos Ambientais

15 Possíveis Impactos Ambientais

Boas práticas ambientais

15.1 Faz-se necessária a adoção de medidas tendentes a diminuir o impacto que a cessão de uso dos serviços em tela ocasionaria. Por tal razão, como diretriz no planejamento da cessão dos espaços físicos, torna-se imprescindível considerar critérios e práticas de sustentabilidade. Dessa forma, e também em atendimento à Instrução Normativa nº 01/2010 SLTI MPOG, a empresa contratada deverá adotar as práticas de sustentabilidade, na execução dos serviços, no que couber.

15.2 Também deverá observar que as máquinas ou equipamentos consumidores de energia a serem utilizados pelas cessionárias estejam classificados com classe de eficiência "A" na Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (ENCE) vigente no período do contrato. Caso a aquisição de tais máquinas ou equipamentos for anterior à data de início do contrato e não atenda à exigência anterior, deverá ser prevista, em prazo máximo de 12 (doze) meses, sua substituição por outro com classe de eficiência "A", sob a pena de não renovação do contrato.

15.3 Nos termos do anexo V da instrução normativa IN nº 5, de 26 de maio de 2017, e da instrução normativa SLTI /MPOG nº 1, de 19/01/2010, a cessionária deverá adotar as seguintes providências:

15.3.1 Realizar a separação dos resíduos recicláveis descartados pela cessionária, na fonte geradora, e a coleta seletiva do papel para reciclagem, promovendo sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, nos termos da IN MARE nº 6, de 3/11/95.

15.4 Otimizar a utilização de recursos e a redução de desperdícios e de poluição, através das seguintes medidas, dentre outras:

15.4.1 Racionalizar o uso de substâncias potencialmente tóxicas ou poluentes.

15.4.2 Substituir as substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade.

15.4.3 Usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA.

15.4.4 Racionalizar o consumo de energia elétrica e adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada.

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

15.4.6 Treinar e capacitar periodicamente os empregados em boas práticas de redução de desperdícios e poluição.

15.4.7 Utilizar lavagem com água de reuso ou outras fontes, sempre que possível (águas de chuva, poços cuja água seja certificada de não contaminação por metais pesados ou agentes bacteriológicos, minas e outros).

15.4.8 Observar a Resolução CONAMA nº 20, de 7/12/94, e legislação correlata, quanto aos equipamentos de limpeza que geram ruído no seu funcionamento.

15.4.9 Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços.

15.4.10 Respeitar as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos.

15.4.11 Deve-se otimizar a utilização dos sacos de lixo, adequando sua disponibilização quanto à capacidade e necessidade, esgotando dentro do bom senso e da razoabilidade o seu volume útil de acondicionamento, objetivando a redução da destinação de resíduos sólidos.

15.4.12 Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis.

15.4.13 Utilizar racionalmente os saneantes domissanitários cuja aplicação nos serviços deverá observar regra basilar de menor toxicidade, livre de corantes e redução drástica de hipoclorito de sódio.

15.4.14 Manter critérios de qualificação de fornecedores levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas.

15.4.15 Recomenda-se a utilização de produtos detergentes de baixas concentrações e baixos teores de fosfato

15.5 Desenvolver ou adotar manuais de procedimentos de descarte de materiais potencialmente poluidores, dentre os quais:

15.5.1 Pilhas e baterias que contenham em suas composições chumbo, cádmio, mercúrio e seus compostos devem ser recolhidas e encaminhadas aos estabelecimentos que as comercializam ou à rede de assistência técnica autorizada pelas respectivas indústrias, para repasse aos fabricantes ou importadores.

15.5.2 Lâmpadas fluorescentes e frascos de aerossóis em geral devem ser separados e acondicionados em recipientes adequados para destinação específica.

15.5.3 Pneumáticos inservíveis devem ser encaminhados aos fabricantes para destinação final, ambientalmente adequada, conforme disciplina normativa vigente.

Redução de consumo e uso racional da água

15.6 Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujos encarregados devem atuar como facilitadores das. Identificar pontos de uso/hábitos e vícios de desperdício de água.

15.7 Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água.

15.8 Adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), pois são dispositivos que contribuem para a economia de água, em torno de 25%.

15.9 Utilizar bocais de torneira com chuveiros dispersantes, que aumentam a área de contato dos legumes, frutas e, principalmente, dos folhosos, diminuindo assim o desperdício.

15.10 Na identificação das atividades de cada ponto de uso, os empregados devem ser treinados e orientados sistematicamente contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os empregados sobre atitudes preventivas.

15.11 Devem ser adotados procedimentos corretos com o uso adequado da água, utilizando-a com economia/sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos empregados.

Eficiência Energética

15.12 A aquisição de equipamentos consumidores de energia deverá ser realizada de modo que o bem a ser adquirido apresente o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética.

15.13 Devem ser verificados na aquisição dos equipamentos, quando possível, o selo PROCEL - Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica e o selo INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial.

15.14 Toda instalação (elétrica, gás, vapor, etc.) realizada nas dependências da Contratada deve seguir as normas INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento.

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

15.16 Verificar para que haja boa dissipação de calor e economia de energia elétrica, ventilação no local de instalação e a inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração.

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

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

15.19 Efetuar manutenção dos equipamentos com mau funcionamento ou danificados como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas.

15.20 A contratada deve desenvolver junto a seus empregados programas de racionalização do uso de energia.

15.21 A cessionária deverá realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos e evitar ao máximo o uso de extensões elétricas.

15.22 A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

15.23 "O produto a ser utilizado na execução dos serviços deverá possuir a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE, na(s) classe(s), nos termos da Portaria INMETRO que aprova os Requisitos de Avaliação da Conformidade – RAC do produto e trata da etiquetagem compulsória.

Programa de coleta seletiva de resíduos sólidos

15.22 Recomenda-se a implantação de Programa Interno de Separação de Resíduos Sólidos

15.23 Quando implantado, pela Contratada, Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos, esta deverá observar as seguintes regras:

15.23.1 Materiais não recicláveis são todos os materiais que ainda não apresentam técnicas de reaproveitamento e estes são denominados REJEITOS, como: lixo de banheiro, papel higiênico, lenço de papel, cerâmicas, pratos, vidros pirex, trapos e roupas sujas, teco de cigarro, cinza e ciscos - que deverão ser segregados e acondicionados separadamente para destinação adequada, acrílico, lâmpadas fluorescentes – são acondicionadas em separado, papéis plastificados - metalizados ou parafinados, papel carbono e fotografias, fitas e etiquetas adesivas, copos descartáveis de papel, espelhos, vidros planos, cristais, pilhas - são acondicionadas em separado e enviadas para fabricante;

15.23.2 Para os materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a padronização internacional para a identificação, por cores, nos recipientes coletores (VERDE para vidro, AZUL para papel, AMARELO para metal, VERMELHO para plástico e BRANCO para lixo não reciclável).

Controle de emissão de poluentes

15.24 Utilizar para transporte dos alimentos e das refeições veículos movidos a combustíveis que causem menor impacto ambiental.

15.25 Realizar manutenções periódicas nos veículos utilizados para transporte de alimentos ou refeições (corretiva e preventiva).

Controle da poluição sonora

15.26 Para seus equipamentos que gerem ruído no seu funcionamento, observar a necessidade de Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel - dB(A), conforme Resolução CONAMA nº 020, de 07 de dezembro de 1994, em face de o ruído excessivo causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição; a utilização de tecnologias adequadas e conhecidas permite atender às necessidades de redução de níveis de ruído.

Destinação final de resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções

15.27 Objetivando minimizar impactos negativos ocasionados pela deposição de resíduo de óleo comestível, diretamente na rede de esgotos, a CONTRATADA deverá implantar e manter programas voltados à reciclagem de óleo comestível, tais como destinação a entidades e/ou organizações assistenciais que comprovadamente efetivem o reaproveitamento do óleo para a produção de sabão, etc.

16. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

16.1. Justificativa da Viabilidade

16.2.1 Há espaço disponível para a concessão, os valores praticados são o de mercado e a comunidade acadêmica necessita da prestação do serviço para realizar alimentação no campus, o que torna possível o êxito da contratação. Além disso, o Centro não dispõe de quadro técnico operacional e equipamentos, em quantidades e condições satisfatórias, para prestar diretamente o serviço.

17. Responsáveis

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

SUZANA ARAUJO DOS SANTOS

Assistente em Administração



Assinou eletronicamente em 02/05/2025 às 17:05:25.

MATEUS AURELIANO FELINTO DE LUCENA

Assistente em Administração

ALINE ARAUJO DE OLIVEIRA BARBALHO

Revisor de Textos Braile

MODELO DE TERMO DE CONTRATO
Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021
SERVIÇOS SEM REGIME DE DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA – LICITAÇÃO



ÓRGÃO OU ENTIDADE PÚBLICA

(Processo Administrativo nº xxxxx.xxxxxx/xxxx-xx)

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº xx/xxxx, QUE FAZEM
ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO
(A)
E

A [União] OU [Autarquia XXXXX] OU [Fundação XXXXXX], por intermédio do(a) [órgão contratante], com sede no(a) [endereço], na cidade de [cidade]/[UF], inscrito(a) no CNPJ sob o nº [CNPJ], neste ato representado(a) pelo(a) [cargo e nome], nomeado(a) pela Portaria nº XX, de [dia] de [mês] de [ano], publicada no DOU de [dia] de [mês] de [ano], portador da Matrícula Funcional nº [nº matrícula], doravante denominado CONTRATANTE, e o(a) [CONTRATADO], inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº [CNPJ], sediado(a) na [endereço], na cidade de [cidade]/[UF], doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por [nome e função no CONTRATADO], conforme [atos constitutivos da empresa] OU [procuração apresentada nos autos], tendo em vista o que consta no Processo nº xxxxx.xxxxxx/xxxx-xx e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do(a) [Pregão Eletrônico] OU [Concorrência] nº XX/XXXX, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços comuns de [objeto], nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1						
2						
3						

...						
-----	--	--	--	--	--	--

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.3.1. O Termo de Referência;
- 1.3.2. O Edital da Licitação;
- 1.3.3. A Proposta do CONTRATADO;
- 1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. *O prazo de vigência da contratação é de 01 ano contados da formalização do contrato, 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 do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;
- 2.2.3. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;
- 2.2.4. Haja manifestação expressa do CONTRATADO informando o interesse na prorrogação;
- 2.2.5. Seja comprovado que o CONTRATADO mantém as condições iniciais de habilitação; e
- 2.2.6. Não haja registro Cadastro Informativo de créditos não quitados do setor público federal (Cadin).

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

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

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

2.6. O contrato não poderá ser prorrogado quando o CONTRATADO tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. *As regras sobre a subcontratação do objeto são aquelas estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato*

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

- 5.1. *O valor mensal da contratação é de R\$ xxxxxx (xxxxxxxx), perfazendo o valor total de R\$ xxxxxx (xxxxxxxx).*
- 5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.
- 5.3. *O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao CONTRATADO dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.*

CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO

- 6.1. O prazo para pagamento ao CONTRATADO e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE

- 7.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são aquelas definidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- 8.1. São obrigações do CONTRATANTE:

8.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo CONTRATADO, de acordo com o contrato e seus anexos;

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

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

8.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo CONTRATADO;

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

8.1.6. Aplicar ao CONTRATADO as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.1.7. Não praticar atos de ingerência na administração do CONTRATADO, tais como:

8.1.7.1. indicar pessoas expressamente nominadas para executar direta ou indiretamente o objeto contratado;

8.1.7.2. fixar salário inferior ao definido em lei ou em ato normativo a ser pago pelo CONTRATADO;

8.1.7.3. estabelecer vínculo de subordinação com funcionário do CONTRATADO;

8.1.7.4. definir forma de pagamento mediante exclusivo reembolso dos salários pagos;

8.1.7.5. demandar a funcionário do CONTRATADO a execução de tarefas fora do escopo do objeto da contratação; e

8.1.7.6. prever exigências que constituam intervenção indevida da Administração na gestão interna do CONTRATADO.

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

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

8.1.9.1. A Administração terá o prazo de **XXXXXXX**, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.1.10. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo CONTRATADO no prazo máximo de **XXXXXXX**;

8.1.11. *Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais;*

8.1.12. 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.

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

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

9.1. O CONTRATADO deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

9.2. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

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

9.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo CONTRATANTE, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

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

9.5.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

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

9.5.3. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do CONTRATADO;

9.5.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

9.5.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

9.6. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao CONTRATANTE e não poderá onerar o objeto do contrato;

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

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

9.9. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

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

9.11. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9.26. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do CONTRATANTE ou de agente público que tenha desempenhado função na licitação ou que atue na fiscalização ou gestão do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;

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

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

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

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

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA- OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

10.1. *As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.*

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

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

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

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

- 10.6. *É dever do CONTRATADO orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.*
- 10.7. *O CONTRATADO deverá exigir de SUBOPERADORES e SUBCONTRATADOS o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.*
- 10.8. *O CONTRATANTE poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o CONTRATADO atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.*
- 10.9. *O CONTRATADO deverá prestar, no prazo fixado pelo CONTRATANTE, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.*
- 10.10. *Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.*
- 10.10.1. *Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.*
- 10.11. *O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.*
- 10.12. *Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.*

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

- 11.1. *Não haverá exigência de garantia contratual da execução.*

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 12.1. *As regras acerca de infrações e sanções administrativas referentes à execução do contrato são aquelas definidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.*

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

- 13.1. *O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.*
- 13.2. *O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o CONTRATANTE, quando este não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.*
- 13.3. *A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do CONTRATADO pelo CONTRATANTE nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.*
- 13.4. *Caso a notificação da não-continuidade do contrato 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.*
- 13.5. *O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133, de 2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.*
- 13.6. *Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.*

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

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

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

13.9.1. Do balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

13.9.2. Da relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.9.3. Das indenizações e multas.

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

13.11. O CONTRATANTE poderá ainda:

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES

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

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DOS CASOS OMISSOS

15.1. 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.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá ao CONTRATANTE divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA– FORO

17.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal em **XXXXXX**, Seção Judiciária de **XXXXXX** para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

[Local], [dia] de [mês] de [ano].

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-

2-

PESQUISA DE SATISFAÇÃO DO USUÁRIO - LANCHONETE - Contrato XX/2025 CCJS/UFCG

1. **Avalie a qualidade do serviço da lanchonete (atendimento, qualidade dos produtos, limpeza e conforto do ambiente)**



Marcar apenas uma oval.

- ☐ Muito Insatisfeito
- ☐ Pouco Insatisfeito
- ☐ Neutro
- ☐ Pouco Satisfeito
- ☐ Muito Satisfeito

2. **Sugestões, críticas e/ou elogios:**

Este conteúdo não foi criado nem aprovado pelo Google.

Google Formulários