



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO CARIRI
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA DE LICITAÇÕES

INFORMAÇÕES PRELIMINARES DO PREGÃO ELETRÔNICO

Pregão Eletrônico:	26/2022				
UASG:	158719				
Processo:	23507.003082/2022-62				
Data de abertura:	31/10/2022 às 09:00 horas no sítio www.gov.br/compras/pt-br/				
Objeto:	Fornecimento de almoço e jantar para o campus Brejo Santo				
Esclarecimentos/Impugnações:	Até 03 dias úteis antes da abertura da licitação no e-mail impugna.proad@ufca.edu.br				
Valor Total Estimado	Registro de Preços?	Item(ns) e/ou Lote(s) exclusivo(s) para ME/EPP	Item(ns) e/ou Lote(s) para ampla concorrência	Lances	Exige amostra?
R\$ 619.916,00	NÃO	NÃO	SIM	Por valor total	NÃO

PROPOSTA ESCRITA

Observar o item 11 e Anexo II (Modelo de Proposta) do edital.

Deve o licitante enviar, no sistema Comprasgov, arquivo contendo a sua proposta escrita, quando finalizar o cadastramento da sua proposta no sistema. O prazo para envio ENCERRA-SE no momento da abertura da licitação, antes da fase de lances.

Composição da proposta escrita (é obrigação do licitante verificar se o Edital exige outros requisitos além dos listados abaixo):

- CNPJ, Razão Social, Endereço e Telefone;
- Número do Edital da Licitação;
- Número do Item do Edital, Descrição Completa, Marca/Modelo ofertado;
- Quantidade, Valor unitário e Valor total em Reais, Valor total por extenso;
- Prazo de Entrega (ou de execução, no caso de serviços), Prazo de Garantia, Prazo de Vigência da Proposta (Validade);
- Declarações contidas no Modelo do Anexo II: Composição do Preço; Que está De Acordo com o Edital; e Que atende as especificações dos itens;
- Dados Bancários, Data da Proposta e Assinatura (Caso seja assinada por procuração, devem ser enviados, juntamente com a proposta, Procuração e documentos do procurador)

HABILITAÇÃO

Observar o item 10 do edital

Requisitos básicos de habilitação (é obrigação do licitante verificar se o Edital exige outros documentos além dos listados abaixo):

- SICAF atualizado ou Documentos equivalentes (**)
- Regularidade da empresa licitante e do sócio majoritário perante TCU (<https://certidoes.apf.apps.tcu.gov.br/>), CNJ (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php) e CGU (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis)
- Regularidade Fiscal Federal, Estadual e Municipal (**)
- Regularidade com o FGTS

- Regularidade trabalhista
- Atestado(s) de Capacidade Técnica (**);
- Certidão Falimentar (**).
- Registro no CRN e apresentação de responsável técnico nutricionista

(**) *Caso os documentos não constem no SICAF, ou estejam vencidos, devem ser atualizados no SICAF ou enviados pelo Comprasgov, **antes da abertura da licitação**. O envio pelo sistema Comprasgov se dá no campo "Documentos de habilitação" **no momento do cadastramento da Proposta**. O prazo para envio ENCERRA-SE no momento da abertura da licitação, antes da fase de lances.*

OBSERVAÇÃO 1: Recomenda-se especial ATENÇÃO ao atestado de capacidade técnica, ato constitutivo devidamente registrado, balanço comercial (quando o edital exigir), certidão de regularidade com o fisco estadual e certidão de regularidade com o fisco municipal. Certifiquem-se de que estejam válidos e acessíveis ao pregoeiro.

OBSERVAÇÃO 2: Após a abertura da licitação não será permitido enviar DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO AUSENTES. Poderá haver convocação somente para envio de documentos que COMPLEMENTEM informações contidas nos documentos enviados anteriormente da abertura ou cadastrados no Comprasgov.

Recomendamos verificar o Tutorial do Comprasgov para Fornecedor no Link abaixo:

<https://www.gov.br/compras/pt-br/aceso-a-informacao/manuais/manual-pregao/manual-pregao-eletronco-fornecedor.pdf>

O Edital e outros anexos estão disponíveis para download no Comprasgov também no endereço:

<https://www.ufca.edu.br/instituicao/administrativo/estrutura-organizacional/pro-reitorias/proad/licitacoes/pregao-eletronico/>



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO CARIRI
Pró-reitoria de Administração**

EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 26/2022

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que a Universidade Federal do Cariri (UASG: 158719), por meio da Coordenadoria de Licitações, sediada no Centro Multiuso – “Vapt Vupt”, Rua Interventor Francisco Erivano Cruz, nº 120, 3º andar, Centro, Juazeiro do Norte-CE, CEP: 63010-015, realizará licitação na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, da Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 05, de 26 de maio de 2017, da Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 03, de 26 de abril de 2018, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, da Instrução Normativa SGD/ME nº 01, de 04 de abril de 2019 e do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, no que couber, bem como as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: 31/10/22

Horário: 09:00 horas (horário de Brasília-DF)

Local: Portal de Compras do Governo Federal – <https://www.gov.br/compras/pt-br/>

Pregoeiro (a): Luciano Gomes Silva

Critério de Julgamento: menor preço

Regime de Execução: Empreitada por preço unitário

DO OBJETO

1 O objeto da presente licitação é a contratação de empresa para o fornecimento de refeições prontas: almoço e jantar para a comunidade acadêmica do Instituto de Formação de Educadores – IFE, da Universidade Federal do Cariri, campus Brejo Santo, de segunda a sexta-feira, durante o período letivo, conforme calendário aprovado pelo Conselho Universitário (CONSUNI), incluindo o período de férias; além de outros fornecimentos, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento convocatório, acrescido de seus anexos.

1.1. A licitação será constituída de um único lote (formado por mais de um item) conforme tabela constante do Anexo I (Termo de referência).

1.1.1. O licitante deve oferecer proposta para todos os itens que compõem o lote.

1.2. O critério de julgamento adotado será o de menor preço GLOBAL para o lote, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

2. DAS ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO E MUDANÇA DE DATA NA SESSÃO DE ABERTURA

2.1. Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descritas no site

www.gov.br/compras/pt-br/ e as especificações constantes deste Edital, prevalecerão as últimas.

2.1.1. Em caso de discordância existente entre as especificações/valores deste objeto descritos no site mencionado e as especificações/valores constantes deste Edital, prevalecerão os últimos.

2.1.2. Em caso de discordância existente entre a nomenclatura da unidade de medida apresentada no site mencionado e aquela constante deste Edital, prevalecerá a última.

2.2. Não havendo expediente na UFCA ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e endereço eletrônico, salvo comunicação do Pregoeiro em sentido contrário.

3. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

3.1. As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União para o exercício de 2022, na classificação abaixo:

Ação: 4002 – Assistência ao Estudante

PT Resumido: 193863

Fonte de Recursos: 0100

Ação: 20RK – Funcionamento

PT Resumido: 171367

Fonte de Recursos: 8100

4. DO CREDENCIAMENTO

4.1 O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão em sua forma eletrônica.

4.2 O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio <https://www.gov.br/compras/pt-br/>, por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.

4.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

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

4.4.1. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

4.5. Caberá ao licitante interessado em participar do pregão:

4.5.1. acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e responsabilizar-se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão;

4.5.2. comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a inviabilidade do uso da senha, para imediato bloqueio de acesso;

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

5. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO

5.1 Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no inciso II do art. 21 da Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 03/2018.

5.1.1. Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema.

5.1.2. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

5.1.3. Não há item(ns) e/ou lote(s) destinado(s) à participação exclusiva de microempresas e empresas de pequeno porte.

5.2. Não poderão participar desta licitação interessados:

5.2.1. proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

5.2.2. que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

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

5.2.4. que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;

5.2.5. que estejam sob falência, em recuperação judicial ou extrajudicial (exceto quando houver plano de recuperação devidamente aprovado e homologado), concurso de credores, concordata ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação; (TCU, AC. 8271/2011 2ª Câmara; Parecer nº 04/2015/CPLC/DEPCONSUIPGF/AGU; Nota técnica AGU/PGF/PF-UFCA nº 035/2017).

5.2.6. entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

5.2.7. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário);

5.2.8. Será permitida a participação de cooperativas, desde que apresentem modelo de gestão operacional adequado ao objeto desta licitação, com compartilhamento ou rodízio das atividades de coordenação e supervisão da execução dos serviços, e desde que os serviços contratados sejam executados obrigatoriamente pelos cooperados, vedando-se qualquer intermediação ou subcontratação.

5.2.8.1. Em sendo permitida a participação de cooperativas, serão estendidas a elas os benefícios previstos para as microempresas e empresas de pequeno porte quando elas

atenderem ao disposto no art. 34 da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007.

5.3. Como condição para participação no Pregão, a licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

5.3.1. que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49.

5.3.1.1. no(s) item(ns) e/ou lote(s) exclusivo(s) para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;

5.3.1.2. no(s) item(ns) e/ou lote(s) em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte.

5.3.2. que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos,

5.3.3. que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;

5.3.4. que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

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

5.3.6. que a proposta foi elaborada de forma independente;

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

5.3.8. no caso de serviços, que eles são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

5.4. Nos termos do art. 5º do Decreto nº 9.507, de 2018, é vedada a contratação de pessoa jurídica na qual haja administrador ou sócio com poder de direção, familiar de:

A. detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação; ou

B. de autoridade hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante.

5.4.1. Para os fins do disposto neste item, considera-se familiar o cônjuge, o companheiro ou o parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau (Súmula Vinculante/STF nº 13, art. 5º, inciso V, da Lei nº 12.813, de 16 de maio de 2013 e art. 2º, inciso III, do Decreto nº 7.203, de 04 de junho de 2010);

5.5. Nos termos do art. 7º do Decreto nº 7.203, de 2010, é vedada, ainda, a utilização, na execução dos serviços contratados, de empregado da futura Contratada que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança neste órgão contratante.

5.6. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

6 DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

6.1. Após a divulgação do edital no sítio eletrônico, **OS LICITANTES ENCAMINHARÃO OS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO JUNTAMENTE COM A PROPOSTA** (contendo descrição do objeto e seu preço), exclusivamente por meio do sistema, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

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

6.1.2. A apresentação da proposta e dos documentos de habilitação implicará na plena aceitação, por parte da proponente, das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.

6.1.3. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

6.2. O prazo para o envio conjunto da proposta e dos documentos de habilitação **encerrar-se-á com a abertura da sessão pública.**

6.3. Os licitantes **poderão retirar ou substituir** a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, **até a abertura da sessão pública.**

6.4. Os documentos que compõem **a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados** para avaliação do pregoeiro e para acesso público **após o encerramento do envio de lances.**

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

6.5. O Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ, indicado nos documentos da proposta de preço e da habilitação deverão ser do mesmo estabelecimento.

6.6 Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

6.7. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

7. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

7.1.1. Preço correspondente ao valor total do(s) item(ns), sendo considerada vencedora a proposta que oferecer o MENOR VALOR POR ITEM;

7.1.2. Preços correspondentes ao valor UNITÁRIO de CADA ITEM, sendo que estes preços unitários NÃO PODERÃO SER SUPERIORES aos valores estimativos da contratação, para cada item, conforme valores do Anexo I – Termo de Referência;

7.1.2.1. Havendo contradição entre o preço em algarismos e sua transcrição, prevalecerá o valor por extenso;

7.1.2.2. Os preços devem conter até duas casas decimais após a vírgula.

7.1.3. Quantitativo por item, observada a quantidade mínima fixada em tabela do Anexo I;

7.1.4. Marca e fabricante – quando for o caso;

7.1.5. Prazo referente à garantia – dos serviços e/ou dos bens;

7.1.5.1. Este prazo corresponderá a 1 (um) ano quando o Anexo I deste edital (Termo de referência) não estabelecer outro.

7.1.6 Prazo referente à validade da proposta – observado o item 7.5.

7.1.7. Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência;

7.1.7.1. As licitantes deverão observar a orientação estabelecida pelo Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, no sentido de se incluir o detalhamento do objeto ofertado no campo “Descrição Detalhada do Objeto”.

7.1.7.2. A ausência de informação importante do objeto no citado campo não acarretará a desclassificação da proposta da licitante, podendo tal falha ser sanada mediante realização de diligência destinada a esclarecer ou complementar as informações.

7.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a contratada.

7.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens e/ou na prestação dos serviços.

7.3.1. A Contratada deverá 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, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do §1º do artigo 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

7.3.1.1. Caso o eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos se revele superior às necessidades da contratante, a Administração deverá efetuar o pagamento seguindo estritamente as regras contratuais de faturamento dos serviços demandados e executados, concomitantemente com a realização, se necessário e cabível, de adequação contratual do quantitativo necessário, com base na alínea "b" do inciso I do art. 65 da Lei n. 8.666/93 e nos termos do art. 63, §2º da IN SEGES/MP n.5/2017.

7.3.2. A empresa é a única responsável pela cotação correta dos encargos tributários. Em caso de erro ou cotação incompatível com o regime tributário a que se submete, serão adotadas as orientações a seguir:

7.3.2.1. cotação de percentual menor que o adequado: o percentual será mantido durante toda a execução contratual;

7.3.2.2. cotação de percentual maior que o adequado: o excesso será suprimido, unilateralmente, da planilha e haverá glosa, quando do pagamento, e/ou redução, quando da repactuação, para fins de total ressarcimento do débito.

7.3.3. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses, devendo o licitante ou contratada apresentar ao pregoeiro ou à fiscalização, a qualquer tempo, comprovação da adequação dos recolhimentos,

para os fins do previsto no subitem anterior.

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

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

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

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

7.6. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário);

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

8. DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA E ENVIO DE LANCES

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

8.2. O pregoeiro verificará as propostas apresentadas e desclassificará aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no edital.

8.2.1. Consideram-se em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, as propostas que: não forem omissas, não contenham vícios insanáveis/ ilegalidades ou apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.

8.2.2. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

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

8.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas pelo pregoeiro, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

8.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o pregoeiro e os licitantes.

8.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor

consignado no registro.

8.5.1. O lance deverá ser ofertado pelo valor total do(s) item(ns);

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

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

8.7.1. Deve ser observado o intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta.

8.8. Não serão aceitos dois ou mais lances iguais e prevalecerá aquele que for recebido e registrado primeiro.

8.9. Durante a sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado ou maior percentual, vedada a identificação do licitante.

8.9.1. Caso o licitante não apresente lance, concorrerá com o valor ou percentual de sua proposta.

8.10. O critério de julgamento será MENOR VALOR PARA O(S) ITEM(NS);

8.11. Será adotado o modo de disputa “**aberto**”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

8.12. A etapa de envio de lances na sessão pública durará **dez minutos**;

8.12.1. Só serão aceitos os seguintes **intervalos mínimos** entre os lances:

LOTE ÚNICO	Itens	Intervalos mínimos
	01	R\$ 17,00
	02	R\$ 25,00

8.12.2. Não havendo lances ofertados nos dois últimos minutos, a sessão pública será encerrada automaticamente.

8.13. Havendo lance ofertado nos últimos dois minutos, a etapa de lances será automaticamente **prorrogada**;

8.14. A prorrogação automática, citada no item anterior, será de **dois minutos** e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

8.15. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

8.16. Encerrada a sessão pública sem prorrogação automática pelo sistema, o pregoeiro poderá, assessorado pela equipe de apoio, admitir o reinício da etapa de envio de lances, mediante justificativa, em prol da consecução do melhor preço.

8.17. Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pelo pregoeiro, devendo a ocorrência ser comunicada imediatamente à Secretaria de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão;

8.17.1 Na hipótese do subitem anterior, a ocorrência será registrada em campo próprio do

sistema.

8.18. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

8.18.1 Nessa hipótese os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

8.18.2. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas VINTE E QUATRO HORAS APÓS A COMUNICAÇÃO DO FATO AOS PARTICIPANTES, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

8.19. A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

8.20. Após a etapa de envio de lances, haverá a aplicação dos critérios de desempate previstos nos art. 44 e art. 45 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006:

8.20.1. Em relação ao(s) item(ns) e/ou lote(s) não exclusivo(s) a microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

8.20.2. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

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

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

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

8.21. Não havendo licitante que atenda à primeira hipótese de desempate (aquele previsto nos arts. 44 e 45 da LC 123/2006), serão aplicados os critérios de desempate do § 2º do art. 3º da Lei nº 8.666, de 1993.

8.21.1. Estes critérios também serão aplicados no caso de não existir envio de lances após o início da fase competitiva.

8.22. Na hipótese de persistir o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

8.23. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas no edital.

8.23.1. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

8.23.2. A negociação será realizada por meio do sistema e poderá ser acompanhada pelos demais licitantes.

8.23.3. O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 03 (três) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

8.23.4. O licitante deverá anexar a proposta de preço adequada ao último lance no sistema do site <https://www.gov.br/compras/pt-br/>, obedecendo ao prazo acima.

8.23.5. É indevida a majoração de preço unitário de item definido na etapa de lances, quer para os itens adjudicados individualmente, quer para os adjudicados em grupos (AC 8060/2020 – 2ª Câmara - TCU).

8.23.6. Sem prejuízo da obrigatoriedade de envio por meio do sistema do site <https://www.gov.br/compras/pt-br/>, o pregoeiro poderá solicitar o envio desta para o e-mail: propostas.proad@ufca.edu.br.

8.23.7. Os originais ou cópias autenticadas, caso sejam solicitados, deverão ser encaminhados à Coordenadoria de Licitações da UFCA, localizada no Centro Multiuso – “Vapt Vupt”, Rua Interventor Francisco Erivano Cruz, nº 120, 3º andar, Centro, Juazeiro do Norte-CE, CEP: 63010-015.

8.23.8. A licitante poderá solicitar prorrogação do prazo de 03 (três) horas, desde que este não tenha se esgotado e através do próprio sistema do site <https://www.gov.br/compras/pt-br/> ou pelo email propostas.proad@ufca.edu.br.

8.23.9. A prorrogação dependerá de decisão do pregoeiro, pois não constitui direito do licitante e sempre será concedida no interesse da Administração.

8.24. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

9. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

9.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação do objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.

9.1.1. Caso o critério seja maior percentual de desconto, será analisada a compatibilidade em relação ao percentual de desconto mínimo, caso este tenha sido previsto no Anexo I do edital (Termo de Referência).

9.2. O licitante qualificado como produtor rural pessoa física deverá incluir, na sua proposta, os percentuais das contribuições previstas no art. 176 da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009, em razão do disposto no art. 184, inciso V, sob pena de desclassificação.

9.3. Será **desclassificada** a proposta ou o lance vencedor que:

9.3.1. contenha vício insanável ou ilegalidade;

9.3.2. Não apresente as especificações técnicas exigidas pelo edital ou seus anexos;

9.3.3. Apresentar preços finais (unitários/mensais e/ou totais/anuais) superiores ao valor máximo estabelecido neste Edital;

9.3.3.1. Consideram-se preços máximos aqueles estabelecidos no Anexo I (Termo de Referência);

9.3.4. Apresentar preços que sejam manifestamente inexequíveis;

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

9.3.4.2. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do § 3º do artigo 43 da Lei nº 8.666, de 1993.

9.3.4.3. Quando o licitante apresentar preço final inferior a 30% (trinta por cento) da média dos preços ofertados para o mesmo item, não sendo possível a sua imediata desclassificação por inexequibilidade, será obrigatória a realização de diligências para o exame da proposta.

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

9.4. SERÃO DESCLASSIFICADAS as propostas que NÃO VIEREM A COMPROVAR SUA EXEQUIBILIDADE, em especial em relação ao preço; à produtividade apresentada ou ao percentual de desconto, conforme o caso.

9.5. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, NO MÍNIMO, VINTE E QUATRO HORAS DE ANTECEDÊNCIA, e a ocorrência será registrada em ata.

9.6. O pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível aos licitantes, e lhes atribuirá validade e eficácia para fins de habilitação e classificação, observado o disposto na Lei nº 9.784, de 29 de janeiro de 1999.

9.7. O Pregoeiro poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal da UFCA ou, ainda de pessoas físicas ou jurídicas estranhas ao órgão, para orientar sua decisão.

9.8. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento complementar, em formato digital, por meio de funcionalidade disponível no sistema, estabelecendo no “chat” prazo razoável para tanto, sob pena de não aceitação da proposta.

9.8.1. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, ou planilhas de custo retificadas (em caso de contratação de serviços), encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu

ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

9.8.2. Sem prejuízo da obrigatoriedade de envio por meio do sistema do site <https://www.gov.br/compras/pt-br/>, o pregoeiro poderá solicitar o envio para o e-mail: propostas.proad@ufca.edu.br.

9.8.3. Os originais ou cópias autenticadas, **caso sejam solicitados**, deverão ser encaminhados para o endereço da Coordenadoria de Licitações da UFCA, localizado no Centro Multiuso – “Vapt Vupt”, Rua Interventor Francisco Erivano Cruz, nº 120, 3º andar, Centro, Juazeiro do Norte-CE, CEP: 63010-015.

9.8.4. O prazo estabelecido pelo Pregoeiro NUNCA SERÁ INFERIOR A 2 (DUAS) HORAS.

9.8.5. A licitante poderá solicitar prorrogação do prazo, desde que este não tenha se esgotado e através do próprio sistema do site <https://www.gov.br/compras/pt-br/> ou pelo email propostas.proad@ufca.edu.br.

9.8.6. A prorrogação dependerá de decisão do pregoeiro, pois não constitui direito do licitante e sempre será concedida no interesse da Administração.

9.9. Sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

9.10. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

9.11. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

10. DA HABILITAÇÃO

10.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

A. SICAF;

B. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

C. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php);

D. Lista de Inidôneos mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU (<https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=INABILITADO:CERTIDAO:0:>);

10.2. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas “b”, “c” e “d” acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>)

10.3. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

10.3.1. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se há indícios de fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

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

10.3.3. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

10.3.4. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

10.3.5. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

10.4. Não ocorrendo inabilitação, o Pregoeiro consultará o Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF, em relação à habilitação jurídica; à regularidade fiscal e trabalhista; e à qualificação econômica financeira conforme disposto no inciso III do art. 21 da Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 03/2018. O SICAF também poderá ser utilizado para consulta no tocante à qualificação técnica conforme art. 6º, inciso V e art. 14 da mencionada instrução.

10.4.1. É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.

10.4.2. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s).

10.5. A verificação pelo órgão ou entidade promotora do certame nos sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões **constitui meio legal de prova**, para fins de habilitação.

10.5.1. Também poderão ser consultados os sítios oficiais emissores de certidões, especialmente quando o licitante esteja com alguma documentação vencida junto ao SICAF.

10.6 Não serão aceitos documentos com indicação de CNPJ diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos, observado o item 6.5 deste edital.

10.6.1. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante 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.

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

10.7. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de **03 (três) horas**, sob pena de inabilitação.

10.7.1. A licitante poderá solicitar prorrogação do prazo de 03 (três) horas, desde que este não tenha se esgotado, através do próprio sistema do site <https://www.gov.br/compras/pt-br/> ou pelo email proad@ufca.edu.br.

10.7.1.1. A prorrogação dependerá de decisão do pregoeiro, pois não constitui

direito do licitante e sempre será concedida no interesse da Administração.

10.8. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação **dos documentos originais** não-digitais **quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital**.

10.8.1. Caso o pregoeiro solicite, os documentos serão remetidos em original, por qualquer processo de cópia reprográfica, autenticada por tabelião de notas, ou por servidor da Administração, desde que conferidos com o original, ou publicação em órgão da imprensa oficial, para o endereço da Coordenadoria de Licitações da UFCA, localizada no Centro Multiuso – “Vapt Vupt”, Rua Interventor Francisco Erivano Cruz, nº 120, 3º andar, Centro, Juazeiro do Norte-CE, CEP: 63010-015.

10.9. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

10.10. Ressalvado o disposto no item 6.6, **os licitantes que não estiverem cadastrados no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF** além do nível de credenciamento exigido pela Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 03, de 2018, deverão apresentar a seguinte documentação relativa à Habilitação Jurídica, à Regularidade Fiscal e trabalhista e a Qualificação Econômico-Financeira:

10.11. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

10.11.1. No caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede.

10.11.2. Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoeempreendedor.gov.br;

10.11.3. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

10.11.4. inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

10.11.5. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

10.11.6. No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

10.11.7. No caso de agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto n. 7.775, de 2012.

10.11.8. No caso de produtor rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).

10.11.9. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

10.11.10. Comprovação do Registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), na forma do Art. 15, parágrafo único, da Lei Nº 6.583, de 20 de outubro de 1978;

10.11.11. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

10.12 REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

10.12.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, se for o caso;

10.12.2. 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 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

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

10.12.4. 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 5.452, de 1º de maio de 1943;

10.12.5. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

10.12.6 Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante;

10.12.7. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante;

10.12.8. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais e/ou municipais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Estadual ou Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, ou outra equivalente, na forma da lei;

10.12.9. O licitante 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, na medida em que essas informações constem no Certificado de Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI.

10.12.10. Caso o licitante detentor do menor preço seja microempresa, empresa de pequeno porte, ou sociedade cooperativa enquadrada no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

10.13. DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

10.13.1. A título de **QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**, deverão apresentar o(s) seguinte(s) documento(s):

10.13.2. certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante, dentro do prazo de validade previsto na própria certidão ou, na omissão desta, expedida a menos de 180 (cento e oitenta) dias contados da data da sua apresentação;

10.13.2.1. Caso a certidão seja positiva de recuperação, cabe ao licitante apresentar o plano de recuperação aprovado e homologado judicialmente, na forma do art. 58 da lei 11.101, de 2005 (TCU, AC. 8271/2011 2º Câmara; Parecer nº 04/2015/CPLC/DEPCONSUIPGF/AGU; Nota técnica AGU/PGF/PF-UFCA nº 035/2017).

10.13.2.2. Se a empresa postulante à recuperação não obteve o acolhimento judicial de seu plano, não há demonstração da sua viabilidade econômica, não devendo ser habilitada no certame licitatório (TCU, AC. 8271/2011 2º Câmara; Parecer nº 04/2015/CPLC/DEPCONSUIPGF/AGU; Nota técnica AGU/PGF/PF-UFCA nº 035/2017).

10.13.2.3. É aplicável à empresa em recuperação extrajudicial, com plano de recuperação homologado judicialmente, a possibilidade de participar desta licitação, nos mesmos moldes da empresa em recuperação judicial. (TCU, AC. 8271/2011 2º Câmara; Parecer nº 04/2015/CPLC/DEPCONSUIPGF/AGU, Nota técnica AGU/PGF/PF-UFCA nº 035/2017).

10.13.2.4. A empresa em recuperação (extrajudicial ou judicial) com plano de recuperação acolhido, como qualquer licitante, deve demonstrar os demais requisitos para a habilitação econômico-financeira. (TCU, AC. 8271/2011 2º Câmara; Parecer nº 04/2015/CPLC/DEPCONSUIPGF/AGU, Nota técnica AGU/PGF/PF-UFCA nº 035/2017).

10.13.3. balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta.

10.13.3.1. No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade.

10.13.3.2. é admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato social/estatuto social.

10.13.3.3. Caso o licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador;

10.13.4. A comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas, **com os valores extraídos de seu balanço patrimonial ou apurados mediante consulta “on line”, no caso de empresas inscritas no SICAF:**

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

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

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

10.13.5. As empresas, cadastradas ou não no SICAF, que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou do item pertinente.

10.14. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

10.14.1. As empresas cadastradas ou não no SICAF deverão comprovar, ainda, a **QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**, por meio de:

10.14.2. Registro ou inscrição do licitante no CRN – Conselho Regional de Nutrição - competente da região a que estiver vinculado o licitante, que comprove atividade relacionada com o objeto desta licitação, consoante Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978;

10.14.3. Comprovação de aptidão para o fornecimento de serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de um ou mais atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado;

10.14.3.1. O(s) atestado(s) deve(m) envolver os seguintes serviços de: produção, transporte e distribuição de refeições, por um período de 3 (três) anos consecutivos, num quantitativo equivalente a no mínimo 1.650 (mil e seiscentas e cinquenta) refeições mensais.

10.14.4. Os atestados de capacidade técnico-operacional deverão referir-se a serviços prestados/bens fornecidos no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

10.14.5. Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação se equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação.

10.14.6. Para a comprovação do período de três anos será aceito o somatório de atestados;

10.14.7. É admitida a apresentação de atestados referentes a períodos sucessivos não contínuos, não havendo obrigatoriedade de os três anos serem ininterruptos.

10.14.8. Deverá ser apresentada relativamente ao responsável técnico:

10.14.8.1. Declaração indicando: o nome; CPF; número do registro no Conselho CRN; graduação que o habilite para ser nutricionista; e informação de que pertence ao quadro permanente do licitante, vide subitem abaixo;

10.14.8.2. Entende-se, para fins deste Edital, como pertencente ao quadro permanente do 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 o licitante, ou com declaração de compromisso de vinculação futura acompanhada de declaração de anuência do profissional.

10.14.9. Atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável, caso o licitante tenha optado por realizá-la.

10.14.9.1. A proponente que decidir não realizar a vistoria estará incorrendo em risco típico do seu negócio, não podendo, futuramente, opô-lo contra a Administração para quaisquer fins,

10.14.9.2. O atestado de vistoria poderá ser substituído por declaração emitida pelo licitante em que conste, alternativamente, ou que conhece as condições locais para execução do objeto; ou que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assume total responsabilidade por este fato e não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a contratante.

10.15. Em relação às licitantes cooperativas será, ainda, exigida a seguinte documentação complementar:

10.15.1. 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

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

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

10.15.4. O registro previsto no art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

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

10.15.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

10.15.7. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764/71 ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

10.16. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

10.16.1. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

10.16.2. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma

restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

10.16.3. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

10.17. Em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

10.18. Na hipótese de **não haver licitante classificado NA ETAPA DE LANCE FECHADO que atenda às exigências para HABILITAÇÃO**, o pregoeiro poderá, assessorado pela equipe de apoio, admitir o reinício da etapa de envio de lances, mediante justificativa.

10.19. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, caso lhe seja solicitado, apresentando cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram fornecidos os bens e/ou prestados os serviços, dentre outros documentos.

10.20. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

10.20.1. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação.

10.21. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

10.22. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

11. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA:

11.1. A proposta escrita deverá ser encaminhada nos seguintes moldes:

11.1.1. Ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal;

11.1.2. Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento;

11.1.3. Conter as especificações do objeto, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, se for o caso, ressaltando-se que a contratada estará vinculada a estes termos;

11.1.4. Conter o **prazo de validade de no mínimo 90 (noventa dias)**, consoante este edital, bem como o prazo correspondente à garantia do produto.

11.1.5. Ser datada conforme o dia em que for apresentada (anexada ao sistema do site <https://www.gov.br/compras/pt-br/>).

11.1.6. Ser assinada pelo representante legal da empresa, contendo, para fins de esclarecimento, o nome completo de quem assina, RG e CPF.

11.2 É vedado o uso do termo “conforme o edital” ou semelhantes visando substituir informação que deve constar expressamente na proposta

11.3. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e no caso de eventual aplicação de sanção à Contratada.

11.3.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

11.4. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso

11.4.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros;

11.4.2. Havendo contradição entre o preço em algarismos e sua transcrição, prevalecerá o valor por extenso;

11.4.3. Os preços devem conter até duas casas decimais após a vírgula.

11.5. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

11.6. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

11.7. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

12. DOS RECURSOS

12.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido **o prazo de no mínimo trinta minutos**, para que qualquer licitante **manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada**, isto é, indicando **contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema**.

12.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

12.2.1. Nesse momento o Pregoeiro não analisará o mérito recursal (os motivos de quem recorre), mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso (as condições de prazo e forma em que foi interposto).

12.2.2. A ausência de manifestação imediata e motivada do licitante, quanto à intenção de recorrer, importará na decadência desse direito, e o pregoeiro estará autorizado a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

12.2.3. **Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, via sistema eletrônico**, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes

assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

12.4. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

13. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

13.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

13.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

13.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente, ou não comprovar a regularização fiscal, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

13.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

13.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”), e-mail, ou, ainda, fac-símile, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

13.2.2. A convocação feita por e-mail ou fac-símile dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

14. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

14.1. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto e homologará o procedimento licitatório.

14.2. Na ausência de recurso, caberá ao pregoeiro adjudicar o objeto e encaminhar o processo devidamente instruído à autoridade superior e propor a homologação.

15. DA GARANTIA CONTRATUAL

15.1. Não haverá exigência de garantia contratual na presente contratação.

16. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

16.1. O adjudicatário, no prazo de 10 (dez) dias úteis após a assinatura do Termo de Contrato, deverá apresentar comprovante de prestação de garantia no valor correspondente a 5 % (cinco por cento) do valor do Contrato, que será liberada de acordo com as condições previstas neste Edital, conforme disposto no art. 56 da Lei nº 8.666, de 1993, desde que cumpridas as obrigações contratuais.

16.1.1. O prazo acima poderá ser prorrogado a critério da UFCA.

16.2.A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso, até o máximo

de 2% (dois por cento).

16.3.O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993;

16.4. A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger um período de 90 dias após o término da vigência contratual, conforme o item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP nº 5/2017.

16.5. A garantia será prestada, a critério do CONTRATADO, em quaisquer destas espécies: caução em dinheiro ou títulos da dívida pública; seguro-garantia ou fiança bancária.

16.6. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados a seguir:

16.6.1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato;

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

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

16.6.4. obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas pela contratada, quando couber.

16.7. Caso a CONTRATADA opte por apresentar títulos da dívida pública, os mesmos deverão ter valor de mercado compatível com o valor a ser garantido no contrato, preferencialmente em consonância com as espécies recomendadas pelo Governo Federal, como aquelas previstas no art. 2º, da Lei nº 10.179, de 06 de fevereiro de 2001.

16.8. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada na Caixa Econômica Federal em conta específica com correção monetária, em favor do contratante nominal à Universidade Federal do Cariri, para os fins específicos a que se destina.

16.9. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

16.10. A CONTRATANTE fica autorizada a utilizar a garantia para corrigir quaisquer imperfeições na execução do objeto do contrato; reparar danos decorrentes da ação ou omissão da CONTRATADA, de seu representante ou de quem em seu nome agir; e estende-se aos casos de multas aplicadas depois de esgotado o prazo recursal.

16.11. A garantia prestada será retida definitivamente, integralmente ou pelo saldo que apresentar, no caso de rescisão por culpa da CONTRATADA, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

16.12. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

16.13. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a Contratada obriga-se a fazer a respectiva **reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis**, contados da data em que for notificada.

16.14. A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

16.15. Será considerada extinta a garantia:

16.15.1. Com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da

Contratante, mediante termo circunstanciado, de que a Contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato;

16.15.2. No prazo de 90 (noventa) após o término da vigência, caso a Contratante não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será ampliado, nos termos da comunicação, conforme estabelecido na alínea "h2" do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP n. 05/2017.

17. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

17.1. Após a homologação da licitação, o adjudicatário terá o prazo de 10 (dez) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

17.1.1. Na assinatura do contrato, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.

17.2. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite da Adjudicatária, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico.

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

17.4. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:

17.4.1 referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 8.666, de 1993;

17.4.2 a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;

17.4.3 a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 79 e 80 da mesma Lei.

17.5. Previamente à contratação a Administração realizará consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018, e nos termos do art. 6º, III, da Lei nº 10.522, de 19 de julho de 2002, consulta prévia ao CADIN.

17.5.1 Nos casos em que houver necessidade de assinatura do instrumento de contrato, e o fornecedor não estiver inscrito no SICAF, este deverá proceder ao seu cadastramento, sem ônus, antes da contratação.

17.5.2 Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

17.6 Se o adjudicatário, no ato da assinatura do Termo de Contrato, não comprovar que mantém as mesmas condições de habilitação, ou quando, injustificadamente, recusar-se à assinatura, poderá ser convocado outro licitante, desde que respeitada a ordem de classificação, para, após a verificação da aceitabilidade da proposta, negociação e comprovados os requisitos de habilitação,

celebrar a contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital e das demais cominações legais.

17.7. O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de contrato.

18.DO PREÇO E DO REAJUSTAMENTO

18.1. Os preços são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

18.1.1. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

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

18.1.4. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

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

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

18.1.7. 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.

18.1.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

19. DA ENTREGA E DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

19.1. Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Anexo I (Termo de Referência).

20. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

20.1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência (Anexo I deste edital).

20.2. É obrigação da contratada o fornecimento do(s) objeto(s) contratado(s) de acordo com os critérios de sustentabilidade ambiental contidos na Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão (SLTI/MPOG).

21. DO PAGAMENTO

21.1 O pagamento será efetuado pela Contratante no prazo de 30 (trinta) dias, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura.

21.2. É admitida a cessão de crédito decorrente da contratação de que trata este Instrumento Convocatório, nos termos do previsto na minuta contratual anexa a este Edital.

21.3. No prazo de até 10 dias corridos a partir do recebimento dos documentos da CONTRATADA, o fiscal técnico deverá elaborar Relatório Circunstanciado em consonância com suas atribuições, e encaminhá-lo ao gestor do contrato.

21.3.1 No mesmo prazo, o fiscal administrativo deverá elaborar Relatório Circunstanciado em consonância com suas atribuições e encaminhá-lo ao gestor do contrato.

21.3.2. Em existindo fiscal setorial, este deverá elaborar Relatório Circunstanciado em consonância com suas atribuições, no mesmo prazo.

21.3.3. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o relatório circunstanciado 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.

21.4. No prazo de até 10 dias corridos a partir do recebimento dos relatórios mencionados acima, o Gestor do Contrato deverá providenciar o recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, obedecendo as seguintes diretrizes:

21.4.1. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização técnica, administrativa, setorial, e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;

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

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

21.5. Havendo instrumento de fiscalização e medição da qualidade definido no Anexo I (Termo de referência), o pagamento estará condicionado ao atendimento das metas nele estabelecidas. A contratada, portanto, será comunicada para que emita a Nota Fiscal ou Fatura com o valor exato dimensionado pela fiscalização com base no Instrumento de Medição.

21.6. Caberá retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a contratada:

21.6.1. não produziu os resultados acordados;

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

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

21.7. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.

21.8. Considera-se ocorrido o recebimento da Nota Fiscal ou Fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

21.8.1. O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o “atesto” pelo servidor competente, devidamente acompanhada das comprovações mencionadas no Anexo XI da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

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

21.10. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

21.11. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua advertência, 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 da contratante.

21.12. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, 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.

21.13. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

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

21.15. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, nos termos do item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MPDG n. 5/2017, quando couber:

21.15.1. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, exclusivamente para as atividades de prestação de serviços previstas no §5º-C, do artigo 18, da LC 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime, observando-se as exceções nele previstas. 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.

21.16. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

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

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

$I = (TX)$

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

$I = 0,00016438$

365

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

22. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

22.1 Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:

22.1.1. não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

22.1.2. não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;

22.1.3. apresentar documentação falsa;

22.1.4. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

22.1.5. ensejar o retardamento da execução do objeto;

22.1.6. não mantiver a proposta;

22.1.7. cometer fraude fiscal;

22.1.8. Comportar-se de modo inidôneo:

22.1.8.1. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances;

22.1.9. Aquele que cometer quaisquer das infrações acima e/ou falhar na execução do contrato, garantido o direito à ampla defesa, ficará impedido de licitar e de contratar com a União, e será descredenciado no SICAF, pelo prazo de até cinco anos, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal.

22.2 O licitante/contratado que cometer qualquer das infrações anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções extraídas do termo de referência (Anexo I):

22.2.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos ao objeto da contratação;

22.2.2. Multas de:

22.2.2.1. 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

22.2.2.2. 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

22.2.2.3. 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

22.2.2.4. 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das tabelas 1 e 2, abaixo; e

22.2.2.5. 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração

CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;

Quadro 8. Valor das multas conforme o grau

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	0,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato
2	0,4% ao dia sobre o valor mensal do contrato
3	0,8% ao dia sobre o valor mensal do contrato
4	1,6% ao dia sobre o valor mensal do contrato
5	3,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato

Quadro 9. Descrição das infrações

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
01	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais, por ocorrência;	05
02	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	04
03	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;	03
04	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	02
05	Retirar funcionários ou encarregados do serviço durante o expediente, sem a anuência prévia do CONTRATANTE, por empregado e por dia;	03
06	Estocar produtos fora do prazo de validade	01
INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
Para os itens a seguir, deixar de:		
07	Registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal, por funcionário e por dia;	01
08	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
09	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01
10	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;	03
11	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato;	01
12	Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CONTRATADA	01

22.3. A multa deverá ser depositada na conta da contratante pelo contratado, mediante guia de

recolhimento a ser fornecida pela autoridade aplicadora da multa;

22.3.1. As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si;

22.3.2. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

22.3.3. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

22.3.4. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 15 (QUINZE) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

22.4. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

22.5. Impedimento de licitar e contratar com a União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;

22.5.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa;

22.6. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a CONTRATADA ressarcir a CONTRATANTE pelos prejuízos causados;

22.6.1. A mera participação de pessoa jurídica autodeclarada como microempresa ou empresa de pequeno porte visando os benefícios concedidos pela LC 123/2006 que tenha participação societária em outra pessoa jurídica, é fato que contraria o art. 3º, § 4º, inciso VII, dessa lei, ensejando a declaração de inidoneidade do fraudador(AC. 2891/2019 – TCU – Plenário).

22.7. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.

22.8. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

22.9. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

22.10. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

22.11. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o

procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

22.12. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

22.13. A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui a possibilidade de aplicações de outras, previstas em Lei, inclusive responsabilização do fornecedor por eventuais perdas e danos causados à Administração.

22.14. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

22.15. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

23. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

23.1 Qualquer pessoa poderá impugnar os termos do edital do pregoão, por meio eletrônico, na forma prevista no edital, **até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública.**

23.2 A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail impugna.proad@ufca.edu.br dentro do prazo mencionado.

23.3. Acolhida a impugnação contra o edital, será definida e publicada nova data para realização do certame.

22.4.Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, **até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública**, exclusivamente por meio eletrônico via internet, através do e-mail: impugna.proad@ufca.edu.br.

23.5. O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de dois dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.

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

23.7. A impugnação não possui efeito suspensivo e caberá ao pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de dois dias úteis, contado do data de recebimento da impugnação.

23.7.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

23.8. As respostas às impugnações e os esclarecimentos prestados pelo Pregoeiro serão entranhados nos autos do processo licitatório e estarão disponíveis para consulta por qualquer interessado.

23.9. As respostas aos pedidos de esclarecimentos vincularão os participantes e a administração.

23.10. Modificações no edital (incluindo as oriundas de impugnação acolhida) **serão divulgadas pelo mesmo instrumento de publicação utilizado para divulgação do texto original e o prazo inicialmente estabelecido será reaberto, EXCETO SE, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas**, resguardado o tratamento isonômico aos licitantes.

24. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

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

24.1.1. A autoridade competente para homologar o procedimento licitatório poderá revogá-lo somente em razão do interesse público, por motivo de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar a revogação, e deverá anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, por meio de ato escrito e fundamentado.

24.1.2. Os licitantes não terão direito à indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito do contratado de boa-fé ao ressarcimento dos encargos que tiver suportado no cumprimento do contrato.

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

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

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

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

24.6. Em caso de divergência entre disposições deste Instrumento convocatório e de seus anexos (ou demais peças que compõem o processo) prevalecerão aquelas constantes deste Edital.

24.7. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico do site <https://www.gov.br/compras/pt-br/> e também poderão ser lidos e/ou obtidos na Coordenadoria de Licitações, localizada no Centro Multiuso – “Vapt Vupt”, Rua Interventor Francisco Erivano Cruz, nº 120, 3º andar, Centro, Juazeiro do Norte-CE, CEP: 63010-015, em dias úteis, no horário das 08h:00 às 12h:00min e das 13h:00min às 17h:00min, mesmo endereço e período nos quais os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

24.8. Este edital está em conformidade com o modelo do sítio da Advocacia-Geral da União - <http://www.agu.gov.br/> da Comissão Permanente de Atualização de Editais da Consultoria-Geral da União.

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

ANEXO I - Termo de Referência;

ANEXO II – Modelo de Proposta

ANEXO III – Minuta do Termo de Contrato;

Juazeiro do Norte-CE, 17 de outubro de 2022

Silvério de Paiva Freitas Júnior

Pró-reitor de Administração



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO CARIRI
Pró-reitoria de Administração
ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO CARIRI
Pró-Reitoria de Administração

TERMO DE REFERÊNCIA
(Prestação de serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão-de-obra)

PREGÃO N°/2022
(Processo Administrativo n° 23507.003082/2022-62)

1. DO OBJETO

1.1. Contratação de empresa para o fornecimento de refeições prontas: almoço e jantar para a comunidade acadêmica do Instituto de Formação de Educadores – IFE, da Universidade Federal do Cariri, campus Brejo Santo, de segunda a sexta-feira, durante o período letivo, conforme calendário aprovado pelo Conselho Universitário (CONSUNI), incluindo o período de férias; além de outros fornecimentos, de acordo com solicitação prévia, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento e seus anexos:

Quadro 1. Descrição dos Grupos/Itens

L O T E M		Descrição/ Especificação	Unidade de Medida	Quantidade Estimada Anual	Valor De Referência por Refeição
Ú N I C O	1	Serviços de produção, distribuição e expedição de refeições tipo ALMOÇO no Restaurante Universitário de Brejo Santo.	Refeição Efetivamente Consumida	17.160	R\$ 14,60
	2	Serviços de produção, distribuição e expedição de refeições tipo JANTAR no Restaurante Universitário de Brejo Santo.		25.300	R\$ 14,60

1.2. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum de fornecimento de refeições prontas transportadas, conforme CATSER 3697, por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição de refeições para as Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) da Universidade Federal do Cariri, campus Brejo Santo, doravante denominado Restaurante Universitário (RU).

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

1.4. Optou-se pelo agrupamento em um único lote do objeto da contratação, considerando a inviabilidade da prestação do fornecimento de almoço e jantar por empresas distintas, pelas seguintes razões:

- O serviço prevê toda uma logística e um grupo de equipamentos e utensílios que deverão ser disponibilizados, alguns destes guardados no próprio espaço do Restaurante Universitário;
- A complementaridade da escala de trabalho;
- Inviabilidade da divisão dos serviços, por se tratar de serviços especializados, executados de forma integrada; e
- Inevitável perda de escala em caso de divisão do objeto que tornaria impraticável, além de onerosa, a contratação de mais de uma empresa para esse serviço.

1.5. A presente contratação adotará como regime de execução a *Empreitada por Preço Unitário*.

1.5.1. Justifica-se a escolha de tal regime pelo fato de que não há como se ter certeza precisa dos quantitativos de serviços a serem consumidos, considerando a impossibilidade de se mensurar a quantidade exata de estudantes a se matricularem nesta Universidade por semestre durante a vigência desta contratação. Ademais, o usufruto do serviço depende da livre escolha do usuário, possibilitando grande e imprevisível flutuação nos quantitativos estimados acima.

1.6. *O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993.*

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Justificativa e objetivo da contratação encontram-se pormenorizados em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

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. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS E FORMA DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

4.1. Trata-se de serviço comum, de caráter continuado e sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.

4.2. 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.

4.3. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

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

5.1.1. Requisitos necessários ao atendimento da necessidade:

5.1.1.1. Comprovar, **durante a fase de habilitação**:

a) Quanto à **qualificação técnica**:

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

b) Quanto à **capacitação técnica-operacional**:

b.1) Por meio da apresentação de um ou mais Atestados de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado devidamente identificada, em nome do participante, relativo à execução de serviços de nutrição, compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da presente licitação, envolvendo os seguintes serviços de produção, transporte e distribuição de refeições, por um período de 3 (três) anos consecutivos, num quantitativo equivalente a no mínimo 1.650 (mil e seiscentas e cinquenta) refeições mensais.

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

c) Quanto à **capacitação técnica-profissional** comprovar que:

c.1) Possui, em seu quadro permanente, na data prevista para a entrega da proposta, nutricionista responsável técnico, na forma do Art. 2º da Resolução CFN nº 419/2008, por execução de serviços de características semelhantes.

c.1.1) No caso da empresa licitante ou o(s) responsável (is) técnico(s) não serem registrados ou inscritos no CRN da respectiva jurisdição do local de prestação do serviço, deverão ser providenciados os respectivos registros deste órgão regional por ocasião da assinatura do contrato;

c.2) Possui composição de áreas distintas: recepção de materiais, armazenamento em temperatura ambiente, armazenamento sob refrigeração/congelamento, pré-preparo de hortaliças, pré-preparo de carnes, preparo de sobremesas, preparo/cocção, envase, expedição, além de área para resíduos sólidos, área de higienização de utensílios e vestiários para funcionários.

c.3) Dispõe, no mínimo, de equipamentos e utensílios adequados para pesar, higienizar, conservar alimentos sob refrigeração, conservar alimentos sob congelamento, descascar, processar, coccionar, fritar, assar, grelhar, chapear, resfriar, manter a temperatura adequada de alimentos prontos para o consumo e transportar alimentos prontos para o consumo como condição para a assinatura do Contrato;

5.1.1.2. **Para contratação dos serviços, os licitantes deverão:**

a) A empresa deverá fornecer todos os alvarás de funcionamento, especialmente o sanitário, do local onde serão preparadas as refeições a serem servidas pelo contrato;

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

c) Apresentar, por escrito, o plano de capacitação aplicado à equipe de pessoal operacional, administrativo e técnico.

5.2. **Da duração inicial do contrato**

5.2.1. A contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições prontas transportadas é estimada para um período inicial de 12 (doze) meses consecutivos, contados a partir da assinatura do instrumento contratual.

5.2.2. Este contrato poderá ter a sua duração prorrogada por iguais e sucessivos períodos, com vistas à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Administração, até o limite de 60 (sessenta) meses, conforme disposto no inciso II do art. 57, da Lei nº.8.666/93;

5.3. Da transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas

5.3.1. Não se aplica ao serviço pleiteado, tendo em vista que se trata de atividades rotineiras e conhecidas pelas empresas do ramo, não sendo necessária transferências de conhecimentos entre elas, após findado o contrato

5.4. Análise de Levantamento de Mercado

5.4.1. A prestação do serviço de forma indireta possibilita, no decorrer da execução contratual, aumento/diminuição dos serviços em razão de cláusulas exorbitantes que concedem essa prerrogativa a administração, evitando burocratização e morosidade de outras vias. A execução indireta do serviço é economicamente viável tendo em vista a possibilidade de mensuração do serviço e de negociação durante toda a fase executória, conforme apresentado no Quadro 2.

Quadro 2. Quadro Comparativo de Soluções

#	CRITÉRIO	REGIME	
		AUTOGESTÃO	EXECUÇÃO INDIRETA
1	DISPONIBILIDADE DE PESSOAL EM QUANTIDADE APROPRIADA E TECNICAMENTE ADEQUADA	Para dispor de pessoal a UFCA dispõe do concurso público (vinculado à existência de vagas), no entanto cargos necessários ao bom funcionamento de um Restaurante encontram-se em extinção (Lei nº 9.632/1998), os quais no Plano de Cargos e Carreira dos Técnicos Administrativos em Educação (BRASIL, 2005) seriam no mínimo Auxiliar de Cozinha, Cozinheiro, Copeiro, além do Nutricionista, único cargo existente e ocupado atualmente na UFCA. (UFCA, 2022)	Em processos licitatórios faz-se mister que licitantes apresentem comprovação de habilitação jurídica, fiscal, trabalhista, técnica (incluindo existência de registros profissionais, aptidão para desempenho do objeto licitado, comprovado por pessoas jurídicas de direito público ou privado, devidamente registrados nas entidades profissionais competentes e demonstração de instalações e pessoal técnico adequado, disponível e qualificado para a realização do objeto (Lei nº 8.666/93, art. 30).
2	EXPERIÊNCIA NA EXECUÇÃO DO OBJETO DO SERVIÇO PRESTADO	Atualmente na UFCA o serviço de fornecimento de refeições já ocorre nas unidades de Barbalha, Crato e Juazeiro do Norte, porém todas em regime de execução indireta, sendo a execução de responsabilidade da contratada, cabendo à UFCA a fiscalização da prestação do serviço	
3	DISPONIBILIDADE DE INSTALAÇÕES FÍSICASANITÁRIAS E MATERIAIS ADEQUADOS	Atualmente a UFCA não dispõe das instalações e equipamentos necessários (câmaras frias, cozinha industrial, dentre outros) para a produção e armazenamento adequado de gêneros alimentícios. Para adequar-se é necessário disponibilidade orçamentária de recursos de capital, atualmente limitados.	
4	CUMPRIMENTO DE OBRIGAÇÕES LEGAIS E NORMATIVAS	Considerando que para a manipulação e fornecimento de refeições é necessário o cumprimento de requisitos sanitários legalmente postos, no cenário atualmente observado a UFCA não dispõe de condições de cumprir as determinações normativas.	
5	PRÁTICA IMPLANTADA EM OUTRO ÓRGÃO OU INSTITUIÇÃO DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL	Ambos os regimes podem ser observados na Administração Pública Federal, em instituições assemelhadas à UFCA, cada uma optando pela modalidade que mais se adapte à sua realidade, sendo que na região do Cariri das 5 unidades (2 no IFCE e 3 na UFCA) assemelhadas, duas funcionam em regime de autogestão, três em regime de prestação indireta.	

#	CRITÉRIO	REGIME	
		AUTOGESTÃO	EXECUÇÃO INDIRETA
6	APLICABILIDADE NA INSTITUIÇÃO	Possível apenas caso sejam efetivadas as adequações físico-sanitárias, de pessoal (que requerem alterações na legislação atual) e que atenda aos requisitos legais para o fluxo de contratação e haja disponibilidade orçamentária.	Plenamente possível, desde que atenda aos requisitos legais para o fluxo de contratação e haja disponibilidade orçamentária, sendo atualmente o modelo de serviço utilizado.
7	VIABILIDADE ECONÔMICA	Considerando a impossibilidade de contratação do pessoal necessário para o quadro efetivo (ou ainda os custos com a prestação indireta apenas do pessoal), de efetuar investimentos de capital, não se tratar da atividade-fim do órgão, a ferramenta requer um esforço financeiro em folha de pessoal, funcionamento e capital elevado, além dos custos relacionados à operacionalização direta.	Considerando a possibilidade de captação de empresas com lastro financeiro-operacional, os custos com insumos, instalações e pessoal, a opção pela execução indireta apresenta-se menos onerosa, permitindo ainda o foco da instituição na atividade-fim, sem prejudicar a prestação do serviço com a qualidade requerida.

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

6. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

6.1. Os critérios de sustentabilidade são, conforme descrito nos Estudos Técnicos Preliminares:

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

6.1.2. A contratada deverá assumir as seguintes práticas de sustentabilidade:

6.1.2.1. Redução da Geração de Resíduos Sólidos

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

6.1.2.2. Uso Racional da Água

- a) Utilizar produtos biodegradáveis e que causem o menor ou nenhum impacto ambiental; e
- b) Utilizar na prestação do serviço copos reutilizáveis (caso necessário utilizar descartáveis, em situações excepcionais).

6.1.2.3. Eficiência Energética

a) Utilizar, refrigeradores e seus assemelhados de uso doméstico, que possuam:

a.1.) Etiqueta Nacional de Conservação de Energia - ENCE, categoria A, conforme Portaria INMETRO nº20/2006;

a.2) Termostato com, no mínimo, três níveis de regulação;

a.3) Luz interna em led, se não onerar demasiado o produto;

a.4) Sistema de dreno automático que diminui a umidade acumulada nas paredes do produto e o consumo de energia.

b) 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.

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

d) Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias;

e) Realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões etc. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas; e

f) Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pela CONTRATANTE.

6.1.2.4. A contratada deverá responsabilizar-se pela coleta e destinação adequada de óleos e gorduras, segundo as normas ambientais vigentes, com treinamentos periódicos dos funcionários para conscientização sobre educação

ambiental, devendo a CONTRATADA apresentar sempre que solicitado o contrato com a empresa responsável pela destinação ambientalmente adequada do óleo.

7. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO

7.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 9 horas às 12 horas e das 13 horas às 16 horas.

7.1.1. 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.

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

7.3. O licitante que deseje executar vistoria deverá agendá-la com no mínimo 2 (dois) dias úteis de antecedências, através do e-mail ru.prae@ufca.edu.br, informando os dados do licitante ou representante legal e a respectiva documentação de identificação do vistoriante designado para representá-lo.

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

7.4. Por ocasião da vistoria, ao licitante, ou ao seu representante legal, poderá ser entregue CD-ROM, “pen-drive” ou outra forma compatível de reprodução, contendo as informações relativas ao objeto da licitação, para que a empresa tenha condições de bem elaborar sua proposta.

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

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

8. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

8.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

8.1.1. A CONTRATADA ficará a cargo da preparação, transporte, porcionamento, pré e pós-limpeza do espaço.

8.1.2. Produção das refeições, que deverá ocorrer nas dependências da CONTRATADA e a distribuição nos locais a serem indicados pela UFCA. As refeições incluem almoço e jantar para a comunidade universitária da Universidade Federal do Cariri, unidade Brejo Santo, de segunda à sexta-feira durante o período letivo, conforme calendário aprovado pelo CONSUNI, incluindo o período de férias; além de outros fornecimentos, de acordo com solicitação prévia.

8.1.3. O serviço de distribuição das refeições deverá ser de responsabilidade da Contratada e a esta deverá montar a estrutura de serviços e fornecer todos os utensílios, tais como: balcões térmicos em aço inox aquecidos e refrigerados, porta-talheres, porta-guardanapos, saleiros, cubas, bandejas, saladeiras, prateleiras, carros multiuso, consume para sopa, pratos de porcelana e talheres em aço inox (limpos e em quantidades suficientes por refeição) e outros utensílios necessários à distribuição e porcionamento das refeições, promovendo sua substituição quando necessário.

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

8.1.5. A execução do serviço, abrange: aquisição de matéria-prima em conformidade com o especificado neste Termo; manipulação e preparo das refeições; fornecimento das refeições e dos materiais de consumo em geral (utensílios, materiais de limpeza, entre outros necessários à perfeita execução do serviço); disponibilização de mão de obra especializada; pessoal técnico, operacional e administrativo em número suficiente para efetivação do serviço; disponibilização, quando necessário, de mobiliário para o refeitório, transporte adequado e compatível com o volume de refeições, observadas às normas vigentes da vigilância sanitária.

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

8.2. Informações Gerais para o Fornecimento

8.2.1. As refeições deverão ser produzidas pela CONTRATADA em local apropriado para essa finalidade, que seja de sua exploração, e este deve estar de acordo com todas as normas da vigilância sanitária;

8.2.2. O transporte das refeições prontas deverá ocorrer imediatamente após a produção, em veículos adequados a esta finalidade. O transporte de toda a alimentação confeccionada na empresa vencedora (almoço e jantar) do local de preparo até o de distribuição deverá ser realizado em caixas isotérmicas tipo “iso

Box”, hot Box” ou equivalente, em perfeito estado de conservação e higiene, hermeticamente fechados e garantindo a temperatura ideal durante todo o trajeto, de forma a manter os alimentos em excelentes condições higiênico-sanitárias e adequados para o consumo, condizentes com a exigência da vigilância sanitária. Devem estar também devidamente etiquetadas com as seguintes informações impressas: tipo de preparação, data, peso da cuba, peso da tampa da cuba, peso da preparação, etc).

8.2.3. O serviço a ser prestado é de refeições prontas transportadas de modo que toda operacionalização e custos referentes ao transporte serão de responsabilidade da CONTRATADA. As refeições serão servidas no refeitório da CONTRATANTE em horário a ser definido pela administração;

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

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

8.2.6. Todos os equipamentos (balcão, cubas, fresqueira, etc) necessários para a operação deverão ser fornecidos pela contratada.

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

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

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

8.2.9. A CONTRATADA será responsável pela conservação e limpeza das instalações e do mobiliário colocado à sua disposição.

8.2.10. A mão de obra especializada operacional e administrativa, em quantidades suficientes para o desenvolvimento de todas as atividades previstas, será de responsabilidade da CONTRATADA.

8.2.11. O fornecimento dos gêneros e produtos alimentícios, materiais de higiene e limpeza, entre outros, necessários à preparação e distribuição das refeições são de responsabilidade da CONTRATADA;

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

8.2.13. Todas as etapas do processo de produção, transporte e distribuição das refeições deverão estar de acordo com as legislações pertinentes e vigentes.

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

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

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

8.2.17. A CONTRATADA deverá manter o fornecimento de refeições deste Contrato em conformidade com o disposto na Portaria nº 1428 de 02/12/1993 e Portaria 326 SVS/MS de 30 de julho de 1997, ambas do Ministério de Saúde, bem como observar as determinações e orientações emitidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

8.3. Especificações Técnicas e Composição das Refeições

8.3.1. As refeições devem ser servidas em condições sadias, preparadas com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação, sabor e cheiro agradável, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias e de acordo com os cardápios elaborados pelo (a) nutricionista da CONTRATADA, e aprovados, mensalmente, pela nutricionista da CONTRATANTE ou pelo fiscal do contrato, designado pela CONTRATANTE.

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

- a) Prato principal - 02 tipos de pratos proteicos diferentes, permanecendo disponíveis no balcão até o final do serviço;
- b) Prato principal vegetariano- uma opção.
- c) Guarnição básica – arroz (70% branco e 30% integral) e feijão;
- d) Guarnição variável – uma opção, em combinação com o prato principal (macarrão, farofa, purê, cuscuz ou pirão);
- e) salada crua: uma opção;
- f) salada cozida; uma opção;
- g) sobremesa: doce e fruta, devendo ser ofertada as duas opções e o comensal irá optar por apenas uma;
- h) suco de frutas naturais ou de polpa de fruta (concentração mínima de 30% de polpa de fruta), não sendo permitido o uso de suco artificial.

8.3.3. No almoço de quarta-feira deverá ser oferecida Feijoada como um dos pratos principais.

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

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

8.3.6. No JANTAR deverá ser ofertado 15% de sopa (variando as opções), cujo per capita deve ser de no mínimo 400ml. Junto com a sopa a contratada deve fornecer 1 unidade de pão de 50g ou torradas (50g).

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

8.3.8. As refeições (almoço e jantar) deverão vir acompanhadas de 300ml de suco de fruta natural (concentração mínima de 30% de polpa de fruta). Deverá ser ofertada, no mínimo, uma jarra de 2 (dois) litros de suco sem açúcar.

8.3.8.1. A quantidade mínima ofertada de suco sem açúcar poderá ser alterada conforme demanda da CONTRATADA, em observância ao comportamento do consumo.

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

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

8.3.9.2. Após a aprovação do cardápio pela CONTRATANTE, este poderá sofrer alterações, desde que sejam mantidos os padrões estabelecidos no contrato e que sejam apresentadas justificativas formalizadas, por escrito, à CONTRATANTE, com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas da produção do cardápio em questão. Fica facultado ao CONTRATANTE o direito de aceitação.

8.3.10. A CONTRATADA deverá manter quantidade per capita prevista para os diversos tipos de itens do Cardápio, a cada dia, no local de prestação dos serviços, de forma que o usuário possa se servir conforme sua preferência e, ainda, mantê-los em temperaturas adequadas ao consumo até o término do horário previsto neste Termo.

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

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

a) **PRATO PROTÉICO:** Peixe – 2 (duas) vezes/semana, sendo 1 (uma) vez no almoço e 1 (uma) vez no jantar (preferencialmente às sextas-feiras); Carne moída – até 2 (duas) vezes/semana, desde que em preparações diferentes (almôndegas, quibe, panquecas, etc.), sendo 1 (uma) vez no almoço e 1 (uma) vez no jantar; Bisteca suína – 1 (uma) vez/semana, no almoço ou jantar; Pernil suíno – 1 (uma) vez/semana, no almoço ou jantar; Carne do Sol - pelo menos 1(uma) vez/semana, no almoço ou jantar; Massa com Proteína (Ex: panqueca, lasanha ou torta) - 1(uma) vez/semana, no almoço ou jantar; Carne bovina – no mínimo 4 (quatro) vezes/semana, em diferentes preparações e cortes; Frango – no máximo 6 (seis) vezes/semana, em diferentes preparações e cortes.

a.1) **Feijoada** - 1 (uma) vez/semana, no almoço;

b) **PRATO VEGETARIANO:** as preparações deverão ter, no mínimo, um alimento com proteína de melhor valor biológico (Exemplo: soja, lentilha, grão de bico, quinoa). O fornecimento deverá ser diário, sendo sua produção no percentual de 7% do atendimento total da unidade (podendo chegar a 10% nas preparações de grande aceitação).

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

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

Quadro 3. Vegetais Grupo A

ACELGA	CEBOLA	PIMENTÃO
ALFACE LISA	CHICÓRIA	REPOLHO VERDE
ALFACE CRESPA	COUVE MANTEIGA	REPOLHO ROXO
ALFACE ROXA	ESCAROLA	RÚCULA
BETERRABA	ESPINAFRE	TOMATE
CENOURA	PEPINO	TOMATE CEREJA

Quadro 4. Vegetais Grupo B/Tubérculos

ABÓBORA MADURA	BETERRABA	MANDIOCA
ABOBRINHA VERDE	BRÓCOLIS	MAXIXE
BATATA DOCE	CENOURA	QUIABO
BATATA INGLESA	CHUCHU	RABANETE
BERINJELA	COUVE-FLOR	VAGEM

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

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

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

h) **SUCO:** Deverão ser utilizados sucos de fruta naturais, de sabores variados (goiaba, acerola, abacaxi, manga, maracujá, cajá, uva, graviola, tamarindo, tangerina, dentre outros aprovados pela UFCA), adoçados, com concentração mínima de polpa de fruta de 30% (trinta por cento) e deverão ser servidos em copos ou canecas plásticas de 300 ml. Deverá ser ofertado 2L (dois litros) de suco sem açúcar.

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

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

8.3.15. O cardápio diário, bem como a lista de ingredientes deste, deverá ser divulgado em locais de fácil visualização no refeitório.

8.3.16. A per capita dos pratos proteicos e vegano deverão estar demonstrados nos balcões.

8.3.17. Deverão ser utilizados temperos e condimentos, de preferência naturais, em quantidades que propiciem sabor agradável.

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

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

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

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

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

8.3.23. Os itens a serem servidos devem atender as especificações técnicas e aos per capita de alimento pronto, conforme Quadros 5 e 6.

Quadro 5. Per Capitas de Alimentos Prontos para o Consumo

PREPARAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE
Prato proteico	Bife – alcatra ou coxão mole	150g
	Carne de panela – alcatra ou contrafilé	150g
	Assado bovino – lagarto ou lombo	150g
	Cozido bovino – coxão duro	150g
	Carne do sol	150g
	Carne moída – patinho	150g
	Peito de frango	150g
	Coxa e sobrecoxa	200g
	Pernil suíno	150g
	Bisteca suína	200g
	Filé de peixe – pescada, tilápia ou merluza	150g
	Posta de peixe – cavala, pargo ou serra	200g
	Lasanhas	200g (Descrição: carne - 100g; queijo – 30g; presunto – 20g)
	Panquecas	200g (Descrição: carne - 100g; queijo ralado – 10g)
Feijoada	300g (Descrição: carnes e linguiças defumadas – 200g)	
Prato Vegano	Prato pronto	150g
	Tortas, panquecas, lasanha ou outras preparações contendo carboidrato	200g
Arroz	Branco, tipo 1.	200g
Feijão	Carioca, corda ou preto	150g
Guarnição	Macarrão	100g
	Purê de batata	100g
	Pirão	100g
	Farofa de mandioca	50g
	Farofa de cuscuz	80g
Salada Crua	Vegetais do grupo A	50g
Salada Cozida	Vegetais do grupo B	100g
Sobremesas	Doces industrializados ou caseiros	20g
	Sobremesa elaborada	1 porção mínimo de (50g)
	Frutas (fatia)	1 porção (100g)
	Fruta (unidade)	1 porção (50g – 80g)
	Salada de frutas (no mínimo quatro tipos diferentes de frutas)	1 porção (150g)
Suco	Suco de frutas naturais	300ml
	Suco de polpa de fruta	300ml (Conforme recomendação do fabricante).
Sopa	Carne, cereal ou leguminosa e legumes	400 ml (Descrição: proteína - 100g; cereal ou leguminosa – 150g; vegetais – 150g de 04 tipos do grupo A e/ou grupo B/Tubérculos)
	Pão Francês	1 unidade (Aproximadamente 50g)
	Torrada amanteigada de pão	50 g

Quadro 6. Especificações Técnicas dos Alimentos

ITEM	DESCRIÇÃO
Arroz	Agulhinha, tipo 1.
Arroz integral	Longo, fino, tipo 1.
Feijão	Carioquinha, de corda, preto ou mulatinho tipo 1.
Azeite de oliva	Extra Virgem.
Frutas, vegetais, hortaliças, hortifrutigranjeiros e afins.	Frescos, selecionados, lavados e desinfetados, tipo A.

ITEM	DESCRIÇÃO
Carnes	Vistoriadas pela vigilância sanitária, com embalagem do fabricante contendo todas as informações regulamentares, inclusive carimbo do sistema de inspeção federal (SIF). Deverá ser dada prioridade para cortes pouco gordurosos, de fácil cocção, isentas de nervos, ossos, articulações e afins. Não será permitida a utilização de carnes com aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo.
Ovos	Somente ovos de granja, especiais do tipo A.
Defumados, embutidos, leite e derivados.	Adquiridas em fornecedor vistoriado pela vigilância sanitária, com embalagem do fabricante contendo todas as informações regulamentares, inclusive carimbo do SIF.

8.4. Das Instalações Físicas, equipamentos e utensílios

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

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

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

8.5. Dos Recursos Humanos

8.5.1. É obrigatória a identificação de preposto da CONTRATADA, no local onde o serviço será prestado.

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

8.5.3. A CONTRATADA será responsável por quaisquer acidentes de que venham a ser vítimas os seus empregados em serviço, cumprindo todas as suas obrigações quanto às leis trabalhistas e previdenciárias.

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

8.5.5. Todos os funcionários da CONTRATADA que prestarem serviços no refeitório universitário deverão usar crachás com foto e dados de identificação, exceto os manipuladores de alimentos.

8.5.6. A CONTRATADA deverá fornecer luvas de látex, aventais, botas de PVC branca, sapatos fechados com solados antiderrapantes, gorros, toucas e outros materiais necessários para o desenvolvimento das atividades.

8.5.7. Deverão ser disponibilizados 3 (três) jogos completos de uniformes para os funcionários e dois conjuntos de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) para cada funcionário, durante o contrato;

8.5.8. Todos os funcionários deverão estar devidamente uniformizados e utilizar os EPIs e de segurança alimentar, conforme as normas vigentes.

8.5.9. Os funcionários da CONTRATADA deverão ainda realizar suas atividades em perfeitas condições de saúde e de asseio e passar por inspeção médica admissional, periódico anual e demissional.

8.5.10. As despesas com os exames dos funcionários correrão às expensas da CONTRATADA.

8.5.11. Os empregados encarregados da distribuição das refeições nos Refeitórios, antes de iniciarem os respectivos serviços, deverão obrigatoriamente, apresentar-se fardados e em totais condições higiênicas, sendo obrigatório o uso de luvas descartáveis durante a distribuição das refeições.

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

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

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

8.5.15. Por ocasião do início das atividades a CONTRATADA deverá fornecer à fiscalização da UFCA, a relação nominal, atualizada, de seus funcionários com os respectivos números de documento de identidade e categoria profissional, devendo ser atualizada sempre que houver alteração.

8.6. Das Condições de Higiene e Limpeza

8.6.1. Os funcionários deverão apresentar-se uniformizados, de maneira limpa e higiênica, e deverão usar toucas.

8.6.2. A higienização dos Refeitórios (limpeza dos balcões de distribuição das refeições, das mesas, cadeiras, piso e demais áreas internas) será de responsabilidade da CONTRATADA.

8.6.3. As instalações da cozinha de apoio e do refeitório deverão ser adequadamente higienizadas após a sua utilização.

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

8.6.5. Diariamente, após as refeições, os balcões dos refeitórios deverão ser lavados com sabão e desinfetante apropriados, já o piso deverá ser lavado semanalmente.

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

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

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

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

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

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

8.6.12. A CONTRATADA ficará responsável pela coleta seletiva de lixo orgânico/comum necessário para a manutenção dos ambientes em condições higiênico-sanitárias satisfatórias e adequadas.

8.6.13. Destinando-os ao legal reaproveitamento, deixando de se tornar uma fonte de degradação do meio ambiente e uma solução sustentável.

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

8.7. Das Condições de Transporte

8.7.1. Os alimentos devem ser preparados e acondicionados nas caixas térmicas o mais rápido possível para o transporte.

8.7.2. O transporte das refeições prontas deve ser realizado em veículo fechado, em caixas isotérmicas tipo “iso Box”, “hot Box” ou equivalente, em perfeito estado de conservação e higiene, hermeticamente fechados e garantindo a temperatura ideal durante todo o trajeto.

8.7.3. O transporte deve dispor de equipamento ou mecanismo que garanta temperatura inferior a 4°C para todos os produtos alimentares que necessitem estar em temperaturas de refrigeração.

8.7.4. As temperaturas dos alimentos deverão ser monitoradas durante as etapas de preparo, recebimento e distribuição das refeições. A CONTRATADA deve manter termômetros digitais, tipo vareta, bem como formulários para registro de temperaturas dos alimentos, na saída da empresa e na chegada dos Refeitórios, ficando à disposição dos nutricionistas da CONTRATANTE para que possam ser checados diariamente. A temperatura dos alimentos quentes deve estar acima de 60°C, e frios entre 4°C e 7°C (com no máximo 10°C).

8.7.5. O veículo utilizado para o transporte das refeições deve ser mantido em perfeito estado de conservação e higiene, de modo a garantir a integridade e qualidade das refeições transportadas e dispor de estrados para apoio das caixas térmicas.

8.7.6. Os pavimentos, paredes e tetos devem ser de material resistente à corrosão, impermeáveis, imputrescíveis, lisas e fáceis de limpar e desinfetar.

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

8.7.8. A carga e descarga não devem apresentar risco de contaminação, dano ou deterioração ao produto e deve ser realizada no menor tempo possível.

8.8. **Do Controle Bacteriológico**

8.8.1. A CONTRATADA responsabilizar-se-á pelo controle de qualidade dos alimentos. Amostras diárias da alimentação servida devem ser coletadas, por refeição e preparação. Deverão ser coletadas, no mínimo, 100g (cem gramas) úteis do material, proceder à identificação da embalagem (local, data, horário, produto e responsável pela colheita) e armazenar as amostras sob congelamento, à -18°C por 72 horas, ou sob refrigeração, até 4°C por 72 horas. O controle microbiológico da alimentação deverá ser realizado nos casos de suspeita de deterioração, surtos e toxinfecções alimentares, sem ônus para a CONTRATANTE. Uma cópia do laudo deverá ser entregue à CONTRATANTE.

8.8.2. A CONTRATADA deverá realizar análise microbiológica e/ou físico-química semestralmente, conforme discriminado no Quadro 7, e encaminhar os laudos à fiscalização da UFCA.

Quadro 7. Análises Microbiológicas e/ou Físico-Químicas

MATERIAL ANALISADO	TIPO	QUANTIDADE DE AMOSTRAS
Funcionários da contratada	Microbiológica	15% do total de empregados ligados ao serviço
Água	Padrão de potabilidade do CONAMA	1 (um) ponto de saída de água da UAN e 1 (um) da área de higienização de utensílios do refeitório da UFCA

8.8.3. Caso os resultados das análises não sejam satisfatórios, a CONTRATADA terá prazo de até 20 (vinte) dias para tomar as medidas necessárias e refazer os testes.

8.8.4. Para garantir a manutenção da qualidade do serviço, a CONTRATADA deverá elaborar e implementar Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados de acordo com a Resolução RDC nº 216/04, do Ministério da Saúde, e os Procedimentos Operacionais Padronizados, de acordo com a Resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) do Ministério da Saúde, dentre outras legislações pertinentes em vigor, adequando-o à execução do serviço da Unidade objeto do contrato.

8.8.5. Esses documentos, bem como os registros de execução destes, deverão ser apresentados à fiscalização e devem estar disponíveis para fiscalizações, auditorias e autoridades sanitárias e serem mantidos em local de fácil acesso e consulta para os funcionários.

8.9. **Informações Operacionais**

8.9.1. O prazo para início da execução do objeto será de até 30 (trinta) dias, a partir da assinatura do contrato.

8.9.2. A CONTRATANTE pode adiar o início da prestação do serviço em caso fortuito ou força maior.

8.9.3. Não haverá pagamento por serviço não executado durante este prazo, mesmo que o contrato já esteja vigente.

8.9.4. O local para prestação dos serviços será no Refeitório, localizado na Unidade de Brejo Santo, no seguinte endereço:

a) Unidade de BREJO SANTO, localizada à Rua Olegário Emídio de Araújo, S/N – Bairro Aldeota. Brejo Santo-CE/CEP 63260-000.

8.9.5. Os horários de distribuição e fornecimento das refeições serão de segunda a sexta-feira, nos horários definidos pela Coordenadoria do Refeitório Universitário, devendo estar contido dentro dos seguintes limites de horários:

a) Almoço: das 11h às 14h; e

b) Jantar: das 16h às 20h.

8.9.5.1. Sempre que lhe convier, a UFCA poderá modificar, no todo ou em parte, os horários, mediante prévia comunicação oficial à CONTRATADA.

8.9.6. A CONTRATADA deverá fornecer, diariamente, as refeições com um prazo mínimo de 15 (quinze) minutos do início do funcionamento do refeitório universitário

8.9.7. Em caso de indícios de deterioração ou contaminação das refeições, a CONTRATADA responsabilizar-se-á pelo refazimento total ou parcial das refeições no prazo máximo de 2 (duas) horas.

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

9. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

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

- a) 1 (uma) refresqueira com capacidade mínima de 30 litros;
- b) Talheres, conchas, pegadores, confeccionados em aço inoxidável;
- c) Pratos de porcelana na cor branca, redondos e com diâmetro médio de 27 cm;
- d) Porta-talheres, porta-guardanapos, saleiros, prateleiras, carros multiuso, consume para sopa;
- e) Estante inox, tipo cozinha industrial, com 4 (quatro) prateleiras;
- f) Copos reutilizáveis, em formato que permita a plena higienização e não acumule resíduos, de plástico, em cor única padronizada, com capacidade de 300ml, pré-aprovado pela CONTRATANTE;
- g) Bandejas, em cor única padronizada, de plástico reforçado, com paredes grossas que permitam fácil higienização e esterilização, com dimensões aproximadas de 48 x 32 cm;
- h) No mínimo 10 (dez) conjuntos de mesas quadradas com 4 (quatro) cadeiras cada, em plástico, empilhável;
- i) Caixas térmicas, em material de polietileno linear, cor incorporada à quente, com paredes duplas, isolamento térmico em poliuretano expandido (pu), tampa com encaixe perfeito, travas de aço inoxidável, em bom estado de conservação e em número suficiente; e
- j) Leitor de código de barras, com conexão USB.

9.1.1. Disponíveis, devidamente instalados:

- a) 1 (um) balcão de distribuição térmico quente tipo Buffet, de no mínimo 6 (seis) cubas, dotado de protetor salivar e corre bandejas; e
- b) 1 (um) balcão térmico frio, de no mínimo 3 (três) cubas (saladas e sobremesas), dotado de protetor salivar e corre bandejas.

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

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

10. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

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

- 10.1.1. Especificações de prestação do serviço e requisitos descritos neste TR;
- 10.1.2. Perspectiva de crescimento natural da demanda, considerando que a unidade de Brejo Santo possui entrada anual regular de 70 alunos, em 6 cursos, onde um deles está no segundo ano de oferta, restando ainda 2 anos de entradas regulares sem que novas turmas se formem, o que torna o índice de entrada superior ao de conclusão.

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

11.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

11.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor ou comissão especialmente designados, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

11.3. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;

11.4. Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência;

11.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da contratada, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017.

11.6. Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:

- a) exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação prever o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;
- b) direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;

- c) promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da Contratada, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado; e
- d) considerar os trabalhadores da Contratada como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.
- 11.7. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;
- 11.8. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;
- 11.9. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada;
- 11.10. Arquivar, entre outros documentos, projetos, "as built", especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após o recebimento do serviço e notificações expedidas;
- 11.11. Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 3º, § 5º, da Lei nº 8.666, de 1993.
- 11.12. Assegurar que o ambiente de trabalho, inclusive seus equipamentos e instalações, apresentem condições adequadas ao cumprimento, pela contratada, das normas de segurança e saúde no trabalho, quando o serviço for executado em suas dependências, ou em local por ela designado.
- 11.13. Colocar à disposição da CONTRATADA, durante a vigência do Contrato, as instalações e equipamentos fixos e móveis, relacionados no Termo de Recebimento e Responsabilidade, necessários para o cumprimento do objeto contratado, no campus Brejo Santo.
- 11.14. Fornecer à CONTRATADA água e energia para o fornecimento de refeições, não se responsabilizando, porém, por quaisquer consequências decorrentes de interrupções no fornecimento de tais facilidades, provocadas pelos fornecedores da UFCA.
- 11.15. A UFCA fica obrigada a informar, imediatamente, à CONTRATADA, quaisquer eventuais deficiências que venham a ocorrer nos fornecimentos de água e energia, desde que tenha conhecimento antecipado destas, através das respectivas concessionárias ou de setores da UFCA que manuseiem tais utilidades.
- 11.16. Colocar à disposição da CONTRATADA o Órgão Administrador do Contrato, para solucionar ou encaminhar para a solução eventuais problemas decorrentes do cumprimento do presente.
- 11.17. Efetuar fiscalização para cumprimento das cláusulas do presente Contrato, por meio de sua Nutricionista ou profissionais de áreas correlatas (da UFCA), que poderá inclusive vetar qualquer alimento "in natura" ou preparado que se apresentar fora dos padrões de quantidade/qualidade exigidos, e que deverá informar à CONTRATADA qualquer irregularidade apresentada no decorrer do contrato e acompanhar a solução destas.
- 11.18. A critério da CONTRATANTE, a inspeção dos gêneros a serem utilizados, o acondicionamento, o pré-preparo e preparo das refeições, o per capita, a qualidade higiênico-sanitária, será acompanhada por Nutricionistas e/ou fiscais do contrato (da UFCA) na forma de auditoria de qualidade consentida, com competência de conferir a aplicação dos dispositivos das normas de procedimentos indicadas ao processo conforme preconiza a Resolução RDC - 216, de 15 de setembro de 2004- ANVISA/MS.
- 11.19. A ação fiscalizadora não fará cessar, nem diminuir a responsabilidade da CONTRATADA pelos serviços objeto deste edital e do futuro CONTRATO.

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 12.1. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;
- 12.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 12.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à União ou à entidade federal, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 12.4. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
- 12.5. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010;
- 12.6. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos:

- a) prova de regularidade relativa à Seguridade Social;
 - b) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;
 - c) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal/Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado;
 - d) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e
 - e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017;
- 12.7. 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 e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à Contratante;
- 12.8. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.
- 12.9. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela 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.
- 12.10. Paralisar, por determinação da 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.
- 12.11. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.
- 12.12. 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 este Termo de Referência, no prazo determinado.
- 12.13. 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.
- 12.14. Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo.
- 12.15. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 12.16. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 12.17. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015.
- 12.18. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 12.19. 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, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 12.20. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante;
- 12.21. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;
- 12.22. Possuir composição de áreas distintas: recepção de materiais, armazenamento em temperatura ambiente, armazenamento sob refrigeração/congelamento, pré-preparo de hortaliças, pré-preparo de carnes, preparo de sobremesas, preparo/cocção, envase, expedição, além de área para resíduos sólidos, área de higienização de utensílios e vestiários para funcionários.
- 12.23. Dispor, no mínimo, de equipamentos e utensílios adequados para pesar, higienizar, conservar alimentos sob refrigeração, conservar alimentos sob congelamento, descascar, processar, coccionar, fritar, assar, grelhar, chapear, resfriar, manter a temperatura adequada de alimentos prontos para o consumo e transportar alimentos prontos para o consumo como condição para a assinatura do Contrato;
- 12.24. Assegurar à CONTRATANTE, em conformidade com o previsto no subitem 6.1, “a” e “b”, do Anexo VII – F da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 25/05/2017:
- a) O direito de propriedade intelectual dos produtos desenvolvidos, inclusive sobre as eventuais adequações e atualizações que vierem a ser realizadas, logo após o recebimento de cada parcela, de forma permanente, permitindo à Contratante distribuir, alterar e utilizar os mesmos sem limitações;

b) Os direitos autorais da solução, do projeto, de suas especificações técnicas, da documentação produzida e congêneres, e de todos os demais produtos gerados na execução do contrato, inclusive aqueles produzidos por terceiros subcontratados, ficando proibida a sua utilização sem que exista autorização expressa da Contratante, sob pena de multa, sem prejuízo das sanções civis e penais cabíveis.

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

12.26. Obrigações quanto aos recursos humanos:

12.26.1. A CONTRATADA deverá cumprir rigorosamente toda a legislação relativa à Segurança, Higiene e Medicina do Trabalho, as legislações Federal, Estadual e/ou Municipal pertinente ao objeto deste Termo de Referência, assim como as normas internas em vigor na UFCA e os critérios estabelecidos neste TR

12.27. Obrigações quanto aos critérios de sustentabilidade:

12.27.1. Atender ao disposto no item 6 deste TR.

13. DA SUBCONTRATAÇÃO

13.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

14. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

14.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

15. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

15.1. A fiscalização do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.2. A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da Contratada que contenha a relação detalhada desta, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

15.3. O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.4. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 87 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.5. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.

15.6. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto.

15.7. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

15.8. O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da CONTRATADA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

15.9. Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATADA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

15.10. A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

15.11. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas neste Termo de Referência.

15.12. O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

15.13. A fiscalização da execução dos serviços (realizada a qualquer tempo e independente de comunicação prévia à contratada) abrange, ainda, as seguintes rotinas:

- a) Visitas às instalações do Refeitório Universitário e da empresa fornecedora para inspeção do fornecimento e do preparo das refeições, respectivamente;
- b) Elaboração de relatórios a partir das visitas e de ocorrências registradas por representantes da administração e usuários, os quais serão encaminhados à contratada para ciência e correção das irregularidades;
- c) Utilização de Tabela de Avaliação de Serviço, conforme modelo previsto no Anexo II deste Termo de Referência, que pode ensejar o redimensionamento do pagamento com base nos indicadores estabelecidos
- c.1) A utilização da Tabela de Avaliação de Serviços não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.
- d) Verificação da adequação da prestação do serviço aos critérios previstos neste Termo de Referência.

15.14. As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação.

15.15. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, 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 da CONTRATANTE ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

16. DOS CRITÉRIOS DE AFERIÇÃO E MEDIÇÃO PARA FATURAMENTO

16.1. Os atores que irão atuar na fase de Gestão do Contrato, formalmente nomeados pela autoridade competente da UFCA, são:

- a) Gestor do Contrato: é o representante da Administração, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993, e do art. 11 do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, que deverá exercer o acompanhamento e gestão da execução contratual, devendo informar à Administração sobre eventuais vícios, irregularidades ou baixa qualidade dos serviços prestados pela CONTRATADA, propor soluções para regularização das falhas e problemas observados e sanções que entender cabíveis, de acordo com as disposições contidas neste Termo de Referência.
- b) Fiscal Administrativo do Contrato: servidor designado para auxiliar o Gestor quanto à fiscalização dos aspectos administrativos do Contrato.
- c) Fiscal Técnico do Contrato: servidor designado para auxiliar o Gestor quanto à fiscalização dos aspectos técnicos do objeto do Contrato.
- d) Fiscal Setorial, havendo disponibilidade de pessoal: servidor designado para auxiliar o acompanhamento da prestação dos serviços na unidade.

16.2. A comunicação com a CONTRATADA deverá ser feita por intermédio do preposto, figura com amplos poderes para representá-la formalmente durante a prestação dos serviços, em todos os assuntos operacionais e administrativos relativos ao objeto do Contrato.

16.3. O preposto deverá:

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

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

16.4. Os instrumentos a serem utilizados para comunicação entre CONTRATADA e CONTRATANTE são:

- a) Ofício ou outro meio formal de comunicação;
- b) E-mail; e
- c) Telefone.

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

16.5. A fiscalização será exercida no interesse da Administração e não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, e, na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos.

16.6. O serviço ora contratado será acompanhado e fiscalizado pelo fiscal do contrato, observando-se o exato cumprimento de todas as cláusulas e condições decorrentes do contrato, anotando, inclusive em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução deste, determinando o que for necessário à regularização das falhas observadas, como prevê o artigo 67 da Lei Nº 8.666/93.

16.7. A fiscalização poderá solicitar cópia das notas fiscais de aquisição dos produtos a fim de verificar sua procedência e adequação aos padrões de qualidade exigidos.

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

16.8.1. Contabilização das refeições efetivamente consumidas, de acordo com o demonstrativo diário de refeições servidas do sistema de acesso eletrônico ou, em caso de inoperância do sistema de acesso, da contagem manual de comensais, realizada por auxiliares administrativos da UFCA, que pode ser acompanhada por funcionários designados pela CONTRATADA. Nos locais onde não existir o sistema de acesso eletrônico, a contabilização das quantidades deverá basear-se na venda dos tíquetes.

16.8.2. Controle de qualidade e desempenho do serviço, efetuado pela aplicação da Tabela de Avaliação dos Serviços Prestados, conforme modelo previsto no Anexo II, identificando eventuais irregularidades na execução pela contratada, conforme itens nela dispostos cujas constatações poderão provocar uma alteração no valor final a ser pago pelos serviços prestados e, quando for o caso, a aplicação de sanções administrativas pertinentes;

16.8.2.1. A aplicação do chamado Tabela de Avaliação dos Serviços Prestados tem como finalidade, dentre outras, a garantia de uma prestação de serviço de qualidade;

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

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

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

16.12. Nos termos do item 1, do Anexo VIII-A da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

- a) não produziu os resultados acordados;
- b) deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;
- c) deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

16.13. A avaliação da execução do objeto utilizará a Tabela de Avaliação dos Serviços Prestados, conforme previsto no Anexo II, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA incorrer nos itens descritos acima.

16.13.1. A utilização da Tabela de Avaliação dos Serviços Prestados não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

17. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

17.1. A emissão da Nota Fiscal/Fatura deve ser precedida do recebimento definitivo do objeto contratual, nos termos abaixo.

17.2. No prazo de até 5 dias corridos do adimplemento da parcela, a CONTRATADA deverá entregar toda a documentação comprobatória do cumprimento da obrigação contratual;

17.3. O recebimento provisório será realizado pelo fiscal técnico e setorial ou pela equipe de fiscalização após a entrega da documentação acima, da seguinte forma:

17.3.1. A contratante realizará inspeção minuciosa de todos os serviços executados, por meio de profissionais técnicos competentes, acompanhados dos profissionais encarregados pelo serviço, com a finalidade de verificar a adequação dos serviços e constatar e relacionar os arremates, retoques e revisões finais que se fizerem necessários.

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

17.3.3. A recebimento provisório dos serviços dar-se-á pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser elaborado relatório circunstanciado, contendo registro, análise e conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato e demais documentos julgados necessários.

17.3.4. A Contratada fica obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar 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.

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

17.4. Mensalmente, no prazo de até 10 (dez) dias corridos a partir do recebimento dos documentos da CONTRATADA, cada fiscal ou a equipe de fiscalização deverá elaborar Relatório Circunstanciado em consonância com suas atribuições, e encaminhá-lo ao gestor do contrato.

17.4.1. quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o relatório circunstanciado 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.

17.5. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do relatório circunstanciado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.

17.6. Na hipótese de a verificação a que se refere o parágrafo anterior não ser procedida tempestivamente, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento provisório no dia do esgotamento do prazo.

17.7. Mensalmente, no prazo de até 10 (dez) dias corridos a partir do recebimento provisório dos serviços, o Gestor do Contrato deverá providenciar o recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, obedecendo as seguintes diretrizes:

17.7.1. 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 à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;

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

17.7.3. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização, com base no Instrumento de Medição de Resultado (IMR), ou instrumento substituto.

17.8. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato, ou, em qualquer época, das garantias concedidas e das responsabilidades assumidas em contrato e por força das disposições legais em vigor (Lei nº 10.406, de 2002).

17.9. O objeto desta licitação deverá ser executado nas dependências da empresa CONTRATADA e as refeições entregues no refeitório da UFCA, no *campus* BREJO SANTO.

17.10. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

18. DO PAGAMENTO

18.1. A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento definitivo do serviço, conforme este Termo de Referência.

18.2. Quando houver glosa parcial dos serviços, a contratante deverá comunicar a empresa para que emita a nota fiscal ou fatura com o valor exato dimensionado.

18.3. O pagamento será efetuado pela Contratante no prazo de 30 (trinta) dias, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura.

18.4. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.

18.5. 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. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.

18.6. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

18.7. O setor competente para proceder o pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período de prestação dos serviços;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

18.8. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante;

18.9. Nos termos do item 1, do Anexo VIII-A da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, será efetuada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

- a) não produziu os resultados acordados;
- b) deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;

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

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

18.11. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

18.12. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, 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 da contratante.

18.13. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, 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.

18.14. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

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

18.16. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

18.17. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

18.18. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, em especial a prevista no artigo 31 da Lei 8.212, de 1993, nos termos do item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017, quando couber.

18.19. É vedado o pagamento, a qualquer título, por serviços prestados, à empresa privada que tenha em seu quadro societário servidor público da ativa do órgão contratante, com fundamento na Lei de Diretrizes Orçamentárias vigente.

18.20. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

$$EM = I \times N \times VP$$

Sendo:

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

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

TX = Percentual da taxa anual = 6%

19. REAJUSTE

19.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

19.1.1. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido da CONTRATADA, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela CONTRATANTE, do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, com base na seguinte fórmula (art. 5º do Decreto n.º 1.054, de 1994):

$$R = V (I - I^{\circ}) / I^{\circ}$$

Onde:

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual a ser reajustado;

Iº = Índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta na licitação;

I = Índice relativo ao mês do reajustamento;

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

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

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

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

19.6. 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.

19.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

20. GARANTIA DA EXECUÇÃO

20.1. A Contratada apresentará, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária, em valor correspondente a 5 % (cinco por cento) do valor total do contrato, com validade durante a execução do contrato e 90 (noventa) dias após término da vigência contratual, devendo ser renovada a cada prorrogação.

20.2. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento).

20.3. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei n. 8.666 de 1993.

20.4. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

- a) prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;
- b) prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
- c) multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e
- d) obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pela contratada, quando couber.

20.5. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria.

20.6. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.

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

20.8. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

20.9. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

20.10. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a Contratada obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contados da data em que for notificada.

20.11. A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

20.12. Será considerada extinta a garantia:

20.12.1. com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Contratante, mediante termo circunstanciado, de que a Contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato;

20.12.2. no prazo de 90 (noventa) dias após o término da vigência do contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será ampliado, nos termos da comunicação, conforme estabelecido na alínea "h2" do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP n. 05/2017.

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

20.14. A contratada autoriza a contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no neste Edital e no Contrato.

21. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

21.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a CONTRATADA que:

- a) falhar na execução do contrato, pela inexecução, total ou parcial, de quaisquer das obrigações assumidas na contratação;
- b) ensejar o retardamento da execução do objeto;
- c) fraudar na execução do contrato;
- d) comportar-se de modo inidôneo; ou
- e) cometer fraude fiscal.

21.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

21.2.1. **Advertência por escrito**, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;

21.2.2. **Multa de:**

- a) 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;
- b) 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;
- c) 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;
- d) 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das **tabelas 1 e 2**, abaixo; e
- e) 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;

21.2.2.1. as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

21.2.3. **Suspensão de licitar e impedimento de contratar** com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

21.2.4. **Sanção de impedimento de licitar e contratar** com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.

21.2.5. **Declaração de inidoneidade** para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

21.3. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista no subitem “21.2.4” também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Termo de Referência.

21.4. As sanções previstas nos subitens “21.2.1”, “21.2.3”, “21.2.4” e “21.2.5” poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

21.5. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com os quadros 8 e 9:

Quadro 8. Valor das multas conforme o grau

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	0,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato
2	0,4% ao dia sobre o valor mensal do contrato
3	0,8% ao dia sobre o valor mensal do contrato
4	1,6% ao dia sobre o valor mensal do contrato
5	3,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato

Quadro 9. Descrição das infrações

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais, por ocorrência;	05
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	04
3	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;	03
4	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	02
5	Retirar funcionários ou encarregados do serviço durante o expediente, sem a anuência prévia do CONTRATANTE, por empregado e por dia;	03
6	Estocar produtos fora do prazo de validade	01

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
Para os itens a seguir, deixar de:		
7	Registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal, por funcionário e por dia;	01
8	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
9	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01
10	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;	03
11	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato;	01
12	Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CONTRATADA	01

21.6. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

- a) tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- b) tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- c) demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

21.7. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

21.8. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

21.8.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

21.8.2. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

21.9. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

21.10. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

21.11. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

21.12. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

21.13. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

22. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.

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

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

22.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:

22.3.1. Registro ou inscrição da empresa licitante na entidade profissional do Conselho Regional de Nutrição, em plena validade;

22.3.2. A CONTRATADA deverá apresentar Atestado de Capacidade Técnica fornecido por Pessoa Jurídica de Direito Público ou Privado compatível com o objeto licitado.

22.3.3. 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 devidamente registrado no

Conselho Regional de Nutrição - CRN, detentor de atestado de responsabilidade técnica relativo à execução dos serviços.

22.3.4. Entende-se como pertencente ao quadro permanente do 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 o licitante, ou com declaração de compromisso de vinculação futura, caso o licitante se sagre vencedor do certame.

22.3.4.1. No decorrer da execução do serviço, os profissionais de que trata este subitem poderão ser substituídos, nos termos do artigo 30, §10, da Lei nº 8.666, de 1993, por profissionais de experiência equivalente ou superior, desde que a substituição seja aprovada pela Administração.

22.3.5. A CONTRATADA deverá comprovar experiência na área de serviço de alimentação para coletividades e infraestrutura adequada para a prestação do serviço

22.3.6. Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, mediante a apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

22.3.6.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a serviços executados com as seguintes características mínimas:

a) Deverá haver a comprovação da experiência mínima de 3 (três) anos na prestação dos serviços, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de os 3 (três) anos serem ininterruptos, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

b) Por meio da apresentação de um ou mais Atestados de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado devidamente identificada, em nome do participante, relativo à execução de serviços de nutrição, compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da presente licitação, envolvendo os serviços de produção, transporte e distribuição de refeições, pelo período disposto no item a), num quantitativo equivalente a no mínimo 1.650 (mil e seiscentas e cinquenta) refeições mensais.

22.4. O critério de julgamento da proposta é o menor preço global.

22.5. As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.

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

22.7. *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, conforme item 10.8 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5, de 2017.*

22.8. *Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação se equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017.*

22.9. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017.

22.10. *As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão apresentar atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável*

22.11. *O atestado de vistoria poderá ser substituído por declaração emitida pelo licitante em que conste, alternativamente, ou que conhece as condições locais para execução do objeto; ou que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assume total responsabilidade por este fato e não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a contratante.*

22.12. *Os critérios de aceitabilidade de preços serão:*

22.12.1. *Valor Global: R\$ 619.916,00 (seiscentos e dezenove mil, novecentos e dezesseis reais)*

22.13. O critério de julgamento da proposta é o menor preço global.

22.14. As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.

23. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

23.1. O custo estimado da contratação é de R\$ 619.916,00 (seiscentos e dezenove mil, novecentos e dezesseis reais).

23.2. O preço referencial por item é de:

23.2.1. R\$ 14,60 (quatorze reais e sessenta centavos) para o item 1 – Almoço;


23.2.2. R\$ 14,60 (quatorze reais e sessenta centavos) para o item 2 – Jantar;

24. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.


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

- a) Ações Orçamentárias:
 - a.1) 4002 (Assistência ao Estudante de Ensino Superior); e
 - a.2) 20RK (Funcionamento de Instituições Federais de Ensino Superior);
- b) Natureza da despesa: 339039 (Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica);
- c) Fonte: 100 (Recursos Ordinários).


Município de Juazeiro do Norte-CE, 30 de agosto de 2022.

Documento assinado digitalmente
 ANA GEORGIA DE ARAUJO CORREIA
Data: 30/08/2022 12:17:47-0300
Verifique em <https://verificador.iti.br>

ANA GEÓRGIA DE ARAÚJO CORREIA
Assistente em Administração
SIAPE 1167624

Documento assinado digitalmente
 ANA KARINE ALVES DE MOURA
Data: 30/08/2022 12:27:06-0300
Verifique em <https://verificador.iti.br>

ANA KARINE ALVES DE MOURA
Nutricionista
SIAPE 1186660

Documento assinado digitalmente
 BRENO ALVES CIPRIANO DE OLIVEIRA
Data: 30/08/2022 12:12:14-0300
Verifique em <https://verificador.iti.br>

BRENO ALVES CIPRIANO DE OLIVEIRA
Gestor Público
SIAPE 1794400

Anexos:

- I – Estudo Técnico Preliminar;
- II – Tabela de Avaliação de Resultados;
- III – Modelo de Termo de Vistoria

ANEXO I AO TERMO DE REFERÊNCIA
ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES

ANEXO II AO TERMO DE REFERÊNCIA
TABELA DE AVALIAÇÃO DE RESULTADOS

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

$$NMA = 100 - \Sigma PP$$

Onde:

- NMA = Nota Mensal de Avaliação
- ΣPP = Somatório dos Pontos Perdidos (Somatório da quantidade das condições verificadas multiplicada pelo respectivo índice que lhe é atribuído).

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

TABELA DE AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS PRESTADOS				
I T E M	IRREGULARIDADE	CONDIÇÃO	NÍVEL DE CRITICIDADE	ÍNDICE A SER ATRIBUÍDO
1	Mudança de cardápio sem aviso prévio de 48h	Por registro	LEVE	0,2
2	Não encaminhar o cardápio mensal com antecedência de 20 dias para análise da equipe de nutrição	Por registro	LEVE	0,2
3	Não encaminhar a ficha técnica das preparações.	Por registro	LEVE	0,2
4	Não fornecer material de limpeza adequado e em quantidade suficiente para as operações de higienização no Refeitório da UFCA	Por registro	LEVE	0,2
5	Manter um número insuficiente de funcionários no Refeitórios da UFCA para acompanhar todos os turnos das refeições e desempenhar as funções necessárias, de acordo com as exigências do contrato	Por dia e por registro, cumulativamente	MÉDIO	0,3
6	Não substituir mão-de-obra faltosa em até 24 horas, a partir do seu registro	Por registro, cumulativamente	MÉDIO	0,3
7	Atrasar em prazo superior à 10 minutos o início da distribuição das refeições, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito	Por dia e por registro, cumulativamente	MÉDIO	0,3
8	Deixar de indicar preposto ou indicá-lo sem capacidade de tomar decisões compatíveis com os compromissos assumidos	Por registro	MÉDIO	0,3
9	Deixar de manter em perfeita condição de uso equipamentos e utensílios de cozinha de propriedade da UFCA ou da contratada necessários ao serviço prestado	Por registro	MÉDIO	0,3
10	Falta de preparações que não possuam opções equivalentes por um prazo superior a 15 minutos durante o horário da distribuição das refeições	Por registro	MÉDIO	0,3
11	Permitir que quaisquer dos empregados que prestam serviço à contratante, exerçam suas atividades sem uniforme.	Por registro	MÉDIO	0,3
12	Deixar de apresentar cópias dos laudos técnicos de análise microbiológica de alimentos e de manipuladores.	Por registro	GRAVE	0,4
13	Paralisação do atendimento no prazo superior a 15 minutos devido à falta de alimentos	Por dia e por registro, cumulativamente	GRAVE	0,4
14	Presença de Contaminantes (físicos, químicos ou biológicos) na comida	Por registro	GRAVE	1,0

TABELA DE AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS PRESTADOS				
ITEM	IRREGULARIDADE	CONDIÇÃO	NÍVEL DE CRITICIDADE	ÍNDICE A SER ATRIBUÍDO
15	Ocorrência de surto de Doença Transmitida por Alimentos (DTAs) em decorrência do consumo da alimentação oferecida pela CONTRATADA.	Por dia e por registro, cumulativamente	GRAVÍSSIMO	2
16	Suspender ou interromper, no todo em parte, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratados.	Por dia e por registro, cumulativamente	GRAVÍSSIMO	2
17	Descumprimento total ou parcial de qualquer uma das demais cláusulas do Contrato, Edital, Termo de Referência e seus anexos	Por registro	LEVE	0,2
18	Não identificar corretamente as preparações no balcão	Por registro	LEVE	0,1

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

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

A não regularização de possíveis problemas reclamados nos prazos estabelecidos pelo CONTRATANTE implicará na aplicação de nova penalidade e assim por diante até sua regularização;

No caso do registro de ocorrências que não constam da Tabela de Avaliação dos Serviços Prestados, será aplicado o Nível de Criticidade correspondente às irregularidades de mesmo grau de comprometimento dos serviços nela previstos, salvo as penalidades passíveis de aplicação direta.

ANEXO III AO TERMO DE REFERÊNCIA

MODELO DE TERMO DE VISTORIA

USAR PAPEL COM TIMBRE DA EMPRESA

Declaro para fins do PREGÃO ELETRÔNICO Nº _____/2021 e junto a Universidade Federal do Cariri que eu, _____, C.I ou CNPJ n.º _____, CPF n.º _____, conforme determinação editalícia, vistoriei os espaços físicos com uso destinado a execução do serviço de fornecimento de refeições prontas transportadas, localizado no *campus* de Brejo Santo (Rua Olegário Emídio de Araújo, S/N – Bairro Aldeota. Brejo Santo-CE/CEP 63260-000), conforme especificações constantes do edital e Anexos, e, tendo tomado conhecimento de todas as suas peculiaridades, estando apto para uso.

Município/UF, ____ de _____ de 20 ____.

Assinatura do Representante legal da empresa
(conforme identidade)

Assinatura do servidor responsável

.....
DECLARAÇÃO DE ABSTENÇÃO DE VISTORIA

USAR PAPEL COM TIMBRE DA EMPRESA

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

Município/UF, ____ de _____ de 20 ____.

Assinatura do Representante legal da empresa
(conforme identidade)

Assinatura do servidor responsável



Emitido em 30/08/2022

TERMO DE REFERÊNCIA Nº 1/2022 - PRAE (11.23)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 30/08/2022 12:39)

BRENO ALVES CIPRIANO DE OLIVEIRA

NÃO INFORMADA - TITULAR

CRU (11.23.03)

Matrícula: 1794400

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.ufca.edu.br/documentos/> informando seu número: **1**, ano: **2022**, tipo: **TERMO DE REFERÊNCIA**, data de emissão: **30/08/2022** e o código de verificação: **192c0d4d7d**



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO CARIRI
Pró-reitoria de Administração
ANEXO II DO EDITAL
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 26/2022
Modelo de Proposta

DADOS DO PROPONENTE

RAZÃO SOCIAL:

CNPJ/CPF:

ENDEREÇO COMPLETO:

TELEFONE:

E-mail (se houver):

Banco:

Tipo de Conta:

Número da conta:

Agência:

	LOTE				
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
	(Material/serviço) Obs.: Descrição de cada Item em conformidade com o Termo de Referência – Anexo I do edital; marca; garantia.				

Valor Total do lote em algarismos:

Valor Total do lote por extenso:

Prazo de validade (não inferior a 90 (noventa) dias corridos, a contar da data de sua apresentação):

Prazo de garantia dos itens e/ou serviços:

Prazo de entrega/INÍCIO DOS SERVIÇOS:

Composição dos preços: Nos preços propostos acima estão incluídos todas as despesas, frete, tributos e demais encargos de qualquer natureza incidentes sobre o objeto deste Pregão.

Esta empresa DECLARA estar ciente de que a apresentação da presente proposta implica na plena

aceitação das condições estabelecidas no Edital e seus Anexos.

Esta empresa DECLARA que as aquisições constantes da presente proposta ATENDEM ÀS ESPECIFICAÇÕES e todas as exigências constantes no edital e seus anexos.

(Local e data)

(Assinatura do Representante Legal, com NOME COMPLETO e CPF, ambos legíveis)



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO CARIRI
Pró-reitoria de Administração
ANEXO III DO EDITAL
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 26/2022**

Minuta

Termo de Contrato

(pode ser substituído por instrumento equivalente)

**TERMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS
Nº/....., QUE FAZEM ENTRE SI A UNIVERSIDADE
FEDERAL DO CARIRI – UFCA E A
EMPRESA**

A **UNIVERSIDADE FEDERAL DO CARIRI – UFCA**, com sede na Av. Tenente Raimundo Rocha, nº 1639, bairro Cidade Universitária, na cidade de Juazeiro do Norte/CE, inscrita no CNPJ sob o nº 18.621.825/0001-99, neste ato representada por seu Pró-Reitor de Administração, o Sr. Silvério de Paiva Freitas Júnior, nomeado pela Portaria nº 1.362, de 14 de novembro de 2016, da Reitoria da UFCA, publicada no DOU de 16 de novembro de 2016, Seção 2, pág. 22, portador da matrícula funcional nº 1772643, no exercício da competência que lhe foi subdelegada pela Portaria nº 062, de 18/02/2020, da Reitoria da UFCA, doravante denominada CONTRATANTE, e o(a) inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, em doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a), portador(a) da Carteira de Identidade nº, expedida pela (o), e CPF nº, tendo em vista o que consta no Processo nº 23507.003082/2022-62 e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018 e da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 26 de maio de 2017 e suas alterações, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão nº/20...., mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços de fornecimento de refeições prontas: almoço e jantar para a comunidade acadêmica do Instituto de Formação de Educadores – IFE, da Universidade Federal do Cariri, campus Brejo Santo, de segunda a sexta-feira, durante o período letivo, conforme calendário aprovado pelo Conselho Universitário (CONSUNI), incluindo o período de férias; além de outros fornecimentos, de acordo com

solicitação prévia, que serão prestados nas condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.

1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

1.3. Objeto da contratação:

	ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA ANUAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
LOTE ÚNICO	1	Serviços de produção, distribuição e expedição de refeições tipo ALMOÇO no Restaurante Universitário de Brejo Santo.	Refeição Efetivamente Consumida	17.160		
	2	Serviços de produção, distribuição e expedição de refeições tipo JANTAR no Restaurante Universitário de Brejo Santo.		25.300		
TOTAL						

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Termo de Referência, com início na data de/...../..... e encerramento em/...../....., podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

2.1.1. Os serviços tenham sido prestados regularmente;

2.1.2. Esteja formalmente demonstrado que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;

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

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

2.1.5. Seja comprovado que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;

2.1.6. Haja manifestação expressa da contratada informando o interesse na prorrogação;

2.1.7. Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

3.1. O valor mensal da contratação é de R\$ (.....), perfazendo o valor total de R\$ (.....).

3.2. 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.

3.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos à CONTRATADA dependerão dos quantitativos de serviços efetivamente prestados.

4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União, para o exercício de 20...., na classificação abaixo:

Gestão/Unidade:

Fonte:

Programa de Trabalho:

Elemento de Despesa:

PI:

4.2. No(s) exercício(s) seguinte(s), as despesas correspondentes correrão à conta dos recursos próprios para atender às despesas da mesma natureza, cuja alocação será feita no início de cada exercício financeiro.

5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

5.1. O prazo para pagamento à CONTRATADA e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência e no Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017.

6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE

6.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

7.1. Será exigida a prestação de garantia na presente contratação, conforme regras constantes do Termo de Referência.

8. CLÁUSULA OITAVA – REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FISCALIZAÇÃO

8.1. O regime de execução dos serviços a serem executados pela CONTRATADA, os materiais que serão empregados e a fiscalização pela CONTRATANTE são aqueles previstos no Termo de Referência, anexo do Edital.

9. CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

9.1. As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

10.1. As sanções relacionadas à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – RESCISÃO

11.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

11.1.1. por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, e com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital;

11.1.2. amigavelmente, nos termos do art. 79, inciso II, da Lei nº 8.666, de 1993.

11.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

11.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.4. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

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

11.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

11.4.3. Indenizações e multas.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – VEDAÇÕES E PERMISSÕES

12.1. É vedado à CONTRATADA interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

12.2. É permitido à CONTRATADA caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020.

12.2.1. A cessão de crédito, a ser feita mediante celebração de termo aditivo, dependerá de comprovação da regularidade fiscal e trabalhista da cessionária, bem como da certificação de que a cessionária não se encontra impedida de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

12.2.2. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratada) pela execução do objeto contratual, com o desconto de eventuais multas, glosas e prejuízos causados à Administração, sem prejuízo da utilização de institutos tais como os da conta vinculada e do pagamento direto previstos na IN SEGES/ME nº 5, de 2017, caso aplicáveis.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES

13.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

13.2. A CONTRATADA é obrigada 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.

13.3. 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. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

14.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, normas e princípios gerais dos contratos.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – PUBLICAÇÃO

15.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – FORO

16.1. O Foro para solucionar os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato será o da Seção Judiciária de Juazeiro do Norte/CE - Justiça Federal.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em 02 (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

Juazeiro do Norte/CE, de..... de 20.....

Ou

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato vai assinado eletronicamente pelos contraentes, depois de lido e achado em ordem, e por duas testemunhas.

Juazeiro do Norte/CE, data das assinaturas eletrônicas deste Termo de Contrato.

Representante legal da CONTRATANTE

Representante legal da CONTRATADA

TESTEMUNHAS: