



PREGÃO ELETRÔNICO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90.014/2025
PROCESSO Nº 23104.025759/2024-18

PROCESSO Nº 23104.025759/2024-18

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90.014/2025

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL

UASG: 154054

OBJETO: *Contratação de serviços contínuos de preparo e distribuição de refeições, incluindo os gêneros alimentícios e a administração das instalações, para atender à comunidade universitária e visitantes nos Campis da Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul com concessão onerosa do espaço público, com finalidade específica de exploração de Restaurante Universitário.*

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO: R\$ 7.131.795,16 (sete milhões, cento e trinta e um mil, setecentos e noventa e cinco reais e dezesseis centavos);

- Grupo 1 - Campo Grande/MS - R\$ 3.520.323,80 (três milhões, quinhentos e vinte mil trezentos e vinte e três reais e oitenta centavos);
- Grupo 2 - Três Lagoas/MS - R\$ 2.218.062,06 (dois milhões, duzentos e dezoito mil sessenta e dois reais e seis centavos);
- Grupo 3 - Corumbá/MS - R\$ 915.833,46 (novecentos e quinze mil oitocentos e trinta e três reais e quarenta e seis centavos);
- Grupo 4 - Aquidauana/MS - R\$ 477.575,84 (quatrocentos e setenta e sete mil quinhentos e setenta e cinco reais e oitenta e quatro centavos).

DATA DA SESSÃO: 05 de maio de 2025 às 09:30h (horário de Brasília)

LOCAL DE ABERTURA: Portal de Compras do Governo Federal -
<https://www.gov.br/compras/pt-br>

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: Menor Preço

MODO DE DISPUTA: Aberto

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS: NÃO

MARGEM DE PREFERÊNCIA PARA ALGUM ITEM: NÃO

SUMÁRIO

1. [DO OBJETO](#)
2. [DO REGISTRO DE PREÇOS](#)
3. [DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO](#)

4. [DO ORÇAMENTO ESTIMADO SIGILOSO](#)
5. [DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO](#)
6. [DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA](#)
7. [DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES](#)
8. [DA FASE DE JULGAMENTO](#)
9. [DA FASE DE HABILITAÇÃO](#)
10. [DO TERMO DE CONTRATO](#)
11. [DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS](#)
12. [DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA](#)
13. [DOS RECURSOS](#)
14. [DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES](#)
15. [DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO](#)
16. [DAS DISPOSIÇÕES GERAIS](#)

Torna-se público que a Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, por meio da Secretaria de Licitações da Diretoria de Gestão de Contratações da Pró-reitoria de Administração e Infraestrutura da UFMS, sediada na cidade de Campo Grande, na Avenida Costa e Silva, s/n, Cidade Universitária, realizará licitação na modalidade *PREGÃO ELETRÔNICO*, na forma ELETRÔNICA, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021, de 1º de abril de 2021](#), e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é ***Contratação de serviços contínuos de preparo e distribuição de refeições, incluindo os gêneros alimentícios e a administração das instalações, para atender à comunidade universitária e visitantes nos Campis da Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul com concessão onerosa do espaço público, com finalidade específica de exploração de Restaurante Universitário***, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. *Em caso de divergência entre a Descrição e o Complemento do Item no Termo de Referência, considerar a descrição contida no Complemento.*

1.3. *A licitação será dividida em grupos, formados por um ou mais itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos grupos forem de seu interesse, devendo oferecer proposta para todos os itens que os compõem.*

1.3.1. *relativamente ao(s) grupo(s), faculta-se ao licitante a participação em quantos grupos forem de seu interesse, devendo oferecer proposta para todos os itens que os compõem.*

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1. Poderão participar deste certame os interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto da licitação e que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).

2.2. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicafe até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

2.3. 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.

2.4. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior 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.

2.5. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

2.6. *Para todos os itens, são de ampla participação.*

2.7. *A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.*

2.8. *Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#), 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 e do Decreto nº 8.538, de 2015.*

2.9. Não poderão disputar esta licitação:

2.9.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

2.9.2. sociedade que desempenhe atividade incompatível com o objeto da licitação;

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

2.9.4. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

2.9.5. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

2.9.6. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

2.9.7. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

2.9.8. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

2.9.9. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

2.9.10. *peçoas jurídicas reunidas em consórcio*;

2.9.11. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

2.10. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

2.11. O impedimento de que trata o item 2.9.7 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.12. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.9.4 e 2.9.5 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

2.13. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

2.14. O disposto nos itens 2.9.4 e 2.9.5 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

2.15. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

2.16. A vedação de que trata o item 2.10 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

3.1. *Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.*

3.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

3.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 7.1.1 e 7.13.1 deste Edital.

3.4. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

3.4.1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

3.4.2. 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](#);

3.4.3. não possui 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](#);

3.4.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

3.5. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

3.6. O licitante deverá declarar em campo próprio do sistema se o produto ou serviço ofertado é manufaturado nacional beneficiado por um dos critérios de margem de preferência indicados no Termo de Referência, quando for o caso, para usufruir do benefício.

3.7. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus [arts. 42 a 49](#), observado o disposto nos [§§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021](#).

3.7.1. No item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

3.7.2. nos itens 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 ou sociedade cooperativa.

3.8. Não poderá se beneficiar do tratamento jurídico diferenciado estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, a pessoa jurídica:

3.8.1. de cujo capital participe outra pessoa jurídica;

3.8.2. que seja filial, sucursal, agência ou representação, no País, de pessoa jurídica com sede no exterior;

3.8.3. de cujo capital participe pessoa física que seja inscrita como empresário ou seja sócia de outra empresa que receba tratamento jurídico diferenciado nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

3.8.4. cujo titular ou sócio participe com mais de 10% (dez por cento) do capital de outra empresa não beneficiada pela Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

3.8.5. cujo sócio ou titular seja administrador ou equiparado de outra pessoa jurídica com fins lucrativos, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

- 3.8.6. constituída sob a forma de cooperativas, salvo as de consumo;
- 3.8.7. que participe do capital de outra pessoa jurídica;
- 3.8.8. que exerça atividade de banco comercial, de investimentos e de desenvolvimento, de caixa econômica, de sociedade de crédito, financiamento e investimento ou de crédito imobiliário, de corretora ou de distribuidora de títulos, valores mobiliários e câmbio, de empresa de arrendamento mercantil, de seguros privados e de capitalização ou de previdência complementar;
- 3.8.9. resultante ou remanescente de cisão ou qualquer outra forma de desmembramento de pessoa jurídica que tenha ocorrido em um dos 5 (cinco) anos-calendário anteriores;
- 3.8.10. constituída sob a forma de sociedade por ações;
- 3.8.11. cujos titulares ou sócios guardem, cumulativamente, com o contratante do serviço, relação de pessoalidade, subordinação e habitualidade.
- 3.9. A falsidade da declaração de que trata os itens 3.4 ou 3.7 sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.
- 3.10. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 3.11. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.
- 3.12. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.
- 3.13. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:
- 3.13.1. a aplicação do 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; e
- 3.13.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.
- 3.14. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:
- 3.14.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e
- 3.14.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.
- 3.15. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 3.13 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.
- 3.16. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

3.17. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

4.1.1. *Valor unitário* do item;

4.1.2. *Marca*;

4.1.3. *Fabricante*;

4.1.4. *Quantidade cotada, devendo respeitar o mínimo de 01 (uma) unidade (ajustar conforme o TR).*

4.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

4.2.1. *O licitante NÃO poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.*

4.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

4.4. 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.

4.5. 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.

4.5.1. No regime de incidência não-cumulativa de PIS e COFINS, a cotação adequada será a que corresponde à média das alíquotas efetivamente recolhidas pela empresa, comprovada, a qualquer tempo, por documentos de Escrituração Fiscal Digital da Contribuição (EFD-Contribuições) para o PIS/PASEP e COFINS dos últimos 12 (doze) meses anteriores à apresentação da proposta, ou por outro meio hábil.

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

4.7. *Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.*

4.8. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência/Projeto Básico, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado 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.

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

4.10. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

4.11. Caso o critério de julgamento seja o de menor preço, os licitantes devem respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência/Projeto Básico;

4.12. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência/Projeto Básico.

4.13. 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.

5. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

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

5.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

5.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o(a) Pregoeiro(a) e os licitantes.

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

5.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

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

5.7. O licitante somente poderá oferecer lance *de valor inferior* ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

5.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser *de 1% (um por cento)*.

5.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexecutável.

5.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

5.11. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

5.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

5.11.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

5.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem de classificação, sem prejuízo da aplicação da margem de preferência e do desempate ficto, conforme disposto neste edital, quando for o caso.

5.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o(a) Pregoeiro(a),

auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

5.11.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

5.12. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

5.13. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

5.14. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

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

5.16. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

5.18. Ao final da fase de lances, será aplicado o benefício da margem de preferência, nos termos do art. 26 da Lei 14133/21.

5.18.1. Para produtos ou serviços abrangidos por margem de preferência normal ou adicional, caso a proposta de menor preço não tenha por objeto produto ou serviço contemplado pela referida margem, o sistema automaticamente indicará as propostas de produtos ou serviços que façam jus ao diferencial de preço, pela ordem de classificação, para fins de aceitação pelo Pregoeiro

5.18.2. Nestas situações, a proposta beneficiada pela aplicação da margem de preferência normal ou adicional, conforme o caso, tornar-se-á a proposta classificada em primeiro lugar.

5.19. Em relação a itens não exclusivos para participação de 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, caso a contratação não se enquadre nas vedações dos §§1º e 2º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021. 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 Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

5.19.1. Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência, apenas poderão se valer do critério de desempate previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que também fizerem jus às margens de preferência (art. 5º, §9º, I, do Decreto n.º 8538, de 2015).

5.19.2. O parâmetro para o empate ficto, nesse caso, consistirá no preço ofertado pela fornecedora classificada em primeiro lugar em razão da aplicação da margem de preferência.

5.19.3. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 10% (dez por cento), caso se trate de uma concorrência, ou de até 5% (cinco por cento), caso se trate de um pregão, serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

5.19.4. A licitante mais bem classificada nos termos do subitem 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.

5.19.5. 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 até 10% (dez por cento), caso se trate de uma concorrência, ou de até 5% (cinco por cento), caso se trate de um pregão, na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

5.19.6. 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.

5.19.7. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

5.20. 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.

5.21. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

5.21.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

5.21.1.1. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

5.21.1.2. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

5.21.1.3. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

5.21.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

5.21.2.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

5.21.2.2. empresas brasileiras;

5.21.2.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

5.21.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

5.22. Esgotados todos os demais critérios de desempate previstos em lei, a escolha do licitante vencedor ocorrerá por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.

5.23. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto

definido para a contratação, o Pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

5.23.1. *Tratando-se de licitação em grupo, a contratação posterior de item específico do grupo exigirá prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade e serão observados como critério de aceitabilidade os preços unitários máximos definidos no Termo de Referência.*

5.23.2. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

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

5.23.4. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

5.23.5. O Pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de **2 (duas) 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.

5.23.6. É facultado ao Pregoeiro—prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

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

6. DA FASE DE JULGAMENTO

6.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no [art. 14 da Lei nº 14.133/2021](#), legislação correlata e no item 2.10 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

6.1.1. SICAF;

6.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

6.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante.

6.2.1. A consulta no CNEP quanto às sanções previstas na Lei nº 8.429, de 1992, também ocorrerá no nome e no CPF do sócio majoritário da empresa licitante, se houver, por força do [artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992](#).

6.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

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

6.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

6.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

6.4. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

6.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs ou tenha se valido da aplicação da margem de preferência, o Pregoeiro/~~Agente de Contratação~~/Comissão verificará se o licitante faz jus ao benefício aplicado.

6.5.1. Caso o licitante não venha a comprovar o atendimento dos requisitos para fazer jus ao benefício da margem de preferência, as propostas serão reclassificadas, para fins de nova aplicação da margem de preferência.

6.6. 8.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

6.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

6.7.1. conter vícios insanáveis;

6.7.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência/Projeto Básico;

6.7.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

6.7.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

6.7.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

6.8. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

6.9. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do Pregoeiro, que comprove:

6.9.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

6.9.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

6.10. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

6.11. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta

6.12. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação.

6.12.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

6.12.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

6.13. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área

especializada no objeto.

6.14. Caso o Termo de Referência/Projeto Básico exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência/Projeto Básico, sob pena de não aceitação da proposta.

6.15. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

6.16. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

6.17. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

6.18. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

7. DA FASE DE HABILITAÇÃO

7.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos [arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

7.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

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

7.3. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no [Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016](#), ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

7.4. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

7.4.1. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 10% para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

7.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por *meio eletrônico, em campo próprio do sistema*.

7.6. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

7.7. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.

7.8. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

7.9. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

7.10. *Considerando que na presente contratação a avaliação prévia do local de execução é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, o licitante deve atestar, sob pena de inabilitação, que conhece o local e as condições de realização do serviço, assegurado a ele o direito de realização de vistoria prévia.*

7.10.1. *O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendado, de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.*

7.10.2. *Caso o licitante opte por não realizar vistoria, poderá substituir a declaração exigida no presente item por declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.*

7.11. A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.

7.11.1. 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 ou quando a lei expressamente o exigir.

7.12. É de responsabilidade do licitante 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.

7.12.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

7.13. A verificação pelo Pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

7.13.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de **2 (duas horas)**, prorrogável por igual período, contado da solicitação do Pregoeiro.

7.13.2. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no [§ 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.](#)

7.14. A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

7.14.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

7.14.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e

de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

7.15. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para ([Lei 14.133/21, art. 64](#), e [IN 73/2022, art. 39, §4º](#)):

7.15.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

7.15.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

7.16. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

7.17. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 7.13.1.

7.18. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

7.19. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação.

7.20. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

8. DO TERMO DE CONTRATO

8.1. Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, será firmado termo de contrato, ou outro instrumento equivalente.

8.2. O adjudicatário terá o prazo de **5 (cinco)** dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o termo de contrato ou instrumento equivalente, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

8.3. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou instrumento equivalente, a Administração poderá:

- a) encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), para que seja assinado e devolvido no prazo de **5 (cinco)** dias úteis, a contar da data de seu recebimento;
- b) disponibilizar acesso a sistema de processo eletrônico para que seja assinado digitalmente em até **5 (cinco)** dias úteis; ou
- c) outro meio eletrônico, assegurado o prazo de **5 (cinco)** dias úteis para resposta após recebimento da notificação pela Administração.

8.4. *O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida ao fornecedor adjudicado, implica o reconhecimento de que:*

8.4.1. *referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 14.133, de 2021;*

8.4.2. *a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas neste Edital;*

8.4.3. *a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 137 e 138 da Lei nº 14.133, de 2021 e reconhece os direitos da Administração*

previstos nos artigos 137 a 139 da mesma Lei.

8.5. Os prazos dos itens 8.2 e 8.3 poderão ser prorrogados, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

8.6. O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência.

8.7. Na assinatura do contrato ou instrumento equivalente será exigido o Cadastro Informativo de Créditos não Quitados do Setor Público Federal – Cadin e a comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas neste Edital, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.

8.7.1. A existência de registro no Cadin constitui fator impeditivo para a contratação.

9. DOS RECURSOS

9.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no [art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

9.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

9.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

9.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

9.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos;

9.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

9.3.4. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no [§ 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021](#), o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

9.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

9.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

9.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

9.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

9.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

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

9.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico <https://proadi.ufms.br/licitacoes/pregao-eletronico-no-90-014-2025>.

10. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

10.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

10.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo(a) Pregoeiro(a) durante o certame;

10.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não manter a proposta em especial quando:

10.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

10.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

10.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

10.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

10.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

10.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

10.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

10.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

10.1.5. fraudar a licitação;

10.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

10.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

10.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

10.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

10.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

10.1.8. praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013](#).

10.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, após regular processo administrativo, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

10.2.1. advertência;

10.2.2. multa;

10.2.3. impedimento de licitar e contratar e

10.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

10.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

10.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

10.3.2. as peculiaridades do caso concreto;

10.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

10.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública; e

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

10.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **10 (dez) dias úteis**, a contar da comunicação oficial.

10.4.1. Para as infrações previstas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

10.4.2. Para as infrações previstas nos itens 10.1.4, 10.1.5, 10.1.6, 10.1.7 e 10.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

10.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

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

10.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

10.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 10.1.4, 10.1.5, 10.1.6, 10.1.7 e 10.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no [art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021](#).

10.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 10.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do [art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022](#).

10.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

10.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

10.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

10.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

10.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

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

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

11. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

11.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da [Lei nº 14.133, de 2021](#), devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

11.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

11.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados, por escrito, na forma eletrônica, *pelo endereço eletrônico* pregao.proadi@ufms.br.

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

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

11.6. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

12. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

12.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

12.2. Não havendo expediente 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 anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo pelo Pregoeiro.

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

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

12.5. 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.

12.6. 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.

12.7. 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.

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

12.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

12.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <https://proadi.ufms.br/licitacoes/pregao-eletronico-no-90-014-2025>.

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

12.11.1. Anexo I - Termo de Referência - SEI nº 5557501 - Anexos do Termo de Referência - SEI nº 5557637

12.11.1.1. Anexo I - ETP 220-2024

12.11.1.2. Anexo II - Padrão de Identidade e Qualidade dos Alimentos

12.11.1.3. Anexo III - Orientações para Composição dos Cardápios

12.11.1.4. Anexo IV - Custo Médio de Água e Esgoto

12.11.1.5. Anexo V - Custo Médio de Energia

12.11.1.6. Anexo VI - Lista de Patrimônios RU CG

12.11.1.7. Anexo VII - Resolução CFN N 600-2018

12.11.1.8. Anexo VIII - Instrumento de Medição de Resultado

12.11.2. Anexo II - Estudo Técnico Preliminar - SEI nº 5557411

12.11.3. Anexo III - Modelo de Proposta e Identificação do Licitante - SEI nº 5557611

12.11.4. Anexo IV - Minuta de Contrato - SEI nº 5557621

12.11.5. Anexo V - Modelo de Planilha de Custos - SEI nº 5557907

12.12. Em cumprimento ao [art. 8º da Lei 14.133 de 2021](#), designo como Pregoeiro para este certame, o Servidor Jose Edilson Dias Basilio, nomeado(a) pela Portaria nº 338 - RTR de 20 de março de 2025.

HERCULES DA COSTA SANDIM

PRÓ-REITOR DE ADMINISTRAÇÃO E INFRAESTRUTURA

NOTA
MÁXIMA
NO MEC

UFMS
É 10!!!



Documento assinado eletronicamente por **Hercules da Costa Sandim, Pró-Reitor(a)**, em 11/04/2025, às 14:49, conforme horário oficial de Mato Grosso do Sul, com fundamento no § 3º do art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufms.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **5557909** e o código CRC **1CA08F56**.

COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO

Av Costa e Silva, s/nº - Cidade Universitária

Fone: (67)3345-3585 / 3528

CEP 79070-900 - Campo Grande - MS

Termo de Referência 370/2024

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
370/2024	154054-FUNDACAO UNIVERS. FEDERAL/MS	LEONARDO FRANCISCO ROSA MATEUS	11/04/2025 14:28 (v 8.0)
Status	ASSINADO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra		23104.025759 /2024-18

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação de serviços contínuos de preparo e distribuição de refeições, incluindo os gêneros alimentícios e a administração das instalações, para atender à comunidade universitária e visitantes nos Campis da Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul com concessão onerosa do espaço público, com finalidade específica de exploração de Restaurante Universitário. O objeto também inclui o fornecimento de gêneros alimentícios, preparações e materiais de consumo em geral (materiais biodegradáveis de higiene e de limpeza), higienização das dependências (salão, sanitários e calçadas no entorno do salão), higienização dos utensílios e equipamentos utilizados, manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos, recursos humanos (pessoal técnico, operacional e administrativo) em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas de forma sustentável (evitando uso de produtos descartáveis), nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

LOTE I - CAMPUS DE CAMPO GRANDE					
Item	CATSER-Serviço	Tipo de refeição	Quantidade estimada ANUAL	Preço médio estimado	Preço total estimado
1	15210 - Refeições padrão, ovolactovegetariana e vegetariana estrita.	Café da manhã	36.989	4,78	176.807,42
		Almoço	174.142	14,18	2.469.333,56
		Jantar	61.649	14,18	874.182,82

LOTE II - CAMPUS DE TRÊS LAGOAS					
Item	CATSER-Serviço	Tipo de refeição	Quantidade estimada ANUAL	Preço médio estimado	Preço total estimado
		Café da manhã	26.995	4,78	129.036,10

1	15210 - Refeições padrão, ovolactovegetariana e vegetariana estrita.	Almoço	102.330	14,18	1.451.039,40
		Jantar	44.992	14,18	637.986,56

LOTE III - CAMPUS DO PANTANAL					
Item	CATSER-Serviço	Tipo de refeição	Quantidade estimada ANUAL	Preço médio estimado	Preço total estimado
1	15210 - Refeições padrão, ovolactovegetariana e vegetariana estrita.	Café da manhã	17.002	4,78	81.269,56
		Almoço	30.519	14,18	432.759,42
		Jantar	28.336	14,18	401.804,48

LOTE IV - CAMPUS DE AQUIDAUANA					
Item	CATSER-Serviço	Tipo de refeição	Quantidade estimada ANUAL	Preço médio estimado	Preço total estimado
1	15210 - Refeições padrão, ovolactovegetariana e vegetariana estrita.	Café da manhã	9.094	4,78	43.469,32
		Almoço	15.457	14,18	219.180,26
		Jantar	15.157	14,18	214.926,26

TOTAL GERAL ESTIMADO	7.131.795,16
-----------------------------	---------------------

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

~~OU~~

~~1.3. O objeto da contratação tem a natureza de **[obra]** OU **[serviços especiais]** OU **[serviços especiais de engenharia]**, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.~~

~~1.4. O prazo de vigência da contratação é de **[indicar o prazo]** contados do(a) **[indicar o termo inicial da vigência]**, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.~~

~~OU~~

1.2. O prazo de vigência da contratação é de **1 ano** contados da **assinatura do contrato, podendo ser prorrogado respeitando o limite decenal** na forma do artigo 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.3. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que **trata-se de contratação de empresa para exploração dos serviços, cabendo a ela ofertar estrutura total para tal, inclusive colaboradores em quantidade suficiente para atender em pleno teor o objeto com devida qualidade, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando o Estudo Técnico Preliminar (Anexo I).**

~~OU~~

~~1.7. O prazo de vigência da contratação é de [indicar o prazo, limitado a um ano da ocorrência da emergência ou calamidade] contados do(a) [indicar o termo inicial da vigência], improrrogável, na forma do art. 75, inciso VIII, da Lei nº 14.133/2021.~~

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

1.5. Considerando que há contratos em vigência com diferente datas de celebração, conforme tabela abaixo, a Administração se reserva o direito de proceder com a assinatura dos contratos nos seguintes termos:

Contrato	Objeto	Processo	Data de Assinatura	Vigência
39/2023	CPAQ	23450.000193/2023-09	05/06/2023	05/06/2023 a 05/06/2025
20/2023	CPAN	23449.002895/2022-77	27/07/2023	27/03/2023 a 12/07/2025
51/2022	Campo Grande	23104.000851/2022-11	16/03/2022	16/03/2022 a 12/07/2025

A(s) vigência(s) dos contratos a serem celebrados após conclusão da licitação ocorrerão conforme conveniência administrativa, podendo haver as seguintes possibilidades:

1.5.1. Celebração com início de execução após conclusão da licitação;

1.5.2. Celebração com início de execução em período antecipado ao final da vigência do atual contrato;

1.5.3. Celebração com início de execução no período das férias acadêmicas de 2025.

1.6. A presente licitação será realizada por LOTES, visando a necessidade de unificação dos itens "café da manhã", "almoço" e "jantar" em um único grupo para concretização de um único contrato, considerando os termos de logística e viabilidade tanto para a Administração quanto para os fornecedores. No mesmo sentido, os lotes foram separados por Câmpus, possibilitando a adjudicação por variados fornecedores conforme unidade de Restaurante Universitário da UFMS, proporcionando de forma mais abrangente a ampla concorrência.

1.7. A contratação será aberta à ampla concorrência.

1.8. Justificativa para o parcelamento ou não da solução: A contratação é parcelada por Campus em lotes, no qual os fornecedores deverão oferecer as três refeições que se encontram discriminadas na tabela acima, o parcelamento é devido a inviabilidade de separar o contrato e inviabilidade operacional, devido a estrutura física do restaurante ser única em cada campus. Poderá ser um fornecedor por campus, promovendo a economia de escala para cada grupo, tendo controle para cada grupo e contratado. Ante o exposto, em busca da vantagem econômica para a Administração, a solução foi devidamente parcelada, atendendo ao disposto no artigo 40, inciso V, alínea 'b' e artigo 40, §§ 2º e 3º, da Lei nº 14.133/2021, que tratam dos aspectos a serem considerados na aplicação do princípio do parcelamento.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA CONTRATAÇÃO

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

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual [2024], conforme detalhamento a seguir:

I) ID PCA no PNCP: [15461510000133-0-000001/2024](#)

II) Data de publicação no PNCP: [19/05/2023](#)

III) Id do item no PCA: [350/2024](#)

IV) Classe/Grupo: [632](#)

V) Identificador da Futura Contratação: [154054-350/2024](#)

VI) Documento de formalização de demanda: [SEI 5256607](#)

2.3. A contratação está alinhada com o presente Plano de Logística Sustentável da UFMS, bem como será realizada nos moldes que estão sendo preparados para o novo PLS.

2.4 Para o PCA 2025 será realizado novo DFD nos moldes do DFD 2024.

ou

~~2.3. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual [ANO], conforme consta das informações básicas desse Termo de Referência.~~

2.5. Além disso, a contratação está alinhada com Plano de Logística Sustentável da UFMS 2022-2024, SEI 5291487, Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, SEI 5291500, disponível em <https://www.gov.br/agul/pt-br/composicao/cgu/cgu/guias/guia-de-contratacoes-sustentaveis-set-2023.pdf>. Diretrizes para o Plano de Contratações Anual UFMS, SEI 5291513 disponível em <https://dides.ufms.br/files/2024/02/Diretrizes-PCA-UFMS-2.pdf> e Plano de Desenvolvimento Institucional, SEI 5545674 disponível em <https://pdi-ppi.ufms.br/files/2025/02/pdi-ppi-2025-2030-web.pdf>.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares [220/2024 \(Anexo I\)](#), apêndice deste Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

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

4.1.1. A futura contratada deverá apresentar à Comissão de Acompanhamento um Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos (PGRS) dos resíduos gerados e obtidos na produção, armazenamento e fornecimento das refeições servidas no Restaurante Universitário, até 30 (trinta) dias após iniciadas as atividades do Restaurante Universitário. Este plano deverá contemplar o manejo dos resíduos gerados pela CESSIONÁRIA, desde a geração até a disposição final, de acordo com as legislações vigentes, contemplando, se necessário, um plano de ação a fim de atendê-las. O referido plano encontra-se no doc. SEI 5351687 e disponível em <https://dides.ufms.br/plano-de-gerenciamento-de-residuos-solidos/>;

4.1.2. A futura contratada deverá atender a critérios de qualidade ambiental e sustentabilidade, sobretudo os estabelecidos pelo art. 6º e seus incisos, da Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão – MPOG e também o que estabelece o Decreto nº 7.746, de 5 de junho de 2012, que estabelece critérios, práticas e diretrizes para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável;

4.1.3. Conforme é citado no Plano Diretor de Logística Sustentável: "a Nova Lei Geral de Licitações e Contratos (Lei nº 14.133, de 1º de abril 2021) definiu o desenvolvimento nacional sustentável tanto como princípio a ser observado na aplicação da lei (art. 5º), quanto objetivo do processo licitatório (art. 11, inciso IV), dentre outros princípios e objetivos esculpidos no diploma normativo". O PLS UFMS está no doc. SEI 5291487 e disponível em https://dides.ufms.br/files/2022/05/263_Plano-de-Gestao-de-Logistica-Sustentavel-UFMS-2022.2024.pdf;

4.1.4. É de responsabilidade da empresa que for contratada, adotar, na prestação dos serviços objeto desta contratação, no que couber, as práticas de sustentabilidade. Devem ser observadas as obrigações durante o fornecimento e recolhimento dos produtos, assim como a conformidade com normas especiais de comercialização e licenciamento de atividades, como o registro no Cadastro Técnico Federal (CTF). Estes requisitos são estipulados pela legislação de regência, exemplificados nos artigos 66 e 67, IV, da Lei n. 14.133/2021; e

4.1.5. Os critérios de sustentabilidade são aqueles previstos nas especificações do objeto e/ou obrigações da contratada e/ou no edital como requisito previsto em lei especial - OBSERVAR O ENQUADRAMENTO DOS OBJETOS LICITADOS NO GUIA NACIONAL DE LICITAÇÕES SUSTENTÁVEIS. 6ª EDIÇÃO (SEI 5291500), disponibilizado no endereço: <<https://www.gov.br/agu/pt-br/composicao/cgu/cgu/guias/guia-de-contratacoes-sustentaveis-set-2023.pdf>>.

Indicação de marcas ou modelos

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

4.2. A indicação de marcas e modelos não se aplica à presente contratação.

Da vedação de utilização de marca/produto na execução do serviço

~~4.3. Diante das conclusões extraídas do processo administrativo nº xxxxx.xxxxxx/xxxx-xx, a Administração não aceitará o fornecimento dos seguintes produtos/marcas:~~

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

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

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

4.3. A vedação de utilização de marca/produto não se aplica na presente contratação.

Da exigência de carta de solidariedade

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

4.4. Não será aplicada a exigência de carta de solidariedade, uma vez que restringe a competitividade do Pregão Eletrônico.

Subcontratação

4.5 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual, conforme possibilita o § 2º, art. 122 da Lei 14.133/2021.

ou

~~4.6 É permitida a subcontratação parcial do objeto, até o limite de XX% (xxxxx por cento) do valor total do contrato, nas seguintes condições:[A1]~~

~~4.7 É vedada a subcontratação completa ou da parcela principal da obrigação, abaixo discriminada:~~

~~4.7.1. [...];~~

~~4.7.2. [...], e~~

~~4.7.3. [...].~~

~~4.8 Poderão ser subcontratadas as seguintes parcelas do objeto:~~

~~4.8.1. [...];~~

~~4.8.2. [...], e~~

~~4.8.3. [...].~~

~~4.9 Em qualquer hipótese de subcontratação, permanece a responsabilidade integral do Contratado pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe realizar a supervisão e coordenação das atividades do subcontratado, bem como responder perante o Contratante pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação.~~

~~4.10 A subcontratação depende de autorização prévia do Contratante, a quem incumbe avaliar se o subcontratado cumpre os requisitos de qualificação técnica necessários para a execução do objeto.~~

~~4.11 O Contratado apresentará à Administração documentação que comprove a capacidade técnica do subcontratado, que será avaliada e juntada aos autos do processo correspondente.~~

~~4.12 É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na contratação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.~~

~~4.13 Em se tratando de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, o Contratado terá responsabilidade solidária por atos e omissões do subcontratado que resultem em descumprimento da legislação trabalhista (art. 2º, inciso IV, do Decreto nº 12.174, de 2024).~~

Garantia da contratação

~~4.14 Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.~~

ou

4.6. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, podendo o Contratado optar pela caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, seguro-garantia, fiança bancária ou título de capitalização, em valor correspondente a **5% (cinco por cento) do valor total da contratação.**

~~4.15.1 Tratando-se de obra ou serviço de engenharia, será exigida garantia adicional do fornecedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta.~~

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

4.7.1. A apólice de seguro-garantia deverá ter validade durante a vigência do contrato e por mais 90 (noventa) dias após término deste prazo de vigência, permanecendo em vigor mesmo que o Contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas.

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

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

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

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

4.8. Caso seja a garantia em dinheiro a modalidade de garantia escolhida pelo Contratado, deverá ser efetuada em favor do Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.

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

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

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

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

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

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

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

4.12.3. obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pelo Contratado.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

~~4.28.1 Em se tratando de serviços executados com dedicação exclusiva de mão de obra, a garantia somente será liberada ante a comprovação de que o Contratado pagou todas as verbas rescisórias decorrentes da contratação, sendo que, caso esse pagamento não ocorra até o fim do segundo mês após o encerramento da vigência contratual, a garantia deverá ser utilizada para o pagamento dessas verbas trabalhistas, incluindo suas repercussões previdenciárias e relativas ao FGTS, observada a legislação que rege a matéria;~~

~~4.28.2 Também poderá haver liberação da garantia se a empresa comprovar que os empregados serão realocados em outra atividade de prestação de serviços, sem que ocorra a interrupção do contrato de trabalho;~~

~~4.28.3 Por ocasião do encerramento da prestação dos serviços Contratados, a Administração Contratante poderá utilizar o valor da garantia prestada para o pagamento direto aos trabalhadores vinculados ao contrato no caso da não comprovação. (1) do pagamento das respectivas verbas rescisórias ou (2) da realocação dos trabalhadores em outra atividade de prestação de serviços.~~

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

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

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

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

Vistoria

~~4.32. Não há necessidade de realização de avaliação prévia do local de execução dos serviços.~~

OU

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

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

4.25. 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.

4.25.1. 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, de segunda à sexta-feira, das 8 h às 10 h ou das 14 h às 16 h.

4.25.2. Para realizar a vistoria é necessário agendamento pelo e-mail seint.proaes@ufms.br.

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

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

Modelo adaptado conforme necessidade/elaboração da unidade demandante - texto na cor azul.

Instalação de escritório

~~4.38. Considera-se imprescindível para a adequada execução dos serviços contratados[A1] que o fornecedor possua ou venha a instalar escritório contendo estrutura administrativa mínima, no município de [indicar o Município/UF], pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.~~

Margem de Preferência

~~4.39. O objeto da contratação enquadra-se na margem de preferência [normal] **OU** [adicional] de %, prevista no Decreto n.º, conforme disposto na Resolução n.º~~

..... da Comissão Interministerial de Contratações Públicas para o Desenvolvimento Sustentável – CICS.

O texto acima sobre instalação de escritório e Margem de Preferência, foi transcrito do modelo AGU atualizado em novembro de 2024, e devidamente tachado por não fazer parte das exigências / requisitos desta contratação.

Condições Prévias

4.28. Não existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

4.28.1. SICAF;

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

4.28.3. 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).

4.28.4. Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU.

4.29. 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.

4.30. A empresa contratada deverá apresentar documentação relativa à habilitação jurídica, regularidade fiscal e trabalhista estabelecidos na minuta padrão da Advocacia-Geral da União, conforme art. 62, inciso I e IV da Lei 14.133/21 c/c art. 29 da IN /SEGES/MP nº 05/2017.

4.31. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados.

Texto acima incluído conforme necessidade/elaboração da unidade demandante - texto na cor vermelha.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de execução

5.1 A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1. Início da execução do objeto: A(s) vigência(s) dos contratos a serem celebrados após a conclusão da licitação ocorrerão conforme conveniência administrativa, visto que há contratos em vigência com diferentes datas de celebração, conforme tabela abaixo, podendo haver as seguintes possibilidades:

5.1.1.1. Celebração com início de execução após conclusão da licitação; ou

5.1.1.2. Celebração com início de execução em período antecipado ao final da vigência do atual contrato; ou

5.1.1.3. Celebração com início de execução no período das férias acadêmicas de 2025.

Contrato	Objeto	Processo	Data de Assinatura	Vigência
39/2023	CPAQ	23450.000193/2023-09	05/06/2023	05/06/2023 a 05/06/2025
20/2023	CPAN	23449.002895/2022-77	27/03/2023	27/03/2023 a 12/07/2025
51/2022	Campo Grande	23104.000851/2022-11	16/03/2022	16/03/2022 a 12/07/2025

5.1.2. Descrição detalhada dos métodos, rotinas, etapas, tecnologias procedimentos, frequência e periodicidade de execução do trabalho:

5.1.2.1. A Contratada deverá fornecer refeições em condições higiênico-sanitárias adequada se nutricionalmente balanceadas à comunidade universitária e visitantes da UFMS e será responsável pelos serviços no Restaurante Universitário da Contratante. O cardápio deverá ser planejado e executado conforme as diretrizes do Guia alimentar para a População Brasileira do Ministério da Saúde vigente durante a execução do contrato.

5.1.2.2. Faz parte da responsabilidade da Contratada zelar pela conservação, boa aparência e higiene do local, dentro dos padrões exigidos pela fiscalização sanitária - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e Conselho de Classe de Nutrição, inclusive a aquisição de todo e qualquer material de limpeza e produtos biodegradáveis.

5.1.2.3. Durante o horário de funcionamento da cozinha e da utilização dos refeitórios, o(s) nutricionista (s) deve(m) estar presente(s) para acompanhar e orientar as atividades desenvolvidas, esclarecendo toda e qualquer dúvida suscitada.

5.1.2.4. O presente Termo de Referência (TR) contempla as principais refeições: café da manhã, almoço e jantar. Segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS), a ingestão alimentar média diária para um indivíduo adulto saudável, calculada através do valor energético total (VET), é estimada em cerca 2.300 calorias, correspondente ao gasto calórico do organismo no período de 24 horas. As diferentes instituições ligadas à saúde adotam esse parâmetro como referência para elaboração dos cardápios, que devem respeitar os percentuais definidos de macronutrientes, considerando que as proteínas de alto valor biológico devem compor todas as refeições na alimentação padrão, e na alimentação vegetariana, contemplar alimentos complementares em aminoácidos limitantes garantindo assim teores adequados de aminoácidos essenciais e melhor biodisponibilidade dos mesmos. A quantidade de fibras deve contemplar de 70 a 75% das recomendações diárias para o indivíduo adulto (25 a 30 gramas/dia) distribuídas nas refeições contempladas no presente edital, garantindo a oferta de refeições equilibradas nutricionalmente, utilizando prioritariamente alimentos in natura e minimamente processados, promovendo a manutenção, preservação e minimização de agravos à saúde dos comensais assistidos.

5.1.2.5. Serão de uso comum os alimentos in natura e alimentos minimamente industrializados. Os alimentos processados e ultra processados por terem adição de sal, gordura e açúcar, podem fazer parte do prato desde que em pequenas quantidades e como parte de uma refeição baseada em alimentos in natura e minimamente processados, devendo os industrializados ser utilizados de maneira esporádica, se aprovado na avaliação de cardápios e fichas de preparação submetidos à análise. As refeições dos cardápios (café da manhã, almoço e jantar) deverão ser elaboradas com produtos que possuam identificação da sua origem, bem como os registros necessários à sua comercialização e com a identificação de validade dentro do prazo. No ato do recebimento dos produtos (ato da entrega pelo fornecedor), a Contratada deverá se responsabilizar pela avaliação qualitativa e quantitativa dos mesmos, bem como pela seleção quando se tratar de produtos hortifrutigranjeiros ou, seguindo critérios pré definidos em Manual de Boas Práticas e em Procedimento Operacional Padrão a serem elaborados pela Contratada com base nos ANEXOS II - Padrão de Identidade e Qualidade dos Alimentos e ANEXO III - Orientações para Composição dos Cardápios. Na inobservância de quaisquer quesitos relacionados ao recebimento, o produto deverá ser imediatamente devolvido ao fornecedor, o qual deverá substituí-lo por outro similar que atenda as necessidades pré-estabelecidas. No caso de recorrências, a Contratada fica obrigada a substituir

o fornecedor em questão (importante que a Contratada trabalhe com a “Formação de Fornecedores”, mantendo um elenco previamente selecionado de possíveis fornecedores qualificados à prestação do serviço nos diferentes tipos de matérias-primas, coibindo possíveis transtornos por eventuais desabastecimentos).

5.1.2.6 Os cardápios mensais do café da manhã, almoço e jantar devem ser encaminhados pela Contratada via ofício à Contratante para avaliação pela equipe de acompanhamento por email, com 30 (trinta) dias corridos de antecedência de sua execução.

5.1.2.7. Os cardápios enviados deverão acompanhar anexo incluindo o valor nutritivo (valor calórico, proteínas, carboidratos, lipídeos totais e gorduras saturados, fibra alimentar e sódio) de todas as preparações com base nas porções descritas neste Termo de Referência, incluindo a lista de ingredientes das preparações e suas respectivas Fichas Técnicas de Preparo (FTP), com o descritivo das técnicas de preparo utilizadas para ser feita a análise. Estas informações, incluindo registros fotográficos, deverão fazer parte do Manual de Padronização de Preparações.

5.1.2.8. O Manual de Padronização de Preparações será o objeto construído a partir das preparações que comporão os cardápios elaborados pela Contratada, após sua submissão à análise, adequação e aprovação para execução pela nutricionista da Secretaria de Integração e Apoio Estudantil - SEINT, da Diretoria de Assuntos Estudantis (DIAES) da Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis (PROAES) .

5.1.2.9. A construção do Manual de Padronização de Preparações visa o alcance de metas exitosas de satisfação da clientela assistida no RU, considerando uma ampla coletânea de caracteres elencados para a classificação desses alimentos/preparações/refeições que farão parte deste manual, envolvendo sua composição nutricional, resgate de memória afetiva, cultura alimentar tradicional e regional, biodisponibilidade de macro e micronutrientes além das prerrogativas da gastronomia que remetem ao prazer de sentar-se à mesa em boa companhia e apreciar uma comida gostosa. A padronização das preparações servidas utilizando a técnica de preparo adequada, a matéria-prima selecionada segundo a finalidade do preparo para despertar todas as percepções sensoriais e a apreciação dos caracteres organolépticos dos alimentos permitirá fidelizar nossa clientela pelo motivo certo. A padronização das preparações servidas no âmbito do RU deverá respeitar a tradicionalidade e regionalidade alimentar do território sul-mato-grossense, com alimentos-base da agricultura local e tradicionalmente inseridos na cultura alimentar.

5.1.2.10. A Contratante terá 10 (dez) dias corridos para emitir seu parecer sobre os cardápios e fichas técnicas das preparações com posterior devolução em até 10 (dez) dias corridos para que a empresa faça o reenvio após as adequações solicitadas em parecer e encaminhe oficialmente o cardápio revisado para aprovação e posterior publicação no site da PROAES.

5.1.2.11. A empresa Contratada deverá afixar diariamente na entrada do Restaurante Universitário, em local a ser definido pela Contratante, os cardápios do café da manhã, almoço e jantar, informando os valores dos nutrientes disponíveis nas porções (calorias, proteínas, carboidratos, teor de lipídeos total e saturado, fibras e sódio) e gramatura da porção de cada preparação contemplada no cardápio. Deverá a Contratada realizar a exposição, em display de mesa em acrílico, dos cardápios do café da manhã/almoço/jantar, com a concomitante apresentação física /montagem do cardápio do dia/refeição com respectivas bandeirinhas (espetadas na porção de alimento) indicando a caloria de cada item que compõe cada uma das diferentes refeições (ressaltando que o cardápio do almoço será distinto do cardápio do jantar). Os alimentos dispostos no display devem ser representativos da porção padrão em consonância com os critérios de gramaturas e outros qualitativos estabelecidos no Termo de Referência e Manual de Padronização de Preparações .

5.1.2.12. A Comissão de Acompanhamento acompanhará a execução dos trabalhos no Restaurante Universitário verificando a qualidade do serviço prestado e dos alimentos servidos,

condições de limpeza e higienização do ambiente, mesas, equipamentos, pratos, talheres, bandejas e utensílios, disponibilidade dos alimentos previstos no cardápio e dos complementos, cumprimento do cardápio divulgado, tempo de espera em filas, qualidade no atendimento, cordialidade e empatia dos empregados, gerentes e proprietários da empresa Contratada, entre outros itens, sempre baseada nas Boas Práticas de Produção e legislações pertinentes. A Comissão de Acompanhamento elaborará um Roteiro de Visita e Fiscalização para auxiliar a sua própria atuação e do Gestor do Contrato, que deverá receber uma cópia de todos os relatórios e relatará mensalmente ou sempre que julgar necessário, as atividades realizadas, situações e/ou fatos que julgar importantes.

5.1.2.13. O Gestor do Contrato poderá solicitar, mediante pedido expresso, realização de visitas à Comissão de Acompanhamento para averiguação de situações pontuais.

5.1.2.14. Café da manhã

5.1.2.14.1. O café da manhã deverá conter entre 250 e 400 calorias em relação ao Valor Energético Total (VET) de 2.300 (duas mil e trezentas) calorias por dia e cada refeição deverá corresponder a faixa de 15 - 20% (quinze a vinte por cento) do VET diário.

5.1.2.14.2. O café da manhã deverá conter:

5.1.2.14.2.1. Dois (2) tipos de bebidas quentes, o usuário deverá escolher uma opção do tipo 1 (café ou chá) e uma opção do tipo 2 (leite origem animal ou leite origem vegetal); Uma (1) porção de panificação, o usuário poderá optar pelas opções disponíveis; Um (1) tipo de gordura, o usuário poderá optar por origem animal ou origem vegetal; Dois (2) tipos de complemento, o usuário poderá escolher entre as opções do complemento 1 ou as opções do complemento 2 (conforme o cardápio); Uma (1) porção de fruta (segundo a época do ano) e; Achocolatado padrão/vegetariano estrito (conforme o cardápio), todos conforme descrito na Tabela 1 abaixo.

Tabela 1 - Quantidade mínima e especificação de alguns dos principais alimentos a serem servidos prontos no café da manhã no restaurante universitário.

Preparação	Especificação - Tipo (conforme cardápio)	Gramatura - Porção (pronto para consumo)
Bebida quente tipo 1 (usuário escolhe uma das opções) sem açúcar	Café	180 ml
	Chá - variados	180 ml
Bebida quente tipo 2 (usuário escolhe uma das opções) sem açúcar	Leite de vaca integral	200 ml
	Leites vegetais variados	200ml
	Pão francês (diariamente , como opção vegetariana estrita)	1 unidade (50g cada)
	Pão francês integral , careca, milho, doce, pão de Forma artesanal, etc. (diariamente , como opção padrão e ovolactovegetariana)	1 unidade (50g cada)
	Bolos variados	1 unidade (70g cada)

*Panificação (usuário escolhe entre as opções)	Tapioca simples, sem recheio	1 porção (50g cada)
	Cuscuz	1 porção (70g cada)
	Mingau (padrão/ovolactovegetariano e vegetariano estrito)	1 porção (200ml cada)
	Canjica (padrão/ovolactovegetariano e vegetariano estrito)	1 porção (200 ml cada)
	Arroz doce (padrão/ovolactovegetariano e vegetariano estrito)	1 porção (200 ml cada)
	Pão de queijo	1 porção (50g cada)
Gordura (usuário escolhe entre as opções)	Manteiga	15g
	Creme vegetal c/ no mínimo 80% de lipídio (vegetariano estrito)	15g
Complemento 1 (usuário escolhe uma opção) opção padrão/vegetariano	Frango desfiado, carne moída ou desfiada	50g
	Queijo Muçarela	40g (2 fatias)
	Queijo Minas	40g (1 pedaço médio)
	Ovos mexidos (diariamente)	50g
	Iogurte natural ou iogurte com adição de frutas c/ no máximo de 2 a 3 ingredientes (sem açúcar)	porção individual (1 unidade com, no mínimo, 90g)
Complemento 2 (usuário escolhe uma opção) opção vegetariano estrito	Pasta salgada (amendoim, requeijão de ervas, beterraba, guacamole, homus, lentilha, tahine, etc.)	50g
	Pasta doce (geleia amendoim, cacau, avelã, etc.) sem açúcar	50g
	Bebida láctea vegana sem açúcar	porção individual (1 unidade com no mínimo 90g)
Frutas (variar de acordo com sazonalidade)	Fruta da estação (inteira)	1 unidade com casca (gramatura mínima: 150g)
	Fruta fatias sem casca	1 unidade (gramatura mínima: 150g)
	Salada de frutas	150g
Achocolatado sem açúcar	Chocolate em pó solúvel (padrão/vegetariano estrito - mínimo 36% de cacau)	para 200 ml (20g)

5.1.2.15. Sobre as frutas

5.1.2.15.1. O peso considerado refere-se à parte comestível da fruta (polpa).

5.1.2.15.2. Frutas como abacaxi, melão, melancia, manga e mamão podem ser servidas **sem casca**, acondicionadas em embalagens biodegradáveis, mantidas sob refrigeração durante a distribuição, assegurando padrões mínimos das boas práticas de manipulação dos alimentos.

5.1.2.15.3. Laranja só poderá ser distribuída na forma inteira sem casca e/ou picada (embalada e acondicionada em vasilhas biodegradáveis).

5.1.2.16. Observações

5.1.2.16.1. No item panificação, as opções extras* (bolos, tapioca, roscas húngara, mingau, canjica, arroz-doce e pão de queijo) deverão compor o cardápio, além dos pães, no mínimo, 1x/semana, dentro da quantidade de porções totais estabelecidas para o item e 2x/mês: (pão de batata, de milho, de abóbora, pão de forma, pão doce ou careca).

5.1.2.16.2. Se o leite for do tipo pasteurizado, deverá ser fervido.

5.1.2.16.3. Complementos: Oferecer opção padrão e vegetariana estrita.

5.1.2.16.4. Os iogurtes integral e com sabor devem ter no máximo 2-3 ingredientes na composição respectivamente.

5.1.2.16.5. Se necessário, servir leite vegetal sem adição de vitamina D.

5.1.2.16.6. Deverá ser oferecida a opção de leite frio e esse deverá ser do tipo UHT ou pasteurizado fervido e resfriado.

5.1.2.16.7. Os líquidos deverão ser preparados sem adição de açúcar e deverão ser disponibilizados açúcares e adoçante (à base de xilitol) na distribuição.

5.1.2.16.8. Deverá ser disponibilizada água em mesa de apoio para livre consumo caso não haja bebedouro disponível.

5.1.2.16.9. No item complemento 1, as opções de frios e laticínios (presunto, muçarela, queijo Minas, queijo prato, ricota temperada) deverão compor o cardápio, no mínimo 2x/semana e ovos mexidos deverão compor o cardápio diariamente, já os produtos cárneos (frango desfiado, carne moída ou carne desfiada ao molho refogado) deverão ser contemplados no cardápio no mínimo 1x/semana;

5.1.2.16.10. No item complemento 2, as opções de pastas salgadas e pastas doces deverão compor o cardápio diariamente, no mínimo 1 (um) tipo de cada, ou seja, 1 (uma) pasta doce e 1 (uma) pasta salgada.

5.1.2.16.11. No item complemento 1 e 2, o iogurte natural ou com adição de frutas e o iogurte vegano, deverão ter em sua composição, no máximo, de 2 (dois) a 3 (três) ingredientes, sem adição de açúcar, devendo ainda compor o cardápio 1x/semana outras bebidas lácteas (como coalhada, leite fermentado, vitamina de frutas), e nas opções padrão vegetariana e vegetariana estrita 2x/mês, (com exceção de compostos lácteos que devem ser evitados).

5.1.2.16.12. Queijos devem ser fatiados, em fatiador de frios industrial e servidos em porções individuais de no mínimo 40g.

5.1.2.17. Almoço e Jantar

5.1.2.17.1. O almoço e jantar deverão conter de 700 (setecentas) a 900 (novecentas) calorias com a seguinte distribuição de macronutrientes: 55 a 65% de carboidratos, 12 a 20% de proteínas e 15 a 30% de lipídeos, dos quais, no máximo, 10% das gorduras totais podem ser compostas por

gorduras saturadas. O quantitativo de fibras por refeição deve contemplar entre 7 a 10 gramas e o valor de sódio não deve ser superior a 1g.

5.1.2.17.2. Considerando que a mesma clientela se beneficiará das refeições servidas, é essencial que os cardápios do almoço e do jantar sejam distintos e sem repetição de preparações. Assim, no planejamento dos cardápios, não poderá apresentar repetições dos tipos de proteínas e das mesmas preparações servidas nas principais refeições (considerando almoço e jantar) no mesmo dia e em dias subsequentes. Segundo os preceitos básicos da gastronomia, deve-se evitar a monotonia alimentar (uso dos mesmos ingredientes, matérias-primas ou preparações) e a monotonia de cor. Por exemplo, evitar uma predominância de cor no cardápio de uma mesma refeição, como um prato todo alaranjado ou amarelo: farofa de cenoura, abóbora refogada, frango empanado e de sobremesa curau. Deve-se ainda considerar a inclusão de preparações regionais de modo a respeitar a identidade e a cultura alimentar regional, como sopa paraguaia e arroz carreteiro.

5.1.2.17.3. O almoço e o jantar será composto por: saladas, prato principal (opção padrão, vegetariana e vegetariana estrita), guarnição (opção padrão, vegetariana e vegetariana estrita), prato base, sobremesa e complementos observando-se as seguintes características e frequências, como ilustrado no Anexo II (Padrão de Identidade e Qualidade dos Alimentos) e Anexo III (Orientações para Composição dos Cardápios).

5.1.2.18. Saladas

5.1.2.18.1. Serão servidos 3 (três) tipos de saladas diariamente no almoço e no jantar. Serão compostas por verduras de folha cruas, legumes (diversificar entre cozidos e crus), e frutos; sendo observada a frequência de: 26x/mês folhas (um tipo de alface + um vegetal folhoso verde escuro), e 26x/mês legumes (mínimo de 02 tipos diferentes de Vegetal A e 02 tipos diferentes de Vegetal B, por refeição) e 26x/mês salada de tomate como ingrediente predominante ou exclusivo. Uma vez por semana será servido um tipo de salada elaborada (salpicão, tabule, caponata) em substituição a salada composta por legumes. Todos componentes podem ser distribuídos em apresentação individual ou não, sem com isso caracterizar uma salada composta. Vide Anexo II (Padrão de Identidade e Qualidade dos Alimentos) e Anexo III (Orientações para Composição dos Cardápios).

5.1.2.18.2. A apresentação das saladas deve ser composta por legumes e vegetais folhosos cozidos e crus, ficando proibida a apresentação com uma única forma de preparo, por exemplo: a cenoura pode ser apresentada crua ralada ou cozida; o repolho pode compor a salada na forma repolho cru ou conserva de repolho ou ainda numa salada composta, adicionado de maionese, grãos e frutas, por ex.: repolho verde, abacaxi e maionese.

5.1.2.18.3. A proporção dos ingredientes nas saladas compostas será avaliada pela Contratante mediante a apresentação das fichas técnicas e análise sensorial. Saladas compostas com frutas devem apresentar um per capita mínimo de 20g de parte comestível da fruta.

5.1.2.18.4. Saladas que incluem brócolis, couve-flor, vagem, milho e outras conservas deverão apresentar proporção mínima de 25% do peso da preparação. Exemplo: salada de cenoura e vagem cozidas deve conter, no mínimo, 75% de cenoura cozida e 25% de vagem cozida.

5.1.2.19. Prato Principal

5.1.2.19.1. Carnes bovinas, suínas, aves, peixes e embutidos, não sendo permitida a mesma forma de preparo dos itens na semana, sendo observada a frequência de 26x/mês: carnes bovinas - 11x/mês (4x/mês bife, 4x/mês cubos ou iscas, 3x/mês carne moída); aves - 8x/mês (4x/mês coxa com sobrecoxa ou sobrecoxa, 4x/mês filé de peito de frango); peixes - 2x/mês; suínos - 3x/mês; linguiças - 2x/mês.

5.1.2.19.2. Ovos são permitidos apenas como complemento da preparação de carnes, não sendo permitido servir apenas preparações à base de ovos ou linguças. O cardápio deverá seguir a distribuição semanal e mensal de opções de carnes. Os cortes de carnes aceitos para as preparações estão ilustrados no Anexo II (Padrão de Identidade e Qualidade dos Alimentos) e Anexo III (Orientações para Composição dos Cardápios).

5.1.2.20. Opção vegetariana

5.1.2.20.1. Preparações à base de soja em grão e proteína texturizada (estrogonofe, carne de soja, escondidinho, torta salgada, quibe assado, almôndegas, refogados com vegetais); preparações à base de leguminosas como feijões, lentilhas, ervilhas e grão-de-bico (hambúrgueres, croquetes, almôndegas, quibe) e; preparações à base de legumes (massas com legumes: macarrão com legumes, pastel com recheio de legumes, lasanha recheada de legumes, panquecas com recheio de legumes), sendo observada a frequência de: 26x/mês (10x/mês à base de soja, 8x/mês à base de leguminosas e 8x/mês à base de legumes ou vegetais).

5.1.2.20.2. Ovos e queijos serão considerados como complementos das porções proteicas das preparações, não sendo permitido servir exclusivamente preparações à base de ovos e queijos. Sempre que se forem incluídos ingredientes de origem animal na porção proteica vegetariana deverá ser disponibilizada preparação opcional estritamente vegetal para atender aos usuários veganos. Ver frequência de composição de cardápio vegetariano no Anexo II (Padrão de Identidade e Qualidade dos Alimentos) e Anexo III (Orientações para Composição dos Cardápios).

5.1.2.21. Guarnições

5.1.2.21.1. Preferencialmente legumes e verduras refogados, assados, grelhados ou cozidos (apresentação simples ou na composição de outra preparação), sempre preferindo opções com índice glicêmico-IG e a carga glicêmica-CG mais baixos; além de farofas, purês e massas, sendo observada a frequência de: 14x/mês legumes ou verduras, 4x/mês farofa ou purê ou creme ou soufflé, 2x/mês polenta ou cuscuz ou pirão, 2x/mês tubérculos e 4x/mês massas ou tortas; todos à base de alimentos in natura e minimamente processados.

5.1.2.21.2. Quando a guarnição incluir ingredientes de origem animal deverá ser disponibilizada preparação opcional de origem estritamente vegetal para atender aos usuários veganos. Vide Anexo II (Padrão de Identidade e Qualidade dos Alimentos) e Anexo III (Orientações para Composição dos Cardápios).

5.1.2.22. Prato Base

5.1.2.22.1. Arroz branco, arroz integral e feijão, sendo observada a frequência de 26x/mês cada prato base. De acordo com cardápio, poderão ser servidas preparações alternativas elaboradas dos pratos base padrão, como por ex: arroz carreteiro, galinhada, risoto; e vegetariano como arroz de forno (acrescido de um ou mais vegetais), como também feijoada e outros da culinária tradicional e regional.

5.1.2.23. Sobremesa

5.1.2.23.1. Será obrigatoriamente frutas in natura, como: laranja, mexerica, banana, caqui, maçã, manga, melão, mamão, melancia, abacaxi ou frutas da estação, sendo observada a frequência de 26x/mês.

5.1.2.23.2. Fica proibida a oferta de doces, mesmo que concomitante à oferta de frutas, com exceção de datas comemorativas (Páscoa, Dia das Mães, Corpus Christi, Festa Junina, Dia dos

Pais, Primavera, Independência do Brasil, Nossa Srª Apdª, Proclamação da República, início ou encerramento do semestre, entre outros), quando será disponibilizada alternativa à sobremesa do cardápio que deverá ser um doce, **permanecendo a proibição do uso de ultraprocessados**.

5.1.2.23.3. A Contratada deverá encaminhar a sugestão de sobremesa para compor o cardápio nas datas comemorativas para avaliação e aprovação da Contratante.

5.1.2.23.4. Preparações doces com boa qualidade sensorial (mousses, pudins, manjares, pavês, entre outras), devem ser planejadas de acordo com datas comemorativas e encaminhadas à contratante para aprovação, após degustação.

5.1.2.23.5. Deve ser acompanhada das fichas técnicas, com informação da porção padrão. Aos usuários do Restaurante Universitário deve ser garantida a opção de fruta quando o mesmo não optar pelo doce;

5.1.2.23.6. A porção da sobremesa deve respeitar a gramatura mínima de 150g.

5.1.2.24. Água filtrada

5.1.2.24.1. Disponível à vontade, sendo proibida a oferta incluída nas refeições de suco artificial e bebidas adoçadas (com açúcar e edulcorantes).

5.1.2.25. Complementos

5.1.2.25.1. Cada refeição deverá ser acompanhada de, no mínimo, (um) 1 guardanapo de papel não reciclado, azeite de oliva extra virgem (com acidez máxima menor que 0,5), vinagre de vinho tinto ou vinho de fruta, (uma) 1 opção de molho para salada, sal em sachês de 1g, palito de madeira embalado individualmente, e talheres embalados individualmente (garfo, faca e, quando necessário, colher), a serem utilizados pelo comensal.

5.1.2.26. Condimentos

5.1.2.26.1. Será utilizado basicamente temperos naturais, frescos ou minimamente processados, sendo permitido o uso racional de processados como extrato ou molho de tomate em conserva ou enlatados;

5.1.2.26.2. É proibido o uso de ultraprocessados como caldos de carne, de legumes ou frango e outros similares contendo substâncias prejudiciais à saúde como glutamato monossódico e/ou gordura vegetal hidrogenada em sua composição, no preparo dos alimentos.

5.1.2.26.3. Molhos prontos, como shoyo, **barbecue**, catchup, mostarda e molho de pimenta, devem ter sua composição e sabor aprovados pela Contratante, e devem sempre que possível serem ofertados em porções que induzam a parcimônia do usuário, como embalagens individuais ou embalagem em tamanhos grandes em apenas um ponto do restaurante. Os produtos sempre deverão ser disponibilizados em suas embalagens originais garantindo a segurança e procedência do produto.

5.1.2.26.4. No cotidiano das etapas de pré-preparo e preparo será utilizado basicamente: alho, tomate, cebola, pimenta, pimentão, cheiro-verde, limão (**in natura**), temperos desidratados como orégano, páprica, açafrão, tomilho, **lemon pepper**, alecrim, especiarias como canela (pó e rama), cravo-da-índia, noz-moscada, sementes de linhaça, de gergelim, de chia, vegetais desidratados para o preparo de chás sob infusão ou decocção como erva-doce, cidreira, hibisco, chá-mate, capim-limão, limão-siciliano, cravo da Índia, anis-estrelado, chá-preto, chá-verde, chá branco e alecrim. No preparo dos alimentos é obrigatória a aplicação correta das técnicas dietéticas da culinária e gastronomia, preservando as características da preparação conforme o cardápio.

5.1.2.27. Porções

5.1.2.27.1. É obrigatória a disponibilização de balanças ao lado das estações onde os alimentos serão servidos, em número suficiente para que o comensal possa pesar e conferir o peso do alimento servido, sem a obstrução do fluxo da distribuição;

5.1.2.27.2. Os itens prato base, guarnição, salada e complemento serão servidos pelos próprios usuários, ficando estes à vontade para repetir tais itens;

5.1.2.27.3. A sobremesa e a guarnição poderá ser servida por colaborador da empresa Contratada.

5.1.2.27.4. A porção do prato principal (opções proteica padrão, vegetariana e ovolactovegetariana) poderá ser servido à parte em recipiente definido previamente, porcionada por colaborador da empresa Contratada de acordo com Tabela 2 abaixo (gramaturas padronizadas conforme a composição nutricional dos alimentos e Manual de Padronização de Preparações);

5.1.2.27.5. Os alimentos prontos deverão ser fornecidos aos usuários do Restaurante Universitário em porções que atendam, no mínimo, as gramaturas estabelecidas na Tabela 2, conforme as características da matéria-prima utilizada e a técnica de preparo adequada.

Tabela 2 - Quantidade mínima e especificação de alguns dos principais alimentos a serem servidos prontos no almoço e no jantar no restaurante universitário.

Preparação	Gramatura - Porção (pronto para consumo)	Sugestões	Composição do Cardápio
Salada: 3 opções diferentes	Folhas cruas (40g)	Alface, couve, espinafre, agrião, rúcula, repolho	Tipos de saladas: * Pode haver acréscimo de frutas secas, grãos, sementes, dentre outros. 1. Pelo menos um tipo de alface com outro folhoso escuro e tomate (cortes diversos); 2. Pelo menos dois tipos de hortaliças ou outro vegetal servidos crus e cozidos (conforme cardápio), por exemplo: mínimo 2 (dois) vegetais tipo A e 2 (dois) vegetais tipo B; 3. Pelo menos um tipo de salada elaborada: maionese, salpicão, tabule, macarrão, grãos, sementes, frutas, oleaginosas, etc. *Servir uma opção de molho para salada (diariamente).
	Legumes crus (50g)	Cenoura, beterraba, pepino, rabanete, tomate	
	Legumes cozidos (80g)	Beterraba, chuchu, cenoura, couve-flor, quiabo	
	Saladas elaboradas (100g)	Salpicão, caponata, tabule, sunomono	

Prato Proteico Padrão	Bovina:			
	2 unidades grandes = 180g	Almôndega ao molho	Carne bovina fresca ou resfriada (Acém, paleta, músculo, peixinho, patinho, contrafilé, alcatra, coxão mole, coxão duro, lagarto), carne suína, aves ou peixes, inclusive hambúrguer e almôndega (refogados, grelhados ou assados).	
	2 unidades grandes = 180g	Bolinho de carne (kibe, croquete)		
	2 ½ colh. arroz cheias =180g	Carne moída refogada		
	1 concha média = 180g	Isca/cubo de carne ao molho		
	1 concha média = 180g	Strogonoff de carne		
	1 concha média = 180g	Carne de panela		
	1 concha média = 180g	Picadinho		
	1 unidade grande (180g)	Bife grelhado/frito		
	1 unidade grande (180g)	Bife à milanesa*		
	1 unidade grande (180g)	Bifê à rolê*	*considerar os acréscimos na gramatura final da porção em caso de preparações elaboradas (ex: empanados e à rolê e assemelhados) .	
	Aves:			
	2 unidades pequenas = 180g	Filé de peito/sassami grelhado		Fresco/resfriado (Filés/cortes de peito, coxa c/sobrecoxa, sobrecoxa, coxinha da asa).
	1 unidade grande = 300g	Coxa assada/frita/cozida		
	1 unidade grande = 250g	Sobrecoxa assada/frita/cozida	Informação técnica geral: 1. sem osso e com molho: 250g 2. com osso e com molho: 300g	
	Porção c/ 6 unidades = 250g	Coxa da asa assada/ao molho		
	Suína:			
	2 unidades médias = 180 a 200g	Bisteca grelhada	Bisteca, lombo, paleta.	
	1 fatia média = 180 a 220g	Lombo cozido/assado		
	Informação técnica geral: 1. sem osso e com molho: 200g			

	2 unidades médias = 180 a 200g	Paleta cozida/assada	2. com osso e sem molho: 220g
	Peixes:		
	1 filé grande = 220g	Posta ao molho/frita	Pescada, tilápia, merluza, sardinha. Informação técnica geral: 1. sem molho 220g 2. com molho 240g
	1 filé grande = 220g	Isca frita	
	1 filé grande = 220g	Filé ao molho	
	1 concha grande = 220g	Filé frito ao molho	
	Feijoada:		
	250g = sendo 64% de carnes e 36% de feijão	Preparação à base de feijão preto e carnes salgadas e frescas, bovina, suína e embutidos, preparada com músculo, charque, costela suína, bacon, lombo suíno e linguiça calabresa.	Paleta: 35g Charque: 35g Lombo suíno: 35g Costelinha suína defumada: 20g Bacon: 10g Linguiça calabresa: 25g
	Prato misto:		
	250g = no mínimo 80% de proteína cozida	Preparação à base de legumes ou leguminosas e cereais e carnes salgadas, bovina, embutidos.	
Prato Proteico Vegetariano	2 unidades = 150g	Hambúrguer de legumes ou de soja ou de feijão ou de grão de bico.	1. Leguminosas: Feijões - tipo 1 (preto, carioca, rajado, roxo, jalo, branco); Soja - grupo 1, classe amarela; Lentilha - tipo 1, classe graúda; Grão de Bico - tipo 1. 2. Quinoa - Proteína texturizada de soja/Grãos/Brotos /Leguminosas. 3. Massas/farinhas para Quibes /farinhas de castanhas e de Cereais para tortas proteicas (Quiches, Empadão, entre outros)/farinha de mandioca /farinha de trigo p/estrutura de base de outras preparações (molhos: branco ou Bechamel utilizados como base, por exemplo de Bobó, soufflés, Cremes e caldos, outros).
	½ unidade = 150g	Abobrinha recheada com legumes/vegetais/grãos.	
	½ unidade = 150g	Berinjela recheada com legumes/vegetais/grãos.	
	4 col. de servir = 150g	Carne de soja acebolada.	
	150g	Estrogonofe de proteína texturizada de soja(PTS).	
	150g	Quibe de soja(PTS)/ Empadão.	

	150g	Strogonoff de Seitan (glúten do trigo).	<p>3. Sementes: chia, linhaça, gergelim, abóbora.</p> <p>4. Vegetais: Cogumelo, Jaca.</p> <p>5. Oleaginosas: Pastas de Amendoim, Tahine, Abacate, Côco, Azeite de Oliva extra virgem (acidez máxima: até 0,5).</p> <p>*Ovolactovegetariano : Além dos anteriores, queijos, tofu, ovos, creme de leite com no mínimo 17% de lipídeo.</p>
Guarnição	Legumes e Verduras (120g)	<p>Souflé, assado, caponata, Farofas, refogado.</p> <p>Tortas, Purês, Polenta, Cuscuz, Pirão, Guisado.</p>	<p>Produtos hortifrutigranjeiros: mínimo de 30% provenientes da agricultura familiar (Legumes, verduras, tubérculos, frutos, crucíferos, outros).</p> <p>Farinha de mandioca torrada /crua;</p> <p>Farinha de milho/Flocos de milho;</p> <p>Farinha de trigo - Tipo 1 especial;</p> <p>Farinha de trigo - comum;</p> <p>Fubá de milho/Polentina /Milharina;</p> <p>Aveia em flocos (finos/médio) /Farinha de Aveia;</p> <p>Farinha de Castanhas, cereais e sementes (de coco, de arroz, de castanha do Pará, de castanha de caju, de linhaça, de gergelim).</p>
	Massa Seca (120g)	<p>Bolinho, croquete, quibe, pizzas, omeletes.</p> <p>Nhoque, lasanha, empadão, penne, talharim, espaguete, panqueca.</p>	
Arroz	5 colh. de arroz cheias = 250g	Self service	Tipo 1 (longo e polido) e arroz integral.
Feijão cozido (50% de caldo)	2 conchas médias = 150g	Self service	Tipo 1 (preto, carioca, rajado, roxo, jalo, branco).
Sobremesa	Fruta (150g)	unidade ou corte in natura	<p>Utilizar preferencialmente a fruta da época (sazonalidade).</p> <p>* Quando sem casca, devem ser embaladas com material biodegradável transparente.</p>

Azeite	4 ml		Sachê de azeite de oliva extra virgem (acidez máx.0,5) com 4 ml.
Sal	1g		Sachê: Refinado iodado com 1g.
Vinagre	4 ml		Sachê: de vinho tinto ou de maçã.

* O molho caseiro para as saladas deve conter em sua composição ervas frescas ou desidratadas, frutas cítricas (suco), vinagre, azeite, mel, maionese e/ou outros condimentos sem adição de sal: volume mínimo de 25 ml.

5.1.2.29. A aquisição dos produtos a serem utilizados na preparação das refeições pela Contratada será feita contemplando prioritariamente os produtores rurais da agricultura familiar e os oriundos de projetos da Contratante relacionados a sustentabilidade, trabalho e renda (quando por ela oferecidos), respeitadas sequencialmente as condições de preço e qualidade dos demais fornecedores, sendo obrigatório a aquisição mínima de 30% (trinta por cento).

5.1.2.30. O manuseio dos alimentos e as preparações deverão obedecer ao Manual de Boas Práticas (MBP), conforme Portaria n.º 1.428/MS de 26/11/93, Portaria SVS/MS n.º 326 de 30/07/1997 e Resolução RDC 216 de 15/09/04, ao Procedimento Operacional Padronizado (POP), conforme a Resolução n.º 275 de 21/10/2002 da ANVISA do Ministério da Saúde e a Portaria n.º 46 de 10/02/1998, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, onde discorre sobre uso da ferramenta de controle sanitário APPCC - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle, que deve ser implantada gradativamente, dentre outras legislações pertinentes em vigor, adequando-o à execução do serviço da Unidade objeto do contrato, cujas cópias deverão ser entregues à Contratante (Comissão de Acompanhamento) em até 30 dias úteis da abertura do Restaurante Universitário ao público.

5.1.2.31. O **Manual de Boas Práticas de Produção** (MBP) deverá ser submetido à Secretaria de Vigilância Sanitária do município de campo Grande ou do Estado de Mato Grosso do Sul pela Contratada para aprovação (com o devido número de registro na Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA) e posterior apresentação e aceite pela Contratante (Comissão de Acompanhamento e/ou profissional responsável pela Fiscalização Técnica). Este documento somente será aceito pela Contratante após sua aprovação pela ANVISA, onde será creditado para seu uso como balizador do processo de fiscalização do cumprimento das obrigações firmadas no Termo de Referência, a partir de sua implantação. A cada etapa da implantação do Manual de Boas Práticas deve ser reportada à Contratante e a cada atualização o mesmo deve ser submetido à ANVISA para aprovação e atualização dos registros de acreditação de todos os procedimentos técnicos ali descrito.

5.1.2.32. A Contratada deverá implantar as Boas Práticas de Fabricação e os Procedimentos Padrão de Higiene Operacional- PPHO , sendo este um requisito das Boas Práticas, considerados um ponto crítico no setor de alimentos, devendo manter os registros operacionais em “planilhas de monitoramento, rastreamento e verificação” devidamente assinados e datados pelo responsável técnico do estabelecimento, para a certificação e garantia de sua implementação pela comissão de fiscalização. De acordo com a portaria nº 46 de 10 de fevereiro de 1998, do ministério da Agricultura e Abastecimento- MAPA, o APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) é uma ferramenta de Gestão de Qualidade e Segurança do Alimento, que identifica as falhas, avalia e controla os perigos e riscos do processo de transformação do alimento, impedindo que o produto não conforme chegue ao consumidor final.

5.1.2.33. A Contratada poderá buscar junto às Empresas Juniores e Incubadora da Contratante, projetos para cumprimento ou adequação às condições estabelecidas no Termo de Referência e seus anexos.

5.1.2.34. Todos os funcionários da Contratada deverão trabalhar uniformizados, utilizando equipamentos de proteção individual (EPIs) e coletivos exigidos pelo Ministério da Saúde e pelo Ministério do Trabalho e aqueles que trabalham diretamente com o público deverão portar crachá de identificação, fornecidos pela Contratada, gratuitamente.

5.1.2.35. Todos os funcionários da Contratada devem realizar exames médicos periódicos segundo legislação vigente do MTE NR7.

5.1.2.36. Será obrigatória a comercialização PARALELA de água, cafés, capuccinos, água de coco, sucos naturais, doces caseiros, biscoitos caseiros, salgados assados e lanches elaborados com alimentos **in natura** ou **minimamente processados**, com preços compatíveis com o mercado. Não se confunde tal exigência com instalação de lanchonete, de forma que o espaço de fornecimento é o respectivo Restaurante Universitário.

5.1.2.37. É expressamente proibida a venda de produtos alimentícios que em sua composição firam a descrição qualitativa de alimentação saudável, por caracterizar produto composto por quantidade significativa de açúcar, gordura e sódio. É expressamente proibida a venda de produtos alimentícios ultraprocessados, devido ao impacto direto à saúde, aumentando as Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) e Obesidade.

5.1.2.38. A contratada deverá apresentar a relação de equipamentos, utensílios, insumos, material de limpeza/higienização, gêneros alimentícios **in natura e minimamente processados**, de acordo com cardápio e elenco dos produtos disponibilizados no menu do serviço de comercialização paralela.

5.1.2.39. As fichas técnicas de preparo (FTP) de cada produto a ser comercializado como pequenas refeições ou lanches, deverão ser submetidas à apreciação da Secretaria de Integração e Apoio Estudantil - SEINT para análise técnica, sugestão de adequação e aprovação final para a comercialização efetiva, integrando o Manual de Padronização de Preparações.

5.1.2.40. A Contratada deverá apresentar o cardápio com o elenco do menu oferecido e a precificação praticada em sua comercialização. Este deve conter o descritivo de todos os ingredientes que compõem cada lanche ofertado ou produto final elaborado. Cada produto ou receita elaborada deve apresentar etiqueta contendo relação de ingredientes, valor calórico, de macronutrientes, data de preparo e validade estimada com base no “tempo de prateleira”, instruções sobre conservação, preparo e uso, quando for o caso e número de registro na ANVISA.

5.1.2.41. É terminantemente proibida a comercialização de bebidas alcoólicas, energéticos, artigos de tabacaria, medicamentos em geral, bilhetes lotéricos, jogos de azar, máquinas caça-níquel e substâncias que causem dependência física e/ou psíquica (Lei n.º 11.343, de 23 de agosto de 2006, e suas possíveis alterações).

5.1.2.42. Toda a legislação pertinente à ciência da nutrição e alimentação e à ANVISA, subsidiará a construção do Instrumento de Mensuração de Resultados (IMR) referentes à comercialização paralela e ao fornecimento das principais refeições, caracterizada pela venda de alimentação saudável na forma de pequenas refeições e/ou lanches e a fiscalização do cumprimento das tratativas pactuadas neste Termo de Referência.

5.1.2.43. O membro da comunidade universitária que preferir trazer seu próprio alimento ou marmita e utilizar o refeitório do restaurante universitário para realizar suas refeições PODERÁ FAZE-LO, lembrando que a empresa fica desobrigada de oferecer bens como talheres, pratos ou guardanapos.

5.1.2.43.1. Para a Cidade Universitária, o refeitório 2 será utilizado para essa finalidade, sendo que os usuários não pagantes não terão acesso ao refeitório 1 (local em que estão os balcões com os alimentos). O refeitório 2 também poderá ser utilizado pelos usuários com tickets, sendo que, uma vez acessado os balcões com os alimentos que são servidos e dirigindo-se ao refeitório 2, os mesmos não poderão retornar ao refeitório 1, ou seja, haverá um fluxo de mão única.

5.1.2.43.2. A Contratada poderá abordar em situações excepcionais de extrema lotação dos refeitórios 1 e 2, de forma polida e respeitosa, e pedir que quaisquer usuários, que tenham terminado sua refeição, cedam o lugar ou espaço para que outros usuários que estejam esperando façam sua refeição.

5.1.2.43.3. Fica da mesma forma estabelecido que nenhum acesso aos alimentos fornecidos e outros objetos deste contrato poderá ser usufruído pelo membro da comunidade universitária que não possuir o **ticket** de alimentação, neste contexto.

5.1.2.44. A Contratante ficará responsável pela disponibilização de aparelhos micro-ondas para que qualquer membro da comunidade universitária possa aquecer suas refeições, se assim desejarem, sendo que a **CONTRATADA deverá arcar com os custos do consumo de energia elétrica, higienização e inclusive manutenção dos micro-ondas** que serão disponibilizados no salão do restaurante universitário. **A manutenção técnica em eventual defeito/falha será de responsabilidade da CONTRATADA.**

5.1.2.45. Fica a Contratada obrigada a guardar diariamente amostras de todos os pratos prontos elaborados no Restaurante Universitário, acondicionadas em embalagens estéreis, lacrados e identificados com nome da preparação, refeição e data de produção. Todos os alimentos prontos para consumo devem ser colhidos na segunda hora do tempo de distribuição, utilizando-se os mesmos utensílios empregados na distribuição e seguindo o método de coleta conforme preconizado pela Portaria do Centro de Vigilância de Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde do Estado de São Paulo, de número 5, de 09 de abril de 2013:

5.1.2.45.1. Identificar as embalagens higienizadas ou sacos esterilizados, ou desinfetados, com o nome do estabelecimento, nome do produto, data, horário e nome do responsável pela coleta;

5.1.2.45.2. Proceder à higienização das mãos;

5.1.2.45.3. Abrir a embalagem ou o saco sem o tocar internamente nem o soprar;

5.1.2.45.4. Colocar a amostra do alimento (mínimo de 200 gramas);

5.1.2.45.5. Retirar o ar, se possível, e fechar a embalagem;

5.1.2.45.6. Temperatura e tempo de guarda dos alimentos:

5.1.2.45.6.1. Alimentos que foram distribuídos sob refrigeração devem ser guardados no máximo a quatro graus Celsius, por setenta e duas horas, sendo que alimentos líquidos devem ser guardados somente nesta condição;

5.1.2.45.6.2. Alimentos que foram distribuídos quentes devem ser guardados sob congelamento a dezoito graus negativos Celsius por setenta e duas horas.

5.1.2.46. Fica a Contratada obrigada, a cada semestre, em datas definidas aleatoriamente escolhidas pela Contratante, por meio da fiscalização, realizar análise microbiológica de todos os alimentos prontos servidos no **buffet**, sendo que a Contratada é obrigada a arcar com os custos das análises, que deverão ser realizadas em laboratório credenciado pela Vigilância Sanitária.

5.1.2.46.1. Adicionalmente, em caso de suspeitas de contaminação, fica a Contratada obrigada a realizar as análises, ficando a esta o ônus de prova de que não ocorreu a contaminação alegada.

5.1.2.47. Fica a Contratada obrigada a disponibilizar a venda de **tickets** por meio digital e presencial, ficando responsável pelo sistema de venda e respectiva segurança, permitindo que o usuário possa adquirir **tickets** previamente, em qualquer quantidade, tendo como critério técnico mínimo para disponibilização no sistema de venda de **tickets** para a necessidade mensal do comensal, que em tese, pode fazer todas as refeições no Restaurante Universitário.

5.1.2.48. Fica proibida a exposição e distribuição de propaganda, especialmente de produtos ultraprocessados, por parte da Contratada, em áreas internas ou externas, sem prévia autorização da Contratante.

5.1.2.49. Somente poderão ser veiculados anúncios de quaisquer tipos, institucionais ou não, avisos, propagandas diversas, convocações, ou outros aqui não especificados, nas dependências internas do Restaurante Universitário, após a aprovação da Contratante, identificada pela aposição de carimbo e assinatura de um representante.

5.1.2.50. Durante os períodos de recesso acadêmico, em eventual greve ou em outra situação emergencial, a demanda de refeições servidas para os usuários tende a diminuir, razão pela qual deverão ser previstos os custos fixos equivalentes. Nestes períodos, os serviços terão continuidade, exceto sob comunicação expressa da Contratante.

5.1.2.51. Durante os períodos de recesso acadêmico e em outros períodos em que eventualmente a demanda por refeições no Restaurante Universitário seja reduzida, o valor pelo uso do espaço público decorrente da cessão onerosa poderá ser reduzido pela Contratante, em até 70% (setenta por cento) de seu valor, a fim de manter o equilíbrio econômico-financeiro do Contrato, mediante análise do Contratante.

5.1.2.52. Para o cálculo de percentual de desconto a ser concedido, será utilizada a seguinte fórmula:

$$D = [1 - (R/M)] \times 100$$

Onde:

D = % de redução na concessão onerosa no mês de recesso/greve

R = nº refeições servidas no mês de recesso/greve

M = média de refeições servidas nos meses sem recesso/greve

5.1.2.53. Não será permitido atraso. Em caso de ocorrência, que implicará em infração, o horário de atendimento deve ser estendido pelo mesmo período do atraso. O horário de atendimento poderá ser alterado de acordo com determinação da Contratante e rotina do Câmpus. Após a comunicação, a Contratada terá 48h (quarenta e oito horas) para adequação à mudança.

5.1.2.54. A Contratada deverá manter no local da prestação do serviço, número suficiente de empregados para executar adequadamente o preparo, fornecimento e a distribuição das refeições

sem interrupções e atender os usuários do Restaurante Universitário com qualidade e rapidez, com fluxo adequado, para não ocorrer demora nas filas, incluída a venda **on-line** e antecipada de **tickets**.

5.1.2.55. A Contratada deverá dimensionar adequadamente os seus recursos humanos por meio de parâmetros ou indicadores técnicos para planejar quantidade, sem perder o foco na qualidade dos serviços prestados, para atender ao número de usuários do Restaurante Universitário.

5.1.2.56. A Contratante poderá solicitar revisão do número de funcionários previsto no quadro de pessoal da Contratada quando assim achar conveniente.

5.1.2.57. Caso o cardápio esteja incompleto nos itens previstos para o dia, por excesso de usuários ou incidente que impeça a distribuição de alimento, a empresa deverá substituí-los por alimentos de igual valor nutritivo, comunicando de imediato ao Fiscal do Contrato. Em caso de problema com fornecedor, que impeça o preparo e distribuição de alimento previsto no cardápio, a solicitação de alteração deverá ser formalizada e devidamente justificada com antecedência mínima de 24h (vinte e quatro horas) para sua aprovação, mediante comunicação por escrito, para registrar documentalmente todas as tratativas realizadas entre a Contratada, a Contratante e a empresa fornecedora.

5.1.2.58. A Contratada deverá manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica, gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção dos serviços objeto do contrato.

5.1.2.59. A Contratante subsidiará refeições aos seus estudantes e outros eventuais beneficiários, de acordo com política estabelecida internamente, cujo controle será realizado por sistema de informática desenvolvido pela UFMS.

5.1.2.60. A Contratante deverá disponibilizar e manter um sistema adequado, confiável e auditável de controle do número de refeições fornecidas diariamente, competindo à Contratada a sua operação e fornecimento de relatório do fechamento diário e mensal do controle de refeições.

5.1.2.61. A Contratada deverá disponibilizar material sobre alimentação adequada e saudável (Educação Alimentar e Nutricional para a comensalidade), podendo utilizar de parcerias de projetos e materiais disponibilizados pela Contratante.

5.1.2.62. Computadores para o funcionamento exclusivo do sistema de controle informatizado será disponibilizado pela Contratante. Caberá à Contratante a instalação e manutenção do sistema de controle informatizado, da rede de computadores e **internet** para atender o sistema de concessão de subsídios.

5.1.2.63. Demais equipamentos para emissão de cupom fiscal ou nota fiscal, deverão ser fornecidos e instalados pela Contratada. É de responsabilidade da Contratada a manutenção preventiva e corretiva desses itens. Na hipótese de dano, defeitos ou mau funcionamento de quaisquer desses itens, cabe à Contratada a substituição imediata do item danificado.

5.1.2.64. Os usuários que eventualmente contarem com subsídio alimentício integral por parte da UFMS, não devem efetuar nenhum tipo de pagamento à Contratada. Para os usuários que receberem subsídio alimentício integral, a Contratada deverá registrar que o usuário usufruiu da refeição naquele dia e horário para posterior ressarcimento da Contratante à Contratada. Os usuários que contarem com subsídio alimentício parcial por parte da Contratante, devem efetuar pagamento parcial da refeição à Contratada. Para os usuários que receberem subsídio alimentício parcial por parte da Contratante, a Contratada deverá registrar que o usuário usufruiu da refeição naquele dia e horário para posterior ressarcimento da Contratante à Contratada.

5.1.2.65. Todas as refeições subsidiadas deverão ser registradas no sistema operacional de controle informatizado.

5.1.2.66. A Contratante fará a checagem dos quantitativos informados pela Contratada por meio de sistema próprio de controle. O sistema de controle informatizado só poderá operar em modo **off-line** nas hipóteses de falta de energia elétrica no RU ou falha nos sistemas de comunicação (**internet** e /ou rede) que não permitam que as operações ocorram **on-line**, devidamente informadas ao Fiscal Técnico. Em caso de operar em modo **off-line**, a Contratada poderá utilizar de listas manuais disponibilizadas pela Contratante, para fornecimento de refeições.

(O texto acrescentado conforme conveniência e necessidades demandadas pela UASG, conforme guia e-lic).

5.1.3. Cronograma de realização dos serviços: os serviços deverão ser prestados a comunidade acadêmica da UFMS conforme as datas de início e fim do Calendário Acadêmico letivo. Disponível em: <<https://prograd.ufms.br/calendario-academico/>>.

5.1.4. Este serviço será realizado sendo o cronograma conforme o calendário acadêmico da UFMS. As refeições e a comercialização paralela deverão ser servidas em dias úteis de segunda a sexta (café da manhã, almoço e jantar) e aos sábados (café da manhã e almoço), conforme os dias letivos previstos no calendário acadêmico da Contratante.

(Texto adaptado conforme conveniência e necessidades demandadas pela UASG, conforme guia e-lic).

Local e horário da prestação dos serviços

5.2 Os serviços serão prestados nos seguintes endereços:

5.2.1. Os serviços do lote I deverão ser prestados no seguinte endereço situado na Avenida Costa e Silva s/n, Bairro Pioneiros, Campo Grande - Mato Grosso do Sul, CEP: 79070-900;

5.2.2. Os serviços do Lote II deverão ser prestados no endereço Av. Ranulpho Marques Leal, 3484 - Distrito Industrial II, Três Lagoas - MS, 79613-000;

5.2.3. Os serviços do Lote III deverão ser prestados no endereço Av. Rio Branco, 1270 - Universitário, Corumbá - MS, 79304-902;

5.2.4. Os serviços do lote IV deverão ser prestados no endereço Rua Oscar Trindade de Barros, 740 - Da Serraria, Aquidauana - MS, 79200-000.

5.3. Os serviços serão prestados no seguinte horário:

Os horários e dias de atendimento previstos para a distribuição do café da manhã, almoço e jantar no Restaurante Universitário deverão seguir a Tabela 3.

Tabela 3 - Horários e dias de atendimento previstos para a distribuição do café da manhã, do almoço e do jantar no Restaurante Universitário.

Refeição	Horário de atendimento	Dias da semana
Café da manhã	6h30 às 9h	Segunda-feira a Sábado
Almoço	10h30 às 14h	Segunda-feira a Sábado

Jantar	17h30 às 20h30	Segunda-feira a Sexta-feira
Comercialização Paralela	06h30 às 20h30	Segunda-feira a Sexta-feira
Comercialização Paralela	06h30 às 14h	Sábados

Observações.: I - matutino: compreende as aulas realizadas no horário das 7h15 às 12h25, de segunda-feira a sábado, com intervalo das 9h15 às 9h25;

II - vespertino: compreende as aulas realizadas no horário das 13h15 às 18h25, de segunda-feira a sábado, com intervalo das 15h15 às 15h25; e

III - noturno: compreende as aulas realizadas no horário das 18h30 às 22h40, de segunda a sexta-feira com intervalo das 20h30 às 20h40, e aos sábados nos turnos matutino e vespertino.

IV - A comercialização paralela deverá ocorrer concomitante à distribuição das principais refeições (café da manhã, almoço e jantar) e deverá obedecer sistematicamente todos os preceitos que envolvem e/ou caracterizam a alimentação saudável.

Rotinas a serem cumpridas

5.3.1. A execução contratual observará as rotinas descritas nos sub itens de 5.1.2.1. até 5.1.2.66.

(Texto adaptado conforme conveniência e necessidades demandadas pela UASG, conforme guia e-lic.)

Materiais a serem disponibilizados

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

5.4.1. A Contratada deverá disponibilizar número suficiente de utensílios, tais como pratos de louça branca, talheres de metal, bandejas de boa qualidade em policloreto de vinila - PVC ou outro material, desde que perfeitamente estáveis (vidro, cerâmica e/ou aço inoxidável) e materiais descartáveis (copos biodegradáveis, guardanapos e palitos de madeira) para atender os usuários.

5.4.2. As dimensões estabelecidas para os utensílios consideram preservar a possibilidade do usuário servir-se à vontade de acordo com sua necessidade dos itens prato base, salada e complemento, no almoço e jantar, bem como agilizar o fluxo e minimizar o trabalho do atendente, possibilitando servir um número menor de vezes para atingir a quantidade desejada no porcionamento durante a distribuição.

5.4.3. Os utensílios padrão para fornecimento de grandes refeições serão bandejas lisas de plástico com dimensões iguais ou superiores a 44x30cm (comprimento x largura) e pratos de porcelana com, no mínimo, 25cm de diâmetro; conchas de servir com capacidade mínima de 250g; colheres, garfos e facas em aço inox, copos ou canecas retornáveis em plástico livre de bisfenol A, com capacidade para 300mL. Adicionalmente, deverão ser disponibilizados guardanapos de papel não reciclado e luvas descartáveis e/ou álcool 70% para se servirem com padrão mínimo de biossegurança. Em casos excepcionais como endemias/pandemias, ofertar máscaras e luvas descartáveis para os usuários com as devidas orientações de uso.

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

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

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

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

5.5.1. A UFMS, no âmbito do Campus de Campo Grande (Lote I), conta com aproximadamente 14.560 (quatorze mil, quinhentos e sessenta) estudantes de graduação e pós-graduação, além de 2.460 (dois mil, quatrocentos e sessenta) servidores públicos, entre docentes e técnico-administrativos. Dados atualizados em dezembro de 2024.

5.5.2. A UFMS, no âmbito do Campus de Três Lagoas (Lote II), conta com aproximadamente 3.300 (três mil e trezentos) estudantes de graduação e pós-graduação, além de 300 (trezentos) servidores públicos, entre docentes e técnico-administrativos. Dados atualizados em dezembro de 2024.

5.5.3. A UFMS, no âmbito do Campus do Pantanal (Lote III), conta com aproximadamente 2.220 (dois mil, duzentos e vinte) estudantes de graduação e pós-graduação, além de 160 (cento e sessenta) servidores públicos, entre docentes e técnico-administrativos. Dados atualizados em dezembro de 2024.

5.5.4. A UFMS, no âmbito do Campus de Aquidauana (Lote IV), conta com aproximadamente 1.750 (um mil, setecentos e cinquenta) estudantes de graduação e pós-graduação, além de 120 (cento e vinte) servidores públicos, entre docentes e técnico-administrativos. Dados atualizados dezembro de 2024.

5.5.5. As refeições deverão ser servidas em dias úteis de segunda a sábado (café da manhã e almoço) e de segunda à sexta (jantar), conforme os dias letivos previstos no calendário acadêmico da Contratante.

5.5.6. A quantidade de refeições a serem servidas no Restaurante Universitário, pelas próprias características do calendário acadêmico de uma Universidade e possibilidade de greves, é variável. Para fins de planejamento, considerando as informações retiradas do Sistema de Gestão de Bolsas, os números estimados por lote, encontram-se no item 1.1 deste termo.

5.5.7. A Contratante não tem compromisso com a remuneração de uma quantidade mínima diária, mensal ou anual. A Contratada deverá prever a variação do número de usuários na composição de seus custos.

5.5.8. Por solicitação da Contratada e com a anuência da Contratante, o restaurante poderá ser fechado em períodos de recesso, feriados e em outros períodos em que eventualmente a demanda por refeições seja comprovadamente reduzida. A solicitação deverá ser encaminhada pela Contratada à CONTRATANTE com no mínimo 15 dias corridos de antecedência.

5.5.9. A cada início de semestre letivo, a Contratada poderá requerer à Contratante o quantitativo de estudantes ingressantes para adequar seu serviço à nova demanda.

5.5.10. O valor máximo por lote de referência previsto para as refeições servidas estão discriminados no item 1.1 deste termo.

5.5.11. O lance será ofertado pelo menor preço total para as refeições, considerando todos os custos e insumos, bem como a cessão onerosa do espaço público. Poderá haver diligências para comprovação da capacidade de execução dos serviços com base nos preços apresentados.

5.5.12. Estimativas de média dos custos fixos mensais para o Campus de Campo Grande (LOTE I):

5.5.12.1. Água e esgoto: R\$ 10.925,07 - média de consumo ano base 2024 (Anexo IV).

5.5.12.2. Tarifa de setor público devido a utilização da rede da unidade. Energia: R\$ 8.845,80 - média de consumo ano base 2024 (Anexo V).

5.5.12.3. A cessão do espaço físico do Restaurante Universitário será onerosa, onde a Contratada deverá pagar à Contratante o valor mensal de R\$ 34.700,00 (trinta e quatro mil reais e setecentos centavos) - referente a área total do terreno de 2.081,09 m², conforme Laudo SEI 5271124.

5.5.13. Estimativas de média dos custos fixos mensais para o Campus de Três Lagoas (LOTE II)

5.5.13.1. Água e esgoto: R\$ 1.193,00 - média de consumo ano base 2024.(SEI 5299353).

5.5.13.2. Energia: R\$ 6.202,50 - média de consumo ano base 2024.(SEI 5299353).

5.5.13.3. A cessão do espaço físico do Restaurante Universitário será onerosa, onde a Contratada deverá pagar a Contratante o valor mensal de R\$ 5.081,93 (cinco mil oitenta e um reais e noventa e três centavos), referente a área total do terreno de 544,68m², conforme laudo SEI 5293018.

5.5.13.4. O valor da Concessão poderá sofrer alteração mediante nova avaliação de imóveis para fins de locação por parte da UFMS.

5.5.14. Estimativas de média dos custos fixos mensais para o Campus do Pantanal (LOTE III)

5.5.14.1. Água e esgoto: R\$ 1.186,56 - média de consumo ano base 2024 (SEI 5299353).

5.5.14.2. Energia: R\$ 3.477,22 - média de consumo ano base 2024 (SEI 5299353).

5.5.14.3. A cessão do espaço físico do Restaurante Universitário será onerosa, onde a Contratada deverá pagar a Contratante o valor mensal de R\$ 4.520 (quatro mil quinhentos e vinte reais centavos) , referente a área total do terreno de 423,51m², conforme laudo SEI 5293013.

5.5.14.4. O valor da Concessão poderá sofrer alteração mediante nova avaliação de imóveis para fins de locação por parte da UFMS.

5.5.15. Estimativas de média dos custos fixos mensais para o Campus de Aquidauana (LOTE IV)

5.5.15.1. Água e esgoto: R\$ 350,03 - média de consumo ano base 2024 (SEI 5299353)

5.5.15.2. Energia: R\$ 2.129,56 - média de consumo dos meses em funcionamento do Restaurante Universitário (SEI 5299353)

5.5.15.3. A cessão do espaço físico do Restaurante Universitário será onerosa, onde a Contratada deverá pagar a CONTRATANTE o valor mensal de R\$ 1.210,00 (um mil duzentos e dez reais) - , referente a área total do terreno de 241,94m², conforme laudo SEI 5293021.

5.5.15.4. O valor da Concessão poderá sofrer alteração mediante nova avaliação de imóveis para fins de locação por parte da UFMS.

5.5.16. Todas as tarifas são setor público.

5.5.17. No momento da apresentação da proposta no pregão, obrigatoriamente, os fornecedores deverão apresentar a planilha de custos apensada a esse termo.

~~Especificação da garantia do serviço~~

~~5.6. O prazo de garantia contratual dos serviços é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).~~

~~OU~~

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

(Texto taxado visto que será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021).

Uniformes

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

5.6.1. O uniforme deverá compreender as seguintes peças do vestuário:

5.6.1.1. 03 (três) Calças, 03 (três) Camisetas, 01 Avental, 01 Touca e 01 Bota;

5.6.1.2. É entregue 01 (um) conjunto completo ao empregado no início da execução do contrato, devendo ser substituído 01 (um) conjunto completo de uniforme a cada 06 (seis) meses, ou a qualquer época, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, após comunicação escrita do Contratante, sempre que não atendam as condições mínimas de apresentação;

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

5.6.2.1. Calça Brim;

5.6.2.2. Camiseta de Malha Fria;

5.6.2.3. Avental de Oxford,

5.6.2.4. Touca de Oxford;

5.6.2.5. Bota de PVC.

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

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

5.6.5. Todos os funcionários da Contratada deverão estar adequadamente uniformizados, portando crachá de identificação e os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e Equipamentos de

Proteção Coletiva (EPCs), exigidos pelo Ministério do Trabalho e Emprego NR-6, fornecidos gratuitamente pela Contratada. O fornecimento e a conservação dos uniformes e crachás dos empregados, bem como dos equipamentos e itens individuais e coletivos de segurança no trabalho será de inteira responsabilidade da Contratada.

(Texto acrescentado conforme conveniência e necessidades demandadas pela UASG, conforme guia e-lic).

Procedimentos de transição e finalização do contrato

~~5.9. Os procedimentos de transição e finalização do contrato constituem-se das seguintes etapas:~~

~~5.9.1. [...],~~

~~5.9.2. [...], e~~

~~5.9.3. [...].~~

OU

5.7. Não serão necessários procedimentos de transição e finalização do contrato devido às características do objeto. Na presente contratação não haverá necessidade de promover transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, tendo em vista que a empresa a ser contratada deverá comprovar experiência no ramo por meio de documentos que atestem capacidade técnica.

(Texto alterado conforme conveniência e necessidades demandadas pela UASG, conforme guia e-lic).

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

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

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

Preposto

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

6.7. O Contratado **deverá** manter preposto da empresa no local da execução do objeto durante o período de execução das atividades, **com experiência no ramo e com poderes para representá-la em tudo o que se refere à execução dos serviços, inclusive sua supervisão, razão pela qual o preposto deve permanecer no local da execução, visto a natureza do serviço e sua atribuição de monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para atender o desempenho e qualidade solicitados pela Contratante.**

6.8. A Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que a Contratada designará outro para o exercício da atividade. **Em caso de eventual substituição do preposto, a Contratada deverá comunicar previamente ao Gestor do Contrato.**

(Texto alterado conforme conveniência e necessidades demandadas pela UASG, conforme guia e-lic).

Rotinas de Fiscalização

6.9. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

Fiscalização Técnica

6.10. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

6.11. O fiscal técnico do contrato anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);

6.12. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);

6.13. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV);

6.14. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V);

6.15. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

~~6.16. A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:~~

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

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

~~6.16.3. [...].~~

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

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

~~6.19. Para a compensação da jornada prevista no Decreto 12.174, de 2024, e na Instrução Normativa SEGES/MGI nº 81, de 12 de setembro de 2024, na hipótese de os trabalhadores prestarem serviços para unidades distintas, caberá ao fiscal setorial fazer a interlocução com os responsáveis pelas unidades de execução onde o trabalhador presta os serviços, para o fim da avaliação sobre a compensação pretendida. Em não havendo designação de fiscal setorial, a competência recairá no fiscal técnico.[A3]~~

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

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

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

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

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

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

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

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

~~6.27.1. se o saldo de horas se encontra positivo, caso ainda não usufruído o recesso;~~

~~6.27.2. se o recesso foi parcialmente compensado, caso o recesso tenha sido usufruído, mas a compensação não tenha sido concluída;~~

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

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

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

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

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

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

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

(Texto alterado e tachado conforme conveniência e necessidades demandadas pela UASG, conforme guia e-lic).

Fiscalização Administrativa

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

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

6.20. Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas:

6.20.1. A Comissão de Acompanhamento poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços;

6.20.2. A Comissão de Acompanhamento, 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 Art. 124 da Lei n.º 14.133, de 1º de abril de 2021.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

~~6.35.1.2.3. Certidão de Regularidade do FGTS (CRF); e~~

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

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

~~6.35.1.3.1. extrato da conta do INSS e do FGTS de qualquer empregado, a critério da Administração Contratante;~~

~~6.35.1.3.2. cópia da folha de pagamento analítica de qualquer mês da prestação dos serviços, em que conste como tomador a parte contratante;~~

~~6.35.1.3.3. cópia dos contracheques dos empregados relativos a qualquer mês da prestação dos serviços ou, ainda, quando necessário, cópia de recibos de depósitos bancários;~~

~~6.35.1.3.4. comprovantes de entrega de benefícios suplementares (vale-transporte, vale-alimentação, entre outros), a que estiver obrigada por força de lei ou de Convenção ou Acordo Coletivo de Trabalho, relativos a qualquer mês da prestação dos serviços e de qualquer empregado; e~~

~~6.35.1.3.5. comprovantes de realização de eventuais cursos de treinamento e reciclagem que forem exigidos por lei ou pelo contrato;~~

~~6.35.1.4. entrega de cópia da documentação abaixo relacionada, quando da extinção ou rescisão do contrato, após o último mês de prestação dos serviços, no prazo definido no contrato:~~

~~6.35.1.4.1. termos de rescisão dos contratos de trabalho dos empregados prestadores de serviço, devidamente homologados, quando exigível pelo sindicato da categoria;~~

~~6.35.1.4.2. guias de recolhimento da contribuição previdenciária e do FGTS, referentes às rescisões contratuais;~~

~~6.35.1.4.3. extratos dos depósitos efetuados nas contas vinculadas individuais do FGTS de cada empregado dispensado;~~

~~6.35.1.4.4. exames médicos demissionais dos empregados dispensados;~~

- ~~6.36. Sempre que houver admissão de novos empregados pela contratada, os documentos elencados no item 6.23.1.1 acima deverão ser apresentados.~~
- ~~6.37. A Administração deverá analisar a documentação solicitada no item 6.23.1.4 acima no prazo de 30 (trinta) dias após o recebimento dos documentos, prorrogáveis por mais 30 (trinta) dias, justificadamente.~~
- ~~6.38. A cada período de 12 meses[A5] de vigência do contrato de trabalho, a contratada deverá encaminhar termo de quitação anual das obrigações trabalhistas, na forma do art. 507-B da CLT, ou comprovar a adoção de providências voltadas à sua obtenção, relativamente aos empregados alocados, em dedicação exclusiva, na prestação de serviços contratados.~~
- ~~6.39. O termo de quitação anual efetivado deverá ser firmado junto ao respectivo Sindicato dos Empregados e obedecerá ao disposto no art. 507-B, parágrafo único, da CLT.~~
- ~~6.40. Para fins de comprovação da adoção das providências a que se refere o presente item, será aceito qualquer meio de prova, tais como: recibo de convocação, declaração de negativa de negociação, ata de negociação, dentre outros.~~
- ~~6.41. Não haverá pagamento adicional pela Contratante à Contratada em razão do cumprimento das obrigações previstas neste item.~~
- ~~6.42. No caso de sociedades diversas, tais como as Organizações Sociais Cíveis de Interesse Público (Oscip's) e as Organizações Sociais, será exigida a comprovação de atendimento a eventuais obrigações decorrentes da legislação que rege as respectivas organizações.~~
- ~~6.43. Os documentos necessários à comprovação do cumprimento das obrigações sociais trabalhistas poderão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da Administração.~~
- ~~6.44. Em caso de indício de irregularidade no recolhimento das contribuições previdenciárias, os fiscais ou gestores de contratos de serviços com regime de dedicação exclusiva de mão de obra deverão oficial à Receita Federal do Brasil (RFB).~~
- ~~6.45. Em caso de indício de irregularidade no recolhimento da contribuição para o FGTS, os fiscais ou gestores de contratos de serviços com regime de dedicação exclusiva de mão de obra deverão oficial ao Ministério do Trabalho.~~
- ~~6.46. O descumprimento das obrigações trabalhistas ou a não manutenção das condições de habilitação pelo Contratado poderá dar ensejo à rescisão contratual, sem prejuízo das demais sanções.~~
- ~~6.47. A Administração Contratante poderá conceder um prazo para que o Contratado regularize suas obrigações trabalhistas ou suas condições de habilitação, sob pena de rescisão contratual, quando não identificar má-fé ou a incapacidade da empresa de corrigir.~~
- ~~6.48. Caso não seja apresentada a documentação comprobatória do cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e para com o FGTS, o Contratante comunicará o fato ao Contratado e reterá o pagamento da fatura mensal, em valor proporcional ao inadimplemento, até que a situação seja regularizada.~~
- ~~6.49. Não havendo quitação das obrigações por parte do Contratado no prazo de quinze dias, o Contratante poderá efetuar o pagamento das obrigações diretamente aos empregados do Contratado que tenham participado da execução dos serviços objeto do contrato.~~
- ~~6.50. O sindicato representante da categoria do trabalhador deverá ser notificado pelo Contratante para acompanhar o pagamento das verbas mencionadas.~~

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

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

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

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

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

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

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

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

~~6.57.2. necessidade eventual de caráter pessoal dos trabalhadores, em que não se mostre eficiente ou conveniente convocar trabalhadores substitutos.[A7]~~

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

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

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

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

Gestor do Contrato

6.21. Cabe ao gestor do contrato:

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

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

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

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

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

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

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

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

OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

6.29. São obrigações do Contratante:

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

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

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

6.29.4. Acompanhar e fiscalizar a execução contratual e o cumprimento das obrigações pela Contratada **por meio de servidores especialmente designados pela Contratante, nos termos do Art. 117 da Lei n.º 14133, de 1º de abril de 2021, exigindo seu fiel e total cumprimento.**

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

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

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

- 6.29.8. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- 6.29.9. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução contratual, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
- 6.29.9.1. A Administração terá o prazo de **30 dias**, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- 6.29.10. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo Contratado no prazo máximo de **30 dias**.
- 6.29.11. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.
- 6.29.12. Comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, no caso do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.
- 6.29.13. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato.
- 6.29.14. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento.
- ~~3.1.15. Exigir do Contratado que providencie a seguinte documentação como condição indispensável para o recebimento definitivo de objeto, quando for o caso:~~
- ~~3.1.15.1. "as built", elaborado pelo responsável por sua execução;~~
- ~~3.1.15.2. comprovação das ligações definitivas de energia, água, telefone e gás;~~
- ~~3.1.15.3. laudo de vistoria do corpo de bombeiros aprovando o serviço;~~
- ~~3.1.15.4. carta "habite-se", emitida pela prefeitura; e~~
- ~~3.1.15.5. certidão negativa de débitos previdenciários específica para o registro da obra junto ao Cartório de Registro de Imóveis;~~
- ~~3.1.16. Arquivar, entre outros documentos, de projetos, "as built", especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após o recebimento do serviço e notificações expedidas.~~
- 6.29.15. Assegurar que o ambiente de trabalho, inclusive seus equipamentos e instalações, apresentem condições adequadas ao cumprimento, pelo Contratado, das normas de segurança e saúde no trabalho, quando o serviço for executado em suas dependências, ou em local por ela designado.
- 6.29.16. Previamente à expedição da ordem de serviço, verificar pendências, liberar áreas e/ou adotar providências cabíveis para a regularidade do início da sua execução.
- 6.29.17. Disponibilizar o espaço físico do Restaurante Universitário, bem como os equipamentos permanentes durante a vigência do contrato (Anexo VI).
- 6.29.18. Disponibilizar área para abrigo de cilindros Gás Liquefeito de Petróleo (GLP).
- 6.29.19. Estabelecer rotinas para o cumprimento do objeto desta contratação.

6.29.20. Fixar em local visível na área do refeitório, um endereço eletrônico institucional que receberá as reclamações e sugestões dos usuários dos serviços de alimentação.

6.29.21. Proceder as vistorias dos serviços por meio da Comissão de Acompanhamento, dando ciência ao preposto da Contratada e determinando sua imediata regularização.

6.29.22. A Contratante poderá utilizar o refeitório do Restaurante Universitário sempre que necessário. Quando isso ocorrer, fará a comunicação formal à Contratada com 48h (quarenta e oito horas) de antecedência.

6.29.22.1. Caberá à Comissão de Acompanhamento, com anuência do Gestor e da Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis, autorizar a utilização do espaço do refeitório do Restaurante Universitário e comunicar à Contratada por meio de correspondência protocolada com todos os detalhes do uso excepcional.

6.29.23. Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como: 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; direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas; 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. decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

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

(Texto alterado, tachado e incluso conforme conveniência e necessidades demandadas pela UASG, conforme guia e-lic).

OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

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

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

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

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

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

6.31.6. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;

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

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

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

6.31.9.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

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

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

6.31.9.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

6.31.9.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

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

6.31.11. Comunicar ao Fiscal, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços. **Prestar todos os esclarecimentos solicitados pela Contratante, de forma clara, concisa e lógica, cujas reclamações se obrigam prontamente a atender.**

6.31.12. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento, **como dados estatísticos sobre a comercialização, quantitativo de todas as refeições não subsidiadas servidas no Restaurante Universitário e prestar outras informações que a Contratante julgar necessárias ao seu controle e oportuna divulgação, assegurando o sigilo da Contratada.**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6.31.28. Manter os empregados nos horários predeterminados pelo Contratante.

6.31.29. Apresentar os empregados devidamente identificados por meio de crachá.

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

6.31.31. Observar os preceitos da legislação sobre a jornada de trabalho, conforme a categoria profissional.

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

6.31.33. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as Normas Internas do Contratante.

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

6.31.35. Instruir os seus empregados, quanto à prevenção de incêndios nas áreas do Contratante.

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

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

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

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

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

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

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

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

~~4.1.44.3. florestas plantadas; e~~

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

~~4.1.51.2. Na execução contratual, conforme o caso, a emissão de ruídos não poderá ultrapassar os níveis considerados aceitáveis pela Norma NBR 10.151 – Avaliação do Ruído em Áreas Habitadas visando o conforto da comunidade, da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT, ou aqueles estabelecidos na NBR 10.152 – Níveis de Ruído para conforto acústico, da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT, nos termos da Resolução CONAMA nº 01, de 08/03/90, e legislação correlata.~~

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

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

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

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

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

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

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

6.31.39. A Contratada receberá as instalações e equipamentos da Contratante no estado em que se encontram, conforme relação disponível no nesse termo, declarando esta condição, em termo próprio, conforme discriminação do inventário.

6.31.40. A Contratada assinará um Termo de Corresponsabilidade, na ocasião da assinatura do Contrato, dos bens inventariados responsabilizando-se na ocorrência de danos.

6.31.41. Materiais, mão de obra, ferramentas e os custos de instalação, **manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos e móveis** disponibilizados pela Contratante e adquiridos pela Contratada **serão de responsabilidade da CONTRATADA.**

6.31.42. Os equipamentos cedidos pela Contrarante deverão ser restituídos após cessar o uso no estado em que se encontravam quando da assinatura do contrato, ressalvado o desgaste natural de uso ou; em caso de deterioração irreparável, a Contratada deverá efetuar a substituição dos equipamentos até a data do encerramento do contrato, por outros em condições similares ou novos, que passarão a pertencer à UFMS. As complementações de equipamentos e mobiliário necessários à perfeita execução do objeto da contratação deverão ser prontamente providenciadas pela Contratada após aprovação da Comissão de Acompanhamento, com a anuência do Gestor do Contrato, sem ônus à Contratante.

6.31.43. A Contratada deve apresentar cronograma anual e mensal de manutenção preventiva dos bens móveis e imóveis cedidos e executá-lo após sua conferência e aprovação pela Contratante, mantendo planilha de registros e comprovantes de execução. A manutenção preventiva e corretiva das instalações físicas, dos equipamentos e móveis deve ser realizada sem prejuízo para a execução dos serviços e sem afetar a segurança patrimonial e pessoal. Manutenção corretiva de móveis e equipamentos deve ocorrer no prazo máximo de 48h após a detecção da avaria e ser realizada sem prejuízo para a adequada execução dos serviços e sem afetar a segurança patrimonial e pessoal. Caso o móvel ou equipamento danificado comprometa a prestação do serviço, a Contratada deve providenciar a reposição temporária (aluguel ou aquisição) do item por um equivalente até que o original seja consertado. Os serviços de manutenção deverão ser realizados por empresas autorizadas e/ou pessoal tecnicamente capacitado de acordo com a legislação vigente, sendo mantidos os registros.

6.31.44. Caso algum bem da Contratante desapareça ou adquira defeito irreparável enquanto estiver sob guarda e responsabilidade da Contratada, o mesmo deverá ser devolvido à UFMS para baixa patrimonial e a Contratada deverá providenciar substituição por item com qualificação idêntica ou superior.

6.31.45. Não será permitida a utilização dos equipamentos cedidos para a produção de refeições por/para outras empresas ou instituições. Os equipamentos cedidos somente poderão ser retirados dos locais originais para manutenção, ou transferidos de um restaurante para outro após solicitação escrita e autorização oficial da Contratante.

6.31.46. A contratada deverá apresentar lista do patrimônio, conferida junto ao servidor competente da UFMS, com as respectivas substituições dos bens danificados pelo uso, devendo ser entregue 60 dias antes da data prevista para final da vigência do contrato, conforme sua assinatura.

6.31.47. Em caso de renovação de contrato, a Contratada deverá encaminhar antecipadamente à sua assinatura (solicita-se que com antecedência de 60 dias úteis), a lista do patrimônio conferida junto ao agente patrimonial da UFMS com as respectivas substituições dos bens danificados pelo uso, à Contratante.

6.31.48. A Contratada é responsável pela contratação de nutricionista responsável técnico e demais nutricionistas, e técnicos de nutrição e dietética com o devido registro no Conselho Regional de Nutrição (CRN). O número de nutricionistas deve respeitar a resolução 600/2018 do Conselho Federal de Nutrição (Anexo VII), que dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências.

6.31.49. Durante o horário de funcionamento da cozinha e da utilização dos refeitórios, a Contratada deverá manter no seu quadro de funcionários no Restaurante Universitário, nutricionista com o devido registro no CRN.

6.31.50. Para garantir a manutenção da qualidade do serviço, a Contratada deverá elaborar e implantar Manual de Boas Práticas de acordo com a Resolução RDC n.º 216/2004, do Ministério da Saúde, e o Procedimento Operacional Padronizado (POP) de acordo com a Resolução n.º 275 /2002 da ANVISA do Ministério da Saúde, dentre outras legislações pertinentes em vigor, adequando-os à execução do serviço da Unidade objeto do contrato. Esses documentos, bem como os registros de execução dos mesmos, deverão ser apresentados à Comissão de Acompanhamento e à nutricionista lotada na Secretaria de Integração e Apoio Estudantil - SEINT, estarem disponíveis para fiscalizações, auditorias e autoridades sanitárias, mantidos em local de fácil acesso e consulta para os funcionários.

6.31.51. Visando também à qualidade, a Contratada deverá promover periodicamente, às suas expensas, treinamentos gerais e específicos de toda a equipe de trabalho, no mínimo anualmente, e estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço. Os comprovantes de realização dos treinamentos devem ser apresentados à Comissão de Acompanhamento sempre que realizados ou solicitados.

6.31.52. O fornecimento de refeições demanda consumo de água, gás e energia elétrica. A Contratada deverá assumir os custos destes e de outros insumos da produção, além de apresentar um plano de sustentabilidade indicando as medidas que serão tomadas para garantir o consumo racional e para reduzir o impacto ambiental de sua produção. A fim de minimizar os impactos ambientais, as refeições deverão ser preparadas e servidas em utensílios reutilizáveis, evitando uso de descartáveis e consequente geração de resíduos, sempre que possível. Além disso, deverão ser realizados: o monitoramento do desperdício de alimentos, a compostagem dos resíduos orgânicos e a separação e correta destinação dos resíduos recicláveis e não recicláveis.

6.31.53. A Contratada deverá coletar e armazenar diariamente, sob condições adequadas, amostras das refeições/dia para possível análise microbiológica, de acordo com orientação da ANVISA.

6.31.54. A Contratada deverá manter quantidade per capita prevista para os diversos tipos de itens do cardápio, a cada dia, no local de execução do objeto.

6.31.55. É de responsabilidade da Contratada arcar com todos os ônus resultantes da exploração da atividade, inclusive limpeza, higiene e aparência, custos com água e esgoto, energia elétrica (conforme valores relacionados por lote nos itens 5.5.12 (Lote I), 5.5.13 (Lote II), 5.5.14 (Lote III) e 5.5.15 (Lote IV)), conforme legislações vigentes, bem como telefone, gás, material de limpeza, impostos, taxas e contribuições, segurança do local onde atua, bem como todos os tipos de manutenções preventivas e corretivas dos equipamentos e área física utilizada, para atendimento das exigências da Vigilância Sanitária, por uso ou desgaste natural.

6.31.56. A Contratada deverá, se necessário, instalar medidores de água e esgoto e energia elétrica e, se for o caso, realizar sua manutenção, sendo responsável pelo pagamento destes encargos.

6.31.57. É de responsabilidade da Contratada arcar com todos os ônus para aquisição de equipamentos eletrônicos e/ou sistemas que garantam ao consumidor do Restaurante Universitário, a possibilidade do pagamento em dinheiro, PIX, cartão de débito e/ou crédito, bem como se responsabilizar pela qualidade dos sistemas adotados.

6.31.58. Será de responsabilidade da Contratada, a execução de reparos e adaptações nas instalações elétricas, hidrossanitárias e físicas internas, mediante prévia aprovação e autorização expressa da Contratante.

6.31.59. A instalação de novos aparelhos ou equipamentos, assim como qualquer modificação das instalações elétricas e/ou hidrossanitárias, somente poderá ser providenciada pela Contratada mediante prévia aprovação e autorização expressa da Contratante. As benfeitorias vindas de quaisquer acréscimos ou melhorias realizadas, com autorização da Contratante, serão incorporadas ao imóvel, findo o contrato, sem ônus à Contratante. Se o contrato for rescindido, as benfeitorias serão incorporadas ao patrimônio da Contratante sem nenhum direito de ressarcimento. Caso a Contratada queira instalar aparelhos e equipamentos, será necessário antes da instalação que requeira junto ao Gestor do Contrato a autorização da Pró-Reitoria de Administração e Infraestrutura (PROADI) da Contratante, e os custos de instalação e retirada (ao fim do contrato) serão suportados pela Contratada.

6.31.60. A Contratada só poderá usar o espaço do refeitório para a execução do objeto desta contratação. Qualquer outra destinação deverá ser autorizada expressamente pela Contratante, quando solicitada no prazo mínimo de 10 (dez) dias úteis de antecedência e a Contratante poderá requerer o espaço do refeitório, exceto a cozinha, para sua utilização em eventos de interesse institucional, após prévio aviso à Contratada, desde que não prejudique a execução dos serviços e que tenha caráter temporário.

6.31.61. A Contratante poderá solicitar à Contratada sempre no interesse institucional em horários excepcionais e esporádicos o fornecimento de serviços, objeto deste contrato.

6.31.62. A Contratada deverá abrir o RU em dias não úteis ou períodos de férias, sempre que solicitado pela Administração do Campus, por meio do fiscal de contrato com pelo menos 36 (trinta e seis) horas de antecedência.

6.31.63. A Contratada é obrigada a zelar pela conservação, boa aparência e higiene do local, inclusive dos sanitários, dentro dos padrões exigidos pela legislação e normas vigentes do Ministério da Saúde e Secretaria do Estado de Saúde, fiscalização sanitária e ANVISA, providenciando a aquisição de todo e qualquer material de limpeza.

6.31.64. A Contratada se obriga, no interesse da Administração, na realização de reparos urgentes, instalações e adaptação de equipamentos, assim classificados pelo Gestor do Contrato, assegurando-se o direito de abatimento dos valores no valor do aluguel, desde que os reparos, instalações, adaptações e os custos sejam devidamente autorizados pela Pró-Reitoria de Administração e Infraestrutura (PROADI) da Contratante.

6.31.65. Os locais onde serão servidas as refeições deverão estar preparados adequadamente, observando-se as condições de higiene. A Contratada responsabilizar-se-á pela manutenção da higienização diária de suas dependências, inclusive sanitários, equipamentos, mesas e cadeiras, antes, durante e após as refeições e do acondicionamento apropriado dos resíduos e/ou restos alimentares, em sacos plásticos próprios e perfeitamente vedados, e retirá-los diariamente conforme as normas sanitárias vigentes, em horários pré-acordados com a Contratante.

6.31.66. A coleta de lixo deverá ser providenciada pela Contratada, que deverá apresentar à Comissão de Acompanhamento um Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos (PGRS) dos resíduos gerados e obtidos na produção, armazenamento e fornecimento das refeições servidas no Restaurante Universitário, até 30 (trinta) dias corridos após iniciadas as atividades do Restaurante Universitário. Este plano deverá contemplar o manejo dos resíduos gerados pela Contratada, desde a geração até a disposição e destinação final, conforme as legislações vigentes, contemplando, se necessário, um plano de ação a fim de atendê-las.

6.31.67. A Contratada deverá entregar à Comissão de Acompanhamento, antes de iniciar o atendimento ao público, cópia do Manual de Boas Práticas e do Procedimento Operacional Padrão, que serão utilizados no desenvolvimento dos trabalhos no Restaurante Universitário da Contratante.

6.31.68. A Contratada deverá manter o Restaurante Universitário como espaço pedagógico, recebendo estudantes da UFMS de áreas correlatas, para atividades de ensino (como estágio curricular supervisionado), pesquisa e extensão, além de ser utilizado eventualmente para visitas técnicas, não imputando qualquer ônus para a Contratante tanto a respeito das questões trabalhistas quanto ao fornecimento de alimentação durante as atividades.

6.31.69. A Contratada deverá permitir visita acompanhada à cozinha do Restaurante Universitário, desde que autorizada pela Comissão de Acompanhamento, quando solicitado por qualquer usuário (estudantes, colaboradores, servidores públicos da instituição e visitantes) e deverá providenciar para estes, toucas descartáveis.

6.31.70. Quando houver reclamações ou dúvidas quanto à qualidade das refeições, ou ainda, quando ocorrer surto de doença transmitida por alimentos, ou seja, quando ocorrer distúrbios gastrointestinais em duas ou mais pessoas após ingerirem alimentos de origem comum, a Contratada deverá providenciar o imediato encaminhamento de amostra dos alimentos servidos para análises laboratoriais, arcando com suas despesas, independentemente da Contratante tomar a iniciativa.

6.31.71. Em caso de denúncia, a Comissão de Acompanhamento poderá solicitar análise a qualquer tempo. A Contratada será responsável por todos os custos referentes a este controle. Os gêneros alimentícios utilizados pela Contratada na preparação das refeições deverão estar dentro de seu prazo de validade, apresentando qualidade satisfatória.

6.31.72. A Contratada sempre que necessário e a cada 3 (três) meses deverá proceder a desinsetização e desratização nas instalações 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 interrompam os serviços do objeto contratual, devendo ser mantidos os registros da operação e os documentos comprobatórios (laudos) apresentados à Comissão de Acompanhamento.

6.31.73. O reservatório de água do prédio do Restaurante Universitário, além de estar em perfeito estado físico e devidamente tampado, deverá apresentar adequado estado de conservação e higiene, ser higienizado pela Contratada, conforme instruções da legislação sanitária, em um intervalo máximo de 6 (seis) meses, devendo ser mantidos os registros da operação. Os comprovantes de realização do serviço devem ser apresentados à Comissão de Acompanhamento. Os mesmos procedimentos são obrigatórios para a higienização da caixa de gordura.

6.31.74. Todos os funcionários da Contratada deverão estar adequadamente uniformizados, portando crachá de identificação e os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e Equipamentos de Proteção Coletiva (EPCs), exigidos pelo Ministério do Trabalho e Emprego NR-6, fornecidos gratuitamente pela Contratada. O fornecimento e a conservação dos uniformes e crachás dos empregados, bem como dos equipamentos e itens individuais e coletivos de segurança no trabalho será de inteira responsabilidade da Contratada.

6.31.75. A Contratada deverá emitir nota fiscal ou cupom fiscal das vendas que efetuar e colocar em lugar de fácil visibilidade os preços a serem cobrados dos consumidores pela refeição, bebida e outros alimentos comercializados no Restaurante Universitário e ainda disponibilizar aos usuários do Restaurante Universitário um exemplar do Código de Defesa do Consumidor. A Contratada deverá emitir inclusive em faturamento para UFMS, nota fiscal de venda, pois em que pese a classificação contábil conforme o Manual de Contabilidade Aplicado ao Setor Público, trata-se de fornecimento/venda de produtos.

6.31.76. Manter afixado cartaz, com identidade visual aprovada, com o contato da Ouvidoria da Contratante para reclamações.

6.31.77. A Contratada deverá apresentar 10 (dez) dias úteis antes do início da execução do contrato, o CNPJ da localidade da prestação do serviço, bem como atender todas as autorizações, alvarás e documentações previstas na legislação aplicada no município /estado da sua instalação.

6.31.78. A Contratada apresentará mensal ou anualmente, conforme exigido pelo Fisco, cópia da seguinte documentação: CAGED, RAIS, PPRA, PCMSO, CND TRABALHISTA, CND Estadual e Municipal, Certidão Negativa do FGTS, Certidão da Dívida Ativa da União e Previdenciária, comprovante de recolhimento de contribuição sindical, além daqueles já previstos em legislação.

6.31.79. Quando houver reclamação formal à Contratante referente a qualquer funcionário da Contratada, serão apuradas as causas da reclamação e, em caso de procedência, a mesma terá que afastá-lo imediatamente após a comunicação ao Gestor do Contrato e substituí-lo no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas.

6.31.80. Os empregados da Contratada que irão compor o quadro de pessoal deverão estar em condições de higiene e saúde compatíveis com as atividades de acordo com o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional, estabelecido pela Norma Regulamentadora – NR-7 do MTE e com devida proteção de acordo com a Norma Regulamentadora – NR6 do MTE, que estabelece os Equipamentos de Proteção Individual (EPI) e Equipamentos de Proteção Coletiva (EPCs).

6.31.81. É de inteira responsabilidade da Contratada arcar por danos e desaparecimentos de bens materiais e avarias que sejam causadas por seus empregados ou prepostos à Contratante ou a terceiros, desde que fique comprovada sua responsabilidade, não se excluindo ou se reduzindo esta em virtude do acompanhamento realizado pela Contratante, conforme o Art. 120, da Lei n.º 14.133, de 1º de abril de 2021.

6.31.82. Arcar com as reclamações levadas ao seu conhecimento por parte da Comissão de Acompanhamento, cuidando imediatamente das providências necessárias para a correção, evitando repetição dos fatos.

6.31.83. Por ocasião da apresentação da nota fiscal/fatura, a Contratada deverá comprovar a quitação do pagamento pelo uso do espaço público decorrente da cessão onerosa à UFMS, bem como de água e esgoto e energia elétrica. Caso a Contratada seja reincidente na falta de quitação de sua obrigação de pagar pela utilização do espaço decorrente da cessão onerosa, água e esgoto e/ou energia elétrica, por dois meses consecutivos ou três alternados, incorrerá na aplicação de multa e estará sujeita à rescisão do contrato. Caso haja prorrogação do contrato, o período anterior será contado para aplicação de toda e qualquer penalidade.

6.31.84. Na ocorrência de fato superveniente ou de força maior que impeçam a Contratada de começar sua atividade de execução do objeto à Contratante, fica ela desonerada de pagar pelo uso do espaço público decorrente das cessões onerosas, água e esgoto e energia elétrica do Restaurante Universitário até que cesse o fato que causou o impedimento.

6.31.85. Encaminhar ao Gestor do Contrato da Contratante, até 10 (dez) dias úteis após o início da execução dos serviços, os documentos relacionados abaixo: a) Relação dos empregados com nome, cargo, salário; b) Cópia do contrato de trabalho de todos os funcionários; c) Cópia do Regulamento Interno da empresa, caso exista; d) Ficha de Registro de empregado e cópia das páginas da Carteira de Trabalho e Previdência Social atestando a contratação de cada funcionário; e) Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) de todos os funcionários, comprovando a realização de exames médicos (admissional e periódicos e, se for o caso, de retorno ao trabalho e de mudança de função); f) Comprovantes de opção e fornecimento do vale-transporte, quando for o caso, conforme a devida legislação; g) Comprovante de cadastramento no regime do PIS/PASEP de todos os funcionários; h) Comprovante de entrega de uniformes e EPI's.

6.31.86. Apresentar, sempre que solicitado expressamente pelo Gestor do Contrato, sob pena de suspensão dos pagamentos até sua apresentação, os seguintes documentos: a) Relatório de frequência em que conste a relação de faltas de cada funcionário, as horas normais trabalhadas e as extraordinárias, se for o caso; b) Relação nominal dos funcionários lotados nas dependências da Contratante no respectivo mês de referência; c) Comprovante de cumprimento de todas as obrigações trabalhistas e dos tributos devidos em razão dos serviços objeto desta contratação; d) Anualmente, fornecer o comprovante de entrega da Relação Anual de Informações Sociais – RAIS e de que o trabalhador dela faz parte, quando for o caso.

6.31.87. A Contratada deverá aceitar que, por conveniência administrativa, a Contratante possa alterar a qualquer época a localização das instalações, aumentando ou diminuindo a área ocupada, desde que, seja comunicada com antecedência mínima de 30 (trinta) dias úteis.

6.31.88. A Contratada deverá receber os valores das refeições e dos outros produtos comercializados em dinheiro, PIX, ou cartões de débito e/ou de crédito, devendo providenciar os equipamentos e as demais condições para tal.

6.31.89. A Contratada deverá indicar, quando solicitado pela Contratante, funcionários para compor Comissões, Brigada de Incêndio e outros. A Contratada se responsabilizará pela instalação, manutenção e recarga de extintores em quantidade e compatibilidade adequadas à estrutura e segurança do Restaurante Universitário. A Contratada deverá atender às normas técnicas e legislação vigentes no Código de Segurança contra Incêndio, Pânico e outros Riscos julgados pertinentes pelo CBMMS para regularização da edificação do Restaurante Universitário, localizada nos respectivos Campus.

6.31.90. O pagamento do valor devido pelo uso do espaço público decorrente da cessão onerosa deverá ser feito até o 5º (quinto) dia útil de cada mês por meio da Guia de Recolhimento da União

(GRU). O primeiro pagamento será efetuado após o início da execução do objeto por parte da Contratada até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente. Após a realização do pagamento, a Contratada deverá enviar o comprovante do mesmo para a Contratante. Após o prazo de 90 (noventa) dias de inadimplência, a cessão de uso será automática e unilateralmente cancelada pela Contratante, perdendo a Contratada em favor da Contratante, todos os valores já pagos, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial.

(Texto alterado, tachado e com inclusões e preenchimento conforme conveniência e necessidades demandadas pela UASG, conforme guia e-lic).

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

Critério de medição e pagamento

7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no [Anexo VIII](#).

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

7.2.1. não produziu os resultados acordados,

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

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

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

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

7.4.1. A avaliação será mensal, para fins de faturamento e pagamento e observará o período de faturamento da nota fiscal;

7.4.2. Os serviços serão medidos utilizando-se do relatório de fechamento mensal da Contratada, por meio dos dados obtidos do Sistema Reggio de gerenciamento de pagamento de subsídios, bem como venda e gestão de créditos e câmeras de filmagem; e dados apresentados em relatório mensal da fiscalização do contrato com os devidos registros do monitoramento periódica execução do objeto do contrato e a devida mensuração da adequação atingida.

7.4.3. A UFMS pagará unitariamente, somente a diferença do valor contratado das refeições, do valor cobrado diretamente dos estudantes subsidiados, considerando as refeições efetivamente consumidas e atestadas pela fiscalização do contrato.

7.5. Do valor total apurado mensal será descontado o valor correspondente a aplicação do Instrumento de Medição de Resultado (IMR), relativos à ineficiência da Contratada no atendimento dos indicadores estabelecidos.

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

7.7. 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, ensejará a aplicação de sanções administrativas previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 104 e 139 da Lei n.º 14.133, de 1º de abril de 2021.

7.8. O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto no Art. 117 da Lei n.º 14.133, de 1º de abril de 2021.

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

7.12. 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. 120 da Lei n.º 14.133, de 2021.

(Texto contém preenchimento de lacunas e inclusões conforme conveniência e necessidades demandadas pela UASG, conforme guia e-lic).

Do recebimento

7.13. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 5 (cinco) dias, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo. (Art. 140, I, a, da Lei nº 14.133 e Arts. 22, X e 23, X do Decreto nº 11.246, de 2022).

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

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

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

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

7.15. O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico. (Art. 22, X, Decreto nº 11.246, de 2022).

7.16. O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo. (Art. 23, X, Decreto nº 11.246, de 2022).

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

7.18. Para efeito de recebimento provisório, será considerado para fins de faturamento o período [mensal](#).

7.19. Ao final de cada período de faturamento:

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

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

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

7.21. O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no recebimento provisório. [\(Art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14133, de 2021\)](#).

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

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

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

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

7.26. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de [5 \(cinco\)](#) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

7.26.1. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento. [\(Art. 21, VIII, Decreto nº 11.246, de 2022\)](#).

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

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

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

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

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

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

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

(Texto contém preenchimento de lacunas e alterações conforme conveniência e necessidades demandadas pela UASG, conforme guia e-lic).

Liquidação

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

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

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

I) o prazo de validade;

II) a data da emissão;

III) os dados do contrato e do órgão Contratante;

IV) o período respectivo de execução do contrato;

V) o valor a pagar; e

VI) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

7.34. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

7.35. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

7.35.1. verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

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

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

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

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

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

Prazo de pagamento

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

7.41. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao Contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do [Índice Nacional de Preço ao Consumidor Amplo \(IPCA\)](#) de correção monetária.

(Texto contém preenchimento de lacunas conforme conveniência e necessidades demandadas pela UASG, conforme guia e-lic).

Forma de pagamento

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

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

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

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

7.45. O Contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos

por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

Antecipação de pagamento

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

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

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

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

~~7.40.2. (...).~~

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

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

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

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

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

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

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

~~7.45.1. comprovação da execução da etapa imediatamente anterior do objeto pelo Contratado, para a antecipação do valor remanescente;[A3]~~

~~7.45.2. prestação da garantia adicional nas modalidades de que trata o art. 96 da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual de XX% (xxxxx por cento).[A4] [A5]~~

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

Repactuação

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

~~R = Valor do reajustamento procurado;~~

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

~~I^0 = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data de apresentação da proposta;~~

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

~~7.72. Caso o Contratado esteja sujeito ao regime de incidência não cumulativa de PIS e COFINS, a comprovação das alíquotas médias efetivas de recolhimento deverá ser feita[A18] no momento da prorrogação contratual ou da repactuação de preços, a fim de que sejam promovidos os ajustes necessários decorrentes das oscilações dos custos efetivos dessas contribuições.~~

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

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

OU

Reajuste

~~7.74. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado [A1] da data do orçamento estimado, em [DD/MM/AAAA].~~

OU

7.46. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data **do orçamento estimado, em 11/04/2025.**

7.47. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do **Índice Nacional de Preço ao Consumidor Amplo (IPCA) publicado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE)**, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

7.48. O valor da concessão será corrigido com base no Índice de Variação de Aluguéis Residenciais (IVAR), publicado pela Fundação Getúlio Vargas, no intervalo mínimo de um ano, contado a partir da data limite para a apresentação da proposta.

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

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

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

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

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

7.54. O reajuste será realizado por apostilamento.

(Texto contém preenchimento de lacunas, alterações e inclusões conforme conveniência e necessidades demandadas pela UASG, conforme guia e-lic).

Cessão de crédito

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

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

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

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

7.59. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (Contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração.

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

~~Conta-Depósito Vinculada ou Pagamento por Fato Gerador~~

~~Conta-Depósito Vinculada~~

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

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

OU

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

OU

Pagamento pelo fato gerador

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

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

- ~~1. Módulo 1: Composição da Remuneração;~~
- ~~2. Submódulo 2.2: Encargos Previdenciários e FGTS;~~
- ~~3. Submódulo 2.3: Benefícios Mensais e Diários;~~

~~4. Submódulo 4.2: Substituto na Intra jornada;~~

~~5. Módulo 5: Insumos; e~~

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

8.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, e conforme a Resolução 446-CD/UFMS (Manual de Procedimentos para Aplicação de Sanções Administrativas a Empresas Contratadas pela Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul), disponível em: <<https://proadi.ufms.br/files/2024/02/resolucao-446-cd.ufms-21.12.2023.pdf>>, o Contratado que:

a) der causa à inexecução parcial do contrato;

b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

c) der causa à inexecução total do contrato;

d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

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

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

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

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

8.2.4. **Multa:**

8.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas, de **1% (um por cento)** por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de **20 (vinte) dias**.

8.2.4.2. Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia;

8.2.4.2.1. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias para apresentação, suplementação ou reposição da garantia autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

8.2.4.3. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de **15% (quinze por cento) a 30% (trinta por cento)** do valor da contratação.

8.2.4.4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de **15% (quinze por cento) a 30% (trinta por cento)** do valor da contratação.

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

8.2.4.6. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de **10% (dez por cento) a 20% (vinte por cento)** do valor da contratação.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

8.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

8.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

8.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

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

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

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

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

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

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

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

(Texto contém preenchimento de lacunas e alterações conforme conveniência e necessidades demandadas pela UASG, conforme guia e-lic).

9. FORMA, CRITÉRIOS DE SELEÇÃO E REGIME

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

OU

~~9.2. O fornecedor será selecionado por meio de contratação direta com fundamento no art. [74 OU 75], inciso [indicar o inciso], da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, com base no seguinte fundamento: [descrever a fundamentação da contratação para enquadramento no dispositivo legal indicado]~~

Regime de execução

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

~~Crítérios de aceitabilidade de preços~~

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

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

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

~~9.5.1. valor global: conforme valor estimado da contratação;~~

~~9.5.2. custos unitários relevantes: itens...~~

~~9.6 Em se tratando de serviços contínuos executados em regime de dedicação exclusiva de mão de obra, somente serão aceitas, nos termos do edital, propostas que adotem, na planilha de custos e formação de preços, valores iguais ou superiores aos orçados pela Administração para as~~

~~seguintes parcelas, conforme estimativa baseada no(a) (Acordo Coletiva de Trabalho **OU** Convenção Coletiva de Trabalho **OU** Dissídio Coletivo) nº **XXXXX**, utilizado(a) como paradigma[A3].~~

~~a) salário-base, no valor de R\$,~~

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

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

Exigências de habilitação

9.3. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

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

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

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

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

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

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

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

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

~~9.15. **Consórcio de empresas:** contrato de consórcio devidamente arquivado no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis (art. 279 da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976) ou compromisso público ou particular de constituição, subscrito pelos consorciados, com a indicação da empresa líder, responsável por sua representação perante a Administração (art. 15, caput, I e II, da Lei nº 14.133, de 2021).~~

~~9.16. Ato de autorização para o exercício da atividade de (especificar a atividade contratada sujeita à autorização), expedido por (especificar o órgão competente) nos termos do art. da (Lei/Decreto) nº~~

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

Da não participação de consórcios

9.13. Na elaboração do termo de referência a vedação à participação de consórcios foi mantida, considerando que o certame não trata de objeto de alta complexidade técnica ou de contratação de grande vulto, bem como a capacidade do mercado em atender a demanda sem a necessidade de formalização de consórcios.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

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

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

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

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

9.19. Prova de regularidade com a Fazenda Distrital ou Estadual ou ainda Municipal (se for o caso) do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

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

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

Qualificação Econômico-Financeira

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

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

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

9.24.1. Caso a empresa apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido, para fins de habilitação, **patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação para o lote a qual esteja participando.**

OU

~~9.28.2. Capital Circulante Líquido ou Capital de Giro (Ativo Circulante - Passivo Circulante) de, no mínimo, 16,66% (dezesseis inteiros e sessenta e seis centésimos por cento) do valor estimado da contratação; e~~

~~9.28.3. Patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação;~~

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

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

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

~~9.32. Declaração do fornecedor, acompanhada da relação de compromissos assumidos, conforme modelo constante do Anexo **XXX** deste Termo de Referência, de que um doze avos dos contratos firmados com a Administração Pública e/ou com a iniciativa privada vigentes na data apresentação da proposta não é superior ao patrimônio líquido do interessado, observados os seguintes requisitos [A1].~~

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

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

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

Qualificação Técnica

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

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

9.30. Registro ou inscrição da empresa na entidade profissional competente **Conselho Regional de Nutrição (CRN)**, em plena validade;

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

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

Qualificação Técnico-Operacional

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

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

9.31.1.1. contrato(s) que comprove(m) a experiência mínima de **12 (doze) meses** do fornecedor na prestação dos serviços, em períodos sucessivos ou não, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes;

9.31.1.2. contrato(s) que comprove(m) a execução, pelo fornecedor, de serviços envolvendo o mínimo de 50% (cinquenta por cento) do **objeto deste certame**.

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

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

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

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

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

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

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

Qualificação Técnico-Profissional

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

9.34.1. **Nutricionista: responde profissional e legalmente pela produção das refeições em todas as suas etapas, por ocasião da assinatura do contrato;**

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

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

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

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

Disposições gerais sobre habilitação

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

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

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

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

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

Documentação complementar para cooperativas

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

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

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

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

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

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

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

9.42.6.1. ata de fundação;

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

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

9.42.6.4. editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias;

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

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

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

(Texto contém preenchimento de lacunas, alterações e inclusões conforme conveniência e necessidades demandadas pela UASG, conforme guia e-lic).

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação, que é o máximo aceitável, é de **R\$ 7.131.795,16 (sete milhões, cento e trinta e um mil, setecentos e noventa e cinco reais e dezesseis centavos)**, conforme custos unitários apostos na **tabela contida no item 1**.

10.2. As informações referentes a metodologia de cálculo das quantidades de refeições estimadas encontram-se no Estudo Técnico Preliminar (Anexo I) anexo a este Termo de Referência.

ou

~~10.2. O custo estimado da contratação possui caráter sigiloso e será tornado público apenas e imediatamente após o julgamento das propostas.~~

~~10.3. A estimativa de custo levou em consideração o risco envolvido na contratação e sua alocação entre Contratante e Contratado, conforme especificado na matriz de risco constante do Contrato.~~

~~10.4. Em caso de Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:~~

~~10.4.1. em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;~~

~~10.4.2. em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;~~

~~10.4.3. serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou~~

~~10.4.4. poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.~~

(Texto contém preenchimento de lacunas conforme conveniência e necessidades demandadas pela UASG, conforme guia e-lic).

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

11.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

- I) Gestão/unidade: [15269/154054](#);
- II) Fonte de recursos: [1000 e 1050](#);
- III) Programa de trabalho: [12.364.5113.20RK.0054 e 12.364.5113.4002.0054](#);
- IV) Elemento de despesa: [339039](#); e
- V) Plano interno: [M4002G2306N](#).

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

(Texto contém preenchimento de lacunas conforme conveniência e necessidades demandadas pela UASG, conforme guia e-lic).

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

[Campo Grande - MS, 11 de abril de 2025.](#)

(Texto contém preenchimento de lacunas conforme conveniência e necessidades demandadas pela UASG, conforme guia e-lic).

13. Responsáveis

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

FABIO GOMES DA SILVA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 11/04/2025 às 14:28:55.

CLEO ADRIANO DA SILVA

Membro da comissão de contratação

MARTA MARQUES DAVID

Membro da comissão de contratação

JACKSON JACINTHO DA SILVA

Membro da comissão de contratação

SILVIA REGINA NASCIMENTO RIBEIRO

Equipe de apoio

Estudo Técnico Preliminar 220/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 23104.025759/2024-18

2. Descrição da necessidade

Considerando a Lei n.º 14.914, de 3 de julho de 2024, que institui a **Política Nacional de Assistência Estudantil (PNAES)**, bem como o **Programa de Alimentação Saudável na Educação Superior (Pases)**, a contratação de serviço terceirizado para a prestação de serviços de alimentação, preparo e distribuição de refeições (café da manhã, almoço e jantar) se torna uma necessidade estratégica para garantir a eficiência e a qualidade da assistência aos nossos estudantes da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul.

A nova lei reforça o compromisso das instituições com a permanência dos estudantes em situação de vulnerabilidade social, garantindo-lhes as condições necessárias para sua formação acadêmica. Um dos pilares fundamentais desse suporte é o fornecimento de uma alimentação balanceada, acessível e de qualidade, o que impacta diretamente na capacidade de aprendizagem e na permanência dos alunos. A terceirização do serviço de alimentação permitirá à UFMS atender as diretrizes do PNAES, garantindo a oferta constante e eficiente de refeições saudáveis.

O **Pases** exige que as refeições oferecidas nas instituições de ensino superior sigam padrões nutricionais que promovam a saúde e o bem-estar dos estudantes. A terceirização desse serviço possibilitará a contratação de empresas especializadas, com nutricionistas e equipes treinadas, para assegurar que as refeições sejam elaboradas conforme as diretrizes de saúde pública e os critérios do programa, respeitando as especificidades regionais e as necessidades dos estudantes. Empresas especializadas em serviços de alimentação possuem maior especialização no planejamento, preparo e distribuição de refeições em grande escala, permitindo maior eficiência logística, controle de qualidade e gestão de insumos. A terceirização garantirá que as operações ocorram sem interrupções, com equipes dedicadas e treinadas para atender os estudantes nos horários estipulados, além de garantir a flexibilidade de ajuste de cardápios conforme a demanda estudantil.

Com o aumento do número de estudantes beneficiados pela assistência estudantil e o impacto direto de programas como o PNAES, há uma necessidade crescente de expandir a capacidade de atendimento dos refeitórios universitários. A terceirização facilita a rápida adaptação às novas demandas, oferecendo escalabilidade e flexibilidade no atendimento, sem comprometer a qualidade e a segurança alimentar.

Ademais, a inclusão do café da manhã, que atualmente não é oferecido, é fundamental para o atendimento integral das necessidades alimentares dos estudantes. O fornecimento de café da manhã responde diretamente a uma lacuna nos serviços atuais e também está alinhado com as diretrizes do PNAES, que visam assegurar o bem-estar dos estudantes em vulnerabilidade. A oferta de uma refeição matinal balanceada é crucial para garantir que os alunos comecem o dia com a energia necessária para o desempenho acadêmico. Estudos mostram que o café da manhã contribui para a concentração, o foco e o rendimento escolar, sendo assim, sua inclusão atende à missão de oferecer suporte integral aos estudantes.

Vale destacar que a inclusão do café da manhã, é uma solução eficiente para suprir essa necessidade. As empresas especializadas possuem a estrutura e o conhecimento técnico para implementar rapidamente o serviço, com cardápios ajustados às especificações nutricionais e financeiras da UFMS. Essa inclusão pode ser adaptada ao cronograma de funcionamento já existente RU, otimizando recursos e garantindo um atendimento de qualidade.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis	Albert Schiaveto de Souza

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. Conforme Art. 6º, da INSTRUÇÃO NORMATIVA SEGES Nº 58, DE 8 DE AGOSTO DE 2022, o ETP deverá evidenciar o problema a ser resolvido e a melhor solução, de modo a permitir a avaliação da viabilidade técnica, socioeconômica e ambiental da contratação.

4.2. Detalhamento minucioso dos requisitos essenciais para a contratação, os quais se mostram necessários e suficientes para orientar a escolha da solução mais apropriada. Nesse contexto, são previstos critérios e práticas alinhados com os princípios da sustentabilidade, observando rigorosamente as leis ou regulamentações específicas vigentes. Adicionalmente, estabelecem-se padrões mínimos de qualidade e desempenho que se configuram como referências fundamentais para assegurar a excelência na execução do contrato, garantindo, assim, a plena satisfação das necessidades e expectativas estabelecidas pela Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul.

4.3. Na proposta de preço deverão estar inclusos todos os custos necessários ao atendimento do objeto, inclusive impostos diretos e indiretos, obrigações trabalhistas e previdenciárias, e taxas, fretes, transportes, garantia dos materiais e seguros incidentes ou que incidam sobre o fornecimento.

4.4. Se a proposta da licitante estiver seriamente desequilibrada ou os preços inexequíveis, em relação à estimativa prévia de custo pela UFMS, esta poderá exigir que a licitante apresentasse um detalhamento dos preços ofertados, a fim de demonstrar a consistência dos preços em relação ao método e prazo propostos.

4.5. A presente contratação possui natureza continuada em razão de sua essencialidade. Trata-se de contratação de empresa para exploração dos serviços, cabendo a ela ofertar estrutura total para tal, inclusive colaboradores em quantidade suficiente para atender em pleno teor o objeto com devida qualidade.

4.6. Na presente contratação não haverá necessidade de promover transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, tendo em vista que a empresa a ser contratada deverá comprovar experiência no ramo por meio de documentos que atestem capacidade técnica.

4.7. O prazo de vigência da contratação é de 1 ano contados da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado respeitando o limite decenal na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.8. Será exigida a prestação de garantia pela Contratada, no percentual de 5% (cinco por cento) do valor total do contrato, considerando a disponibilização de equipamentos, cedência onerosa do local de prestação de serviços e futuros consumos de água e energia elétrica, na forma do art. 98, da Lei 14.133/21.

CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

4.9. A futura contratada deverá apresentar à Comissão de Acompanhamento um Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos (PGRS) dos resíduos gerados e obtidos na produção, armazenamento e fornecimento das refeições servidas no Restaurante Universitário, até 30 (trinta) dias após iniciadas as atividades do Restaurante Universitário. Este plano deverá contemplar o manejo dos resíduos gerados pela CESSIONÁRIA, desde a geração até a disposição final, de acordo com as legislações vigentes, contemplando, se necessário, um plano de ação a fim de atendê-las.

4.10. A futura contratada deverá atender a critérios de qualidade ambiental e sustentabilidade, sobretudo os estabelecidos pelo art. 6º e seus incisos, da Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão – MPOG e também o que estabelece o Decreto nº 7.746, de 5 de junho de 2012, que estabelece critérios, práticas e diretrizes para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável.

4.11. Conforme Art. 7º, da INSTRUÇÃO NORMATIVA SEGES Nº 58, DE 8 DE AGOSTO DE 2022, o Estudo Técnico Preliminar deverá estar alinhado com o Plano de Contratações Anual e com o Plano Diretor de Logística Sustentável, além de outros instrumentos de planejamento da Administração.

4.12. Conforme é citado no Plano Diretor de Logística Sustentável: "a Nova Lei Geral de Licitações e Contratos (Lei nº 14.133, de 1º de abril 2021) definiu o desenvolvimento nacional sustentável tanto como princípio a ser observado na aplicação da lei (art. 5º), quanto objetivo do processo licitatório (art. 11, inciso IV), dentre outros princípios e objetivos esculpidos no diploma normativo".

4.13. É de responsabilidade da empresa que for contratada, adotar, na prestação dos serviços objeto desta contratação, no que couber, as práticas de sustentabilidade. Devem ser observadas as obrigações durante o fornecimento e recolhimento dos produtos, assim como a conformidade com normas especiais de comercialização e licenciamento de atividades, como o registro no Cadastro Técnico Federal (CTF). Estes requisitos são estipulados pela legislação de regência, exemplificados nos artigos 66 e 67, IV, da Lei n. 14.133/2021.

4.14. Os critérios de sustentabilidade são aqueles previstos nas especificações do objeto e/ou obrigações da contratada e/ou no edital como requisito previsto em lei especial - OBSERVAR O ENQUADRAMENTO DOS OBJETOS LICITADOS NO GUIA NACIONAL DE LICITAÇÕES SUSTENTÁVEIS. 6ª EDIÇÃO, disponibilizado no endereço: <https://www.gov.br/agu/pt-br/composicao/cgu/cgu/guias/guia-de-contratacoes-sustentaveis-set-2023.pdf>

REQUISITOS OBRIGATÓRIOS

4.15. Não existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

4.15.1. SICAF;

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

4.15.3. 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).

4.15.4. Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU;

4.15.5. 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.

4.15.6. A empresa contratada deverá apresentar documentação relativa à habilitação jurídica, regularidade fiscal e trabalhista estabelecidos na minuta padrão da Advocacia-Geral da União, conforme art. 62, inciso I e IV da Lei 14.133/21 c/c art. 29 da IN /SEGES/MP nº 05/2017.

4.15.7. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados.

QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

4.16. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede da contratada, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na contratação (art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges /ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples.

4.17. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II).

4.18. 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.

4.19. 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.

4.20. Comprovação da boa situação financeira da empresa 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:

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

QUALIFICAÇÃO TÉCNICO-OPERACIONAL

4.21. Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por período não inferior

a um ano, mediante a apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

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

4.23. 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/MPDG n. 5, de 2017.

4.24. Para a comprovação da experiência mínima de 12 (doze) meses, onde deverá ser comprovada a capacidade mínima de fornecimento de 50% (cinquenta) do objeto deste certame, é admitida a apresentação de atestados referentes a períodos sucessivos não contínuos, não havendo a obrigatoriedade de serem ininterruptos, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

4.25. 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 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/MPDG n. 5/2017.

4.26. 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/MPDG n. 5/2017.

4.27. As empresas cadastradas ou não no SICAF deverão apresentar ainda:

4.27.1. Atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável, caso exigida no Termo de Referência, conforme item 3.3 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017; e/ou

4.27.2. Declaração emitida pelo licitante (é obrigatória) de que conhece as condições locais para execução do objeto ou que realizou vistoria no local do evento, conforme item 3.3 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5 /2017, ou caso opte por não realizá-la, de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, que assume total responsabilidade por este fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avenças técnicas ou financeiras com este órgão ou entidade.

5. Levantamento de Mercado

Conforme analisado pela unidade demandante, a contratação dos serviços objeto desta licitação é a única solução viável encontrada no mercado, sendo inclusive a escolhida por outros órgãos públicos conforme pesquisa de preços constantes no Anexo I e II.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. Foi escolhida a solução de contratação integrada pelo fato dela ter se mostrado mais econômica e operacionalmente viável. Além de já ser uma contratação que vem demonstrando bons resultados no âmbito da UFMS, a escolha pelo modelo de fornecimento de refeições sem

dedicação exclusiva de mão de obra se mostra mais adequada a estrutura de gestão da UFMS. Desta forma, a continuidade dos serviços é garantida pela gestão de um único contrato, não sendo necessário a realização de outras contratações para aquisição dos insumos. Isto permite aproveitar a expertise de mercado dos potenciais fornecedores, que podem adquirir produtos em condições mais vantajosas por conta da economia de escala e vantagens comerciais dos fornecedores, benefícios estes que podem ser transferidos para a UFMS através da contratação da solução como um todo. Em relação ao fornecimento de auxílios alimentação, a escolha do modelo agora adotado tem o potencial de abranger mais acadêmicos, sendo que o benefício pode se estender para toda a comunidade acadêmica, ampliando o alcance das ações de Assistência Estudantil da UFMS.

6.2. A CONTRATADA deverá fornecer refeições em condições higiênico-sanitárias adequadas e nutricionalmente balanceadas à comunidade universitária e visitantes da UFMS e será responsável pelos serviços no Restaurante Universitário da CONTRATANTE. O cardápio deverá ser planejado e executado conforme as diretrizes do Guia alimentar para a População Brasileira do Ministério da Saúde vigente durante a execução do contrato.

6.3. Faz parte da responsabilidade da CONTRATADA zelar pela conservação, boa aparência e higiene do local, dentro dos padrões exigidos pela fiscalização sanitária - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e Conselho de Classe de Nutrição, inclusive a aquisição de todo e qualquer material de limpeza e produtos biodegradáveis.

6.4. Durante o horário de funcionamento da cozinha e da utilização dos refeitórios, o(s) nutricionista(s) deve(m) estar presente(s) para acompanhar e orientar as atividades desenvolvidas, esclarecendo toda e qualquer dúvida suscitada.

6.5. A solução contempla as principais refeições: café da manhã, almoço e jantar. Segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS), a ingestão alimentar média diária para um indivíduo adulto saudável, calculada através do valor energético total (VET), é estimada em cerca 2.300 calorias, correspondente ao gasto calórico do organismo no período de 24 horas. As diferentes instituições ligadas à saúde adotam esse parâmetro como referência para elaboração dos cardápios, que devem respeitar os percentuais definidos de macronutrientes, considerando que as proteínas de alto valor biológico devem compor todas as refeições na alimentação padrão, e na alimentação vegetariana contemplar alimentos complementares em aminoácidos limitantes garantindo assim teores adequados de aminoácidos essenciais e melhor biodisponibilidade dos mesmos. A quantidade de fibras deve contemplar de 70 a 75% das recomendações diárias para o indivíduo adulto (25 a 30 gramas/dia) distribuídas nas refeições contempladas no presente edital, garantindo a oferta de refeições equilibradas nutricionalmente, utilizando prioritariamente alimentos **in natura** e **minimamente processados** promovendo a manutenção, preservação e minimização de agravos à saúde dos comensais assistidos.

6.6. Serão de uso comum os alimentos **in natura** e alimentos industrializados **minimamente processados**. Os alimentos processados e ultraprocessados por terem adição de sal, gordura e açúcar, podem fazer parte do prato desde que em pequenas quantidades e como parte de uma refeição baseada em alimentos **in natura** e **minimamente processados**, devendo ser utilizados de maneira esporádica, se aprovado na avaliação de cardápios e fichas de preparação submetidos à análise. As refeições dos cardápios (café da manhã, almoço e jantar) deverão ser elaboradas com produtos que possuam identificação da sua origem, bem como os registros necessários à sua comercialização e com a identificação de validade dentro do prazo. No ato do recebimento dos produtos (ato da entrega pelo fornecedor), a CONTRATADA deverá se responsabilizar pela avaliação qualitativa e quantitativa dos mesmos, bem como pela seleção quando se tratar de produtos hortifrutigranjeiros ou **in natura**, seguindo critérios pré-definidos em Manual de Boas Práticas e em Procedimento Operacional Padrão a serem elaborados pela CONTRATADA. Na inobservância de quaisquer quesitos relacionados ao recebimento, o produto deverá ser imediatamente devolvido ao fornecedor, o qual deverá substituí-lo por outro similar que atenda as

necessidades pré-estabelecidas. No caso de recorrências, a CONTRATADA fica obrigada a substituir o fornecedor em questão (importante que a CONTRATADA trabalhe com a “Formação de Fornecedores”, mantendo um elenco previamente selecionado de possíveis fornecedores qualificados à prestação do serviço nos diferentes tipos de matérias-primas, coibindo possíveis transtornos por eventuais desabastecimentos).

6.7. Os cardápios mensais do café da manhã, almoço e jantar devem ser encaminhados pela CONTRATADA via ofício à CONTRATANTE para avaliação pela equipe de acompanhamento por e-mail, com 30 (trinta) dias de antecedência de sua execução.

6.8. Os cardápios enviados deverão acompanhar anexo incluindo o valor nutritivo (valor calórico, proteínas, carboidratos, lipídeos totais e gorduras saturados, fibra alimentar e sódio) de todas as preparações com base nas porções descritas no Termo de Referência, incluindo a lista de ingredientes das preparações e suas respectivas Fichas Técnicas de Preparo (FTP), com o descritivo das técnicas de preparo utilizadas para ser feita a análise. Estas informações, incluindo registros fotográficos, deverão fazer parte do **Manual de Padronização de Preparações**.

6.9. O Manual de Padronização de Preparações será o objeto construído a partir das preparações que comporão os cardápios elaborados pela CONTRATADA, após sua submissão à análise, adequação e aprovação para execução pela nutricionista da Secretaria de Integração e Apoio Estudantil (SEINT), da Diretoria de Assuntos Estudantis (DIAES) da Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis (PROAES) .

6.10. A construção do **Manual de Padronização de Preparações**, visa o alcance de metas exitosas de satisfação da clientela assistida no RU, considerando uma ampla coletânea de caracteres elencados para a classificação desses alimentos/preparações/refeições que farão parte deste manual, envolvendo sua composição nutricional, resgate de memória afetiva, cultura alimentar tradicional e regional, biodisponibilidade de macro e micronutrientes além das prerrogativas da gastronomia que remetem ao prazer de sentar-se à mesa em boa companhia e apreciar uma comida gostosa. A padronização das preparações servidas utilizando a técnica de preparo adequada, a matéria-prima selecionada segundo a finalidade do preparo para despertar todas as percepções sensoriais e a apreciação dos caracteres organolépticos dos alimentos permitirá fidelizar nossa clientela pelo motivo certo. A padronização das preparações servidas no âmbito do RU deverá respeitar a tradicionalidade e regionalidade alimentar do território sul-mato-grossense, com alimentos-base da agricultura local e tradicionalmente inseridos na cultura alimentar.

6.11. A CONTRATANTE terá 10 (dez) dias úteis para emitir seu parecer sobre os cardápios e fichas técnicas das preparações com posterior devolução em até 10 (dez) dias para que a empresa faça o reenvio após as adequações solicitadas em parecer e encaminhe oficialmente o cardápio revisado para aprovação e posterior publicação no site da PROAES.

6.12. A empresa CONTRATADA deverá afixar diariamente na entrada do Restaurante Universitário, em local a ser definido pela CONTRATANTE, os cardápios do café da manhã, almoço e jantar, informando os valores dos nutrientes disponíveis nas porções (calorias, proteínas, carboidratos, teor de lipídeos total e saturado, fibras e sódio). Deverá a CONTRATADA realizar a exposição, em **display** de mesa em acrílico, dos cardápios do café da manhã/almoço/jantar, com a concomitante apresentação física/montagem do cardápio do dia/refeição com respectivas bandeirinhas (espetadas na porção de alimento) indicando a caloria de cada item que compõe cada uma das diferentes refeições (ressaltando que o cardápio do almoço será distinto do cardápio do jantar). Os alimentos dispostos no display devem ser representativos da porção padrão em consonância com os critérios de gramaturas e outros qualitativos estabelecidos no Termo de Referência.

6.13. A Comissão de Acompanhamento acompanhará a execução dos trabalhos no Restaurante Universitário verificando a qualidade do serviço prestado e dos alimentos servidos, condições de

limpeza e higienização do ambiente, mesas, equipamentos, pratos, talheres, bandejas e utensílios, disponibilidade dos alimentos previstos no cardápio e dos complementos, cumprimento do cardápio divulgado, tempo de espera em filas, qualidade no atendimento, cordialidade e empatia dos empregados, gerentes e proprietários da empresa CONTRATADA, entre outros itens, sempre baseada nas Boas Práticas de Produção e legislações pertinentes. A Comissão de Acompanhamento elaborará um Roteiro de Visita e Fiscalização para auxiliar a sua própria atuação e do Gestor do Contrato, que deverá receber uma cópia de todos os relatórios e relatará mensalmente ou sempre que julgar necessário, as atividades realizadas, situações e/ou fatos que julgar importantes.

6.14. O Gestor do Contrato poderá solicitar, mediante pedido expresso, realização de visitas à Comissão de Acompanhamento para averiguação de situações pontuais.

6.15. Café da manhã

6.15.1. O café da manhã deverá conter entre 250 e 400 calorias em relação ao Valor Energético Total (VET) de 2.300 (duas mil e trezentas) calorias por dia e cada refeição deverá corresponder a faixa de 15 - 20% (quinze a vinte por cento) do VET diário.

6.15.2. O café da manhã deverá conter:

6.15.2.1. Dois (2) tipos de bebidas quentes, o usuário deverá escolher uma opção do tipo 1 (café ou chá) e uma opção do tipo 2 (leite origem animal ou leite origem vegetal); Uma (1) porção de panificação, o usuário poderá optar pelas opções disponíveis; Um (1) tipo de gordura, o usuário poderá optar por origem animal ou origem vegetal; Dois (2) tipos de complemento, o usuário poderá escolher entre as opções do complemento 1 ou as opções do complemento 2 (conforme o cardápio); Uma (1) porção de fruta (segundo a época do ano) e; Achocolatado padrão/vegetariano estrito (conforme o cardápio), todos conforme descrito na Tabela 1 abaixo.

Tabela 1 - Quantidade mínima e especificação de alguns dos principais alimentos a serem servidos prontos no café da manhã no restaurante universitário.

Preparação	Especificação - Tipo (conforme cardápio)	Gramatura - Porção (pronto para consumo)
Bebida quente tipo 1 (usuário escolhe uma das opções) sem açúcar	Café	180 ml
	Chá - variados	180 ml
Bebida quente tipo 2 (usuário escolhe uma das opções) sem açúcar	Leite de vaca integral	200 ml
	Leites vegetais variados	200ml
*Panificação (usuário)	Pão francês (diariamente , como opção vegetariana estrita)	1 unidade (50g cada)
	Pão francês integral , careca, milho, doce, pão de Forma artesanal, etc. (diariamente , como opção padrão e ovolactovegetariana)	1 unidade (50g cada)
	Bolos variados	1 unidade (70g cada)
	Tapioca simples, sem recheio	1 porção (50g cada)

escolhe entre as opções)	Cuscuz	1 porção (70g cada)
	Mingau (padrão/ovolactovegetariano e vegetariano estrito)	1 porção (200ml cada)
	Canjica (padrão/ovolactovegetariano e vegetariano estrito)	1 porção (200 ml cada)
	Arroz doce (padrão/ovolactovegetariano e vegetariano estrito)	1 porção (200 ml cada)
	Pão de queijo	1 porção (50g cada)
Gordura (usuário escolhe entre as opções)	Manteiga	15g
	Creme vegetal c/ no mínimo 80% de lipídio (vegetariano estrito)	15g
Complemento 1 (usuário escolhe uma opção) opção padrão /vegetariano	Frango desfiado, carne moída ou desfiada	50g
	Queijo Muçarela	40g (2 fatias)
	Queijo Minas	40g (1 pedaço médio)
	Ovos mexidos (diariamente)	50g
	Iogurte natural ou iogurte com adição de frutas c/ no máximo de 2 a 3 ingredientes (sem açúcar)	porção individual (1 unidade com, no mínimo, 90g)
Complemento 2 (usuário escolhe uma opção) opção vegetariano estrito	Pasta salgada (amendoim, requeijão de ervas, beterraba, guacamole, homus, lentilha, tahine, etc.)	50g
	Pasta doce (geleia amendoim, cacau, avelã, etc.) sem açúcar	50g
	Bebida láctea vegana sem açúcar	porção individual (1 unidade com no mínimo 90g)
Frutas (variar de acordo com sazonalidade)	Fruta da estação (inteira)	1 unidade com casca (gramatura mínima: 150g)
	Fruta fatias sem casca	1 unidade (gramatura mínima: 150g)
	Salada de frutas	150g
Achocolatado sem açúcar	Chocolate em pó solúvel (padrão/vegetariano estrito - mínimo 36% de cacau)	para 200 ml (20g)

6.15.3. Sobre as frutas

6.15.3.1. O peso considerado refere-se à parte comestível da fruta (polpa).

6.15.3.2. Frutas como abacaxi, melão, melancia, manga e mamão devem ser servidas sem casca, acondicionadas em embalagens biodegradáveis, assegurando padrões mínimos das boas práticas de manipulação dos alimentos.

6.15.3.3. Laranja só poderá ser distribuída na forma inteira sem casca e/ou picada (embalada e acondicionada em vasilhas biodegradáveis).

6.15.4. Observações

6.15.4.1. No item panificação, as **opções extras*** (bolos, tapioca, roscas húngara, mingau, canjica, arroz-doce e pão de queijo) deverão compor o cardápio, além dos pães, no mínimo, 1x/semana, dentro da quantidade de porções totais estabelecidas para o item e 2x/mês: (pão de batata, de milho, de abóbora, pão de forma, pão doce ou careca);

6.15.4.2. Se o leite for do tipo pasteurizado, deverá ser fervido;

6.15.4.3. Complementos: Oferecer opção padrão e vegetariana estrita;

6.15.4.4. Os iogurtes integral e com sabor devem ter no máximo 2-3 ingredientes na composição;

6.15.4.5. Se necessário, servir leite vegetal sem adição de vitamina D;

6.15.4.6. Deverá ser oferecida a opção de leite frio e esse deverá ser do tipo UHT ou pasteurizado fervido e resfriado;

6.15.4.7. Os líquidos deverão ser preparados sem adição de açúcar e deverão ser disponibilizados açúcares e adoçante (à base de xilitol) na distribuição;

6.15.4.8. Deverá ser disponibilizada água em mesa de apoio para livre consumo;

6.15.4.9. No item complemento 1, as opções de frios e laticínios (presunto, mussarela, queijo Minas, queijo prato, ricota temperada) deverão compor o cardápio, no mínimo 2x/semana e ovos mexidos deverão compor o cardápio diariamente, já os produtos cárneos (frango desfiado, carne moída ou carne desfiada ao molho refogado) deverão ser contemplados no cardápio, no mínimo 1x/semana;

6.15.4.10. No item complemento 2, as opções de pastas salgadas e pastas doces deverão compor o cardápio diariamente, no mínimo 1 (um) tipo de cada, ou seja, 1 (uma) pasta doce e 1 (uma) pasta salgada.

6.15.4.11. No item complemento 1 e 2, o iogurte natural ou com adição de frutas e o iogurte vegano, deverão ter em sua composição, no máximo, de 2 (dois) a 3 (três) ingredientes, sem adição de açúcar, devendo ainda compor o cardápio 1x/semana outras bebidas lácteas (como coalhada, leite fermentado, vitamina de frutas), e nas opções padrão vegetariana e vegetariana estrita 2x/mês, (com exceção de compostos lácteos que devem ser evitados).

6.15.4.12. Queijos devem ser fatiados, em fatiador de frios industrial e servidos em porções individuais de no mínimo 40g.

6.16. Almoço e Jantar

6.16.1. O almoço e jantar deverão conter de 700 (setecentas) a 900 (novecentas) calorias com a seguinte distribuição de macronutrientes: 55 a 65% de carboidratos, 12 a 20% de proteínas e 15 a 30% de lipídeos, dos quais, no máximo, 10% das gorduras totais podem ser compostas por gorduras saturadas. O quantitativo de fibras por refeição deve contemplar entre 7 a 10 gramas e o valor de sódio não deve ser superior a 1g.

6.16.2. Considerando que a mesma clientela se beneficiará das refeições servidas, é essencial que os cardápios do almoço e do jantar sejam distintos e sem repetição de preparações. Assim, no planejamento dos cardápios, não poderá apresentar repetições dos tipos de proteínas e das mesmas preparações servidas nas principais refeições (considerando almoço e jantar) no mesmo

dia e em dias subsequentes. Segundo os preceitos básicos da gastronomia, deve-se evitar a monotonia alimentar (uso dos mesmos ingredientes, matérias-primas ou preparações) e a monotonia de cor. Por exemplo, evitar uma predominância de cor no cardápio de uma mesma refeição, como um prato todo alaranjado ou amarelo: farofa de cenoura, abóbora refogada, frango empanado e de sobremesa curau. Deve-se ainda considerar a inclusão de preparações regionais de modo a respeitar a identidade e a cultura alimentar regional, como sopa paraguaia e arroz carreteiro.

6.16.3. O almoço e o jantar será composto por: saladas, prato principal (opção padrão, vegetariana e vegetariana estrita), guarnição (opção padrão, vegetariana e vegetariana estrita), prato base, sobremesa e complementos observando-se as seguintes características e frequências, como demonstrado no Anexo XI (Padrão de Identidade e Qualidade dos Alimentos) e Anexo XII (Orientações para Composição dos Cardápios).

6.16.4. Saladas

6.16.4.1. Serão servidos 3 (três) tipos de saladas diariamente no almoço e no jantar. Serão compostas por verduras de folha cruas, legumes (diversificar entre cozidos e crus), e frutos; sendo observada a frequência de: 26x/mês folhas (um tipo de alface + um vegetal folhoso verde escuro), e 26x/mês legumes (mínimo de 02 tipos diferentes de Vegetal A e 02 tipos diferentes de Vegetal B, por refeição) e 26x/mês salada de tomate como ingrediente predominante ou exclusivo. Uma vez por semana será servido um tipo de salada elaborada (salpicão, tabule, caponata) em substituição a salada composta por legumes. Todos componentes podem ser distribuídos em apresentação individual ou não, sem com isso caracterizar uma salada composta. Vide Anexo XI (Padrão de Identidade e Qualidade dos Alimentos) e Anexo XII (Orientações para Composição dos Cardápios).

6.16.4.2. A apresentação das saladas deve ser composta por legumes e vegetais folhosos cozidos e crus, ficando proibida a apresentação com uma única forma de preparo, por exemplo: a cenoura pode ser apresentada crua ralada ou cozida; o repolho pode compor a salada na forma repolho cru ou conserva de repolho ou ainda numa salada composta, adicionado de maionese e fruta, por ex.: repolho verde, abacaxi e maionese).

6.16.4.3. A proporção dos ingredientes nas saladas compostas será avaliada pela CONTRATANTE mediante a apresentação das fichas técnicas e análise sensorial. Saladas compostas com frutas devem apresentar um per capita mínimo de 20g de parte comestível da fruta.

6.16.4.4. Saladas que incluem brócolis, couve-flor, vagem, milho e outras conservas deverão apresentar proporção mínima de 25% do peso da preparação. Exemplo: salada de cenoura e vagem cozidas deve conter, no mínimo, 75% de cenoura cozida e 25% de vagem cozida.

6.16.5. Prato Principal

6.16.5.1. Carnes bovinas, suínas, aves, peixes e embutidos, não sendo permitida a mesma forma de preparo dos itens na semana, sendo observada a frequência de 26x/mês: carnes bovinas - 11x/mês (4x/mês bife, 4x/mês cubos ou iscas, 3x/mês carne moída); aves - 8x/mês (4x/mês coxa com sobrecoxa ou sobrecoxa, 4x/mês filé de peito de frango); peixes - 2x/mês; suínos - 3x/mês; linguças - 2x/mês.

6.16.5.2. Ovos são permitidos apenas como complemento da preparação de carnes, não sendo permitido servir apenas preparações à base de ovos ou linguças. O cardápio deverá seguir a distribuição semanal e mensal de opções de carnes. Os cortes de carnes aceitos para as preparações estão ilustrados no Anexo XI (Padrão de Identidade e Qualidade dos Alimentos) e Anexo XII (Orientações para Composição dos Cardápios).

6.16.6. Opção vegetariana

6.16.6.1. Preparações à base de soja em grão e proteína texturizada (estrogonofe, carne de soja, escondidinho, torta salgada, quibe assado, almôndegas, refogados com vegetais), preparações à base de leguminosas como feijões, lentilhas, ervilhas e grão-de-bico (hambúrgueres, croquetes, almôndegas, quibe) e preparações à base de legumes (massas com legumes: macarrão com legumes, pastel com recheio de legumes, lasanha recheada de legumes, panquecas com recheio de legumes), sendo observada a frequência de: 26x/mês (10x/mês à base de soja, 8x/mês à base de leguminosas e 8x/mês à base de legumes ou vegetais);

6.16.6.2. Ovos e queijos serão considerados como complementos das porções proteicas das preparações, não sendo permitido servir exclusivamente preparações à base de ovos e queijos. Sempre que se forem inclusos ingredientes de origem animal na porção proteica vegetariana deverá ser disponibilizada preparação opcional estritamente vegetal para atender aos usuários veganos. Ver frequência de composição de cardápio vegetariano no Anexo XI (Padrão de Identidade e Qualidade dos Alimento) e Anexo XII (Orientações para Composição dos Cardápios).

6.16.7. Guarnições

6.16.7.1. Preferencialmente legumes e verduras refogados, assados, grelhados ou cozidos (apresentação simples ou na composição de outra preparação), sempre preferindo opções com índice glicêmico-IG e a carga glicêmica-CG mais baixos; além de farofas, purês e massas, sendo observada a frequência de: 14x/mês legumes ou verduras, 4x/mês farofa ou purê ou creme ou soufflé, 2x/mês polenta ou cuscuz ou pirão, 2x/mês tubérculos e 4x/mês massas ou tortas; todos à base de alimentos in natura e minimamente processados.

6.16.7.2. Quando a guarnição incluir ingredientes de origem animal deverá ser disponibilizada preparação opcional de origem estritamente vegetal para atender aos usuários veganos. Vide Anexo XI (Padrão de Identidade e Qualidade dos Alimento) e Anexo XII (Orientações para Composição dos Cardápios).

6.16.8. Prato Base

6.16.8.1. Arroz branco, arroz integral e feijão, sendo observada a frequência de 26x/mês cada prato base. De acordo com cardápio, poderão ser servidas preparações alternativas elaboradas dos pratos base padrão, como por ex: arroz carreteiro, galinhada, risoto; e vegetariano como arroz de forno (acrescido de um ou mais vegetais), como também feijoada e outros da culinária tradicional e regional.

6.16.9. Sobremesa

6.16.9.1. Será obrigatoriamente frutas in natura, como: laranja, mexerica, banana, caqui, maçã, manga, melão, mamão, melancia, abacaxi ou frutas da estação, sendo observada a frequência de 26x/mês.

6.16.9.2. Fica proibida a oferta de doces, mesmo que concomitante à oferta de frutas, com exceção de datas comemorativas (Páscoa, Dia das Mães, Corpus Christi, Festa Junina, Dia dos Pais, Primavera, Independência do Brasil, Nossa Sr^a Apd^a, Proclamação da República, início ou encerramento do semestre, entre outros), quando será disponibilizada alternativa à sobremesa do cardápio que deverá ser um doce, permanecendo a proibição do uso de ultraprocessados.

6.16.9.3. A Contratada deverá encaminhar a sugestão de sobremesa para compor o cardápio nas datas comemorativas para avaliação e aprovação da Contratante.

6.16.9.4. Preparações doces com boa qualidade sensorial (mousses, pudins, manjares, pavês, entre outras), devem ser planejadas de acordo com datas comemorativas e encaminhadas à contratante para aprovação, após degustação.

6.16.9.5. Deve ser acompanhada das fichas técnicas, com informação da porção padrão. Aos usuários do Restaurante Universitário deve ser garantida a opção de fruta quando o mesmo não optar pelo doce;

6.16.9.1. A porção da sobremesa deve respeitar a gramatura mínima de 150g.

6.16.10. Água filtrada

6.16.10.1. Disponível à vontade, sendo proibida a oferta incluída nas refeições de suco artificial e bebidas adoçadas (com açúcar e edulcorantes);

6.16.11. Complementos

6.16.11.1. Cada refeição deverá ser acompanhada de, no mínimo, (um) 1 guardanapo de papel não reciclado, azeite de oliva extra virgem (com acidez máxima menor que 0,5), vinagre de vinho tinto ou vinho de fruta, (uma) 1 opção de molho para salada, sal em sachês de 1g, palito de madeira embalado individualmente, e talheres embalados individualmente (garfo, faca e, quando necessário, colher), a serem utilizados pelo comensal.

6.16.12. Condimentos

6.16.12.1. Será utilizado basicamente temperos naturais, frescos ou minimamente processados, sendo permitido o uso racional de processados como extrato ou molho de tomate em conserva ou enlatados;

6.16.12.2. É proibido o uso de ultraprocessados como caldos de carne, de legumes ou frango e outros similares contendo substâncias prejudiciais à saúde como glutamato monossódico e/ou gordura vegetal hidrogenada em sua composição, no preparo dos alimentos.

6.16.12.3. Molhos prontos, como shoyo, **barbecue**, catchup, mostarda e molho de pimenta, devem ter sua composição e sabor aprovados pela Contratante, e devem sempre que possível serem ofertados em porções que induzam a parcimônia do usuário, como embalagens individuais ou embalagem em tamanhos grandes em apenas um ponto do restaurante. Os produtos sempre deverão ser disponibilizados em suas embalagens originais garantindo a segurança e procedência do produto.

6.16.12.4. No cotidiano das etapas de pré-preparo e preparo será utilizado basicamente: alho, tomate, cebola, pimenta, pimentão, cheiro-verde, limão (**in natura**), temperos desidratados como orégano, páprica, açafrão, tomilho, **lemon pepper**, alecrim, especiarias como canela (pó e rama), cravo-da-índia, noz-moscada, sementes de linhaça, de gergelim, de chia, vegetais desidratados para o preparo de chás sob infusão ou decocção como erva-doce, cidreira, hibisco, chá-mate, capim-limão, limão-siciliano, cravo da Índia, anis-estrelado, chá-preto, chá-verde, chá branco e alecrim. No preparo dos alimentos é obrigatória a aplicação correta das técnicas dietéticas da culinária e gastronomia, preservando as características da preparação conforme o cardápio.

6.16.13. Porções

6.16.13.1. É obrigatória a disponibilização de balanças ao lado das estações onde os alimentos serão servidos, em número suficiente para que o comensal possa pesar e conferir o peso do alimento servido, sem a obstrução do fluxo da distribuição;

6.16.13.2. Os itens prato base, guarnição, salada e complemento serão servidos pelos próprios usuários, ficando estes à vontade para repetir tais itens;

6.16.13.3. A sobremesa e a guarnição poderá ser servida por colaborador da empresa Contratada.

6.16.13.4. A porção do prato principal (opções proteica padrão, vegetariana e ovolactovegetariana) poderá ser servido à parte em recipiente definido previamente, porcionada por colaborador da empresa Contratada de acordo com Tabela 2 abaixo (gramaturas padronizadas conforme a composição nutricional dos alimentos e Manual de Padronização de Preparações);

6.16.13.5. Os alimentos prontos deverão ser fornecidos aos usuários do Restaurante Universitário em porções que atendam, no mínimo, as gramaturas estabelecidas na Tabela 2, conforme as características da matéria-prima utilizada e a técnica de preparo adequada.

Tabela 2 - Quantidade mínima e especificação de alguns dos principais alimentos a serem servidos prontos no almoço e no jantar no restaurante universitário.

Preparação	Gramatura - Porção (pronto para consumo)	Sugestões	Composição do Cardápio
Salada: 3 opções diferentes	Folhas cruas (40g)	Alface, couve, espinafre, agrião, rúcula, repolho	<p>Tipos de saladas:</p> <p>* Pode haver acréscimo de frutas secas, grãos, sementes, dentre outros.</p> <p>1. Pelo menos um tipo de alface com outro folhoso escuro e tomate (cortes diversos);</p> <p>2. Pelo menos dois tipos de hortaliças ou outro vegetal servidos crus e cozidos (conforme cardápio), por exemplo: mínimo 2 (dois) vegetais tipo A e 2 (dois) vegetais tipo B;</p> <p>3. Pelo menos um tipo de salada elaborada: maionese, salpicão, tabule, macarrão, grãos, sementes, frutas, oleaginosas, etc.</p> <p>*Servir uma opção de molho para salada (diariamente).</p>
	Legumes crus (50g)	Cenoura, beterraba, pepino, rabanete, tomate	
	Legumes cozidos (80g)	Beterraba, chuchu, cenoura, couve-flor, quiabo	
	Saladas elaboradas (100g)	Salpicão, caponata, tabule, sunomono	
	Bovina:		<p>Carne bovina fresca ou resfriada (Acém, paleta, músculo, peixinho, patinho, contrafilé, alcatra, coxão mole, coxão duro, lagarto), carne suína, aves ou peixes, inclusive hambúrguer e almôndega (refogados, grelhados ou assados).</p>
	2 unidades grandes = 180g	Almôndega ao molho	
	2 unidades grandes = 180g	Bolinho de carne (kibe, croquete)	
	2 ½ colh. arroz cheias	Carne moída refogada	

Prato Proteico Padrão	=180g		Informação técnica geral: 1. sem osso e sem molho: 180g 2. sem osso e com molho: 200g 3. com osso e sem molho: 250g 4. com osso e com molho: 280g *considerar os acréscimos na gramatura final da porção em caso de preparações elaboradas (ex: empanados e à rolê e assemelhados) .
	1 concha média = 180g	Isca/cubo de carne ao molho	
	1 concha média = 180g	Strogonoff de carne	
	1 concha média = 180g	Carne de panela	
	1 concha média = 180g	Picadinho	
	1 unidade grande (180g)	Bife grelhado/frito	
	1 unidade grande (180g)	Bife à milanesa*	
	1 unidade grande (180g)	Bifê à rolê*	
	Aves:		
	2 unidades pequenas = 180g	Filé de peito/sassami grelhado	Fresco/resfriado (Filés/cortes de peito, coxa c/sobrecoxa, sobrecoxa, coxinha da asa). Informação técnica geral: 1. sem osso e com molho: 250g 2. com osso e com molho: 300g
	1 unidade grande = 300g	Coxa assada/frita/cozida	
	1 unidade grande = 250g	Sobrecoxa assada/frita/cozida	
	Porção c/ 6 unidades = 250g	Coxa da asa assada/ao molho	
	Suína:		
	2 unidades médias = 180 a 200g	Bisteca grelhada	Bisteca, lombo, paleta. Informação técnica geral: 1. sem osso e com molho: 200g 2. com osso e sem molho: 220g
	1 fatia média = 180 a 220g	Lombo cozido/assado	
	2 unidades médias = 180 a 200g	Paleta cozida/assada	
	Peixes:		
	1 filé grande = 220g	Posta ao molho/frita	Pescada, tilápia, merluza, sardinha.
	1 filé grande =	Isca frita	

	220g		Informação técnica geral: 1. sem molho 220g 2. com molho 240g
	1 filé grande = 220g	Filé ao molho	
	1 concha grande = 220g	Filé frito ao molho	
	Feijoada:		
	250g = sendo 64% de carnes e 36% de feijão	Preparação à base de feijão preto e carnes salgadas e frescas, bovina, suína e embutidos, preparada com músculo, charque, costela suína, bacon, lombo suíno e linguiça calabresa.	Paleta: 35g Charque: 35g Lombo suíno: 35g Costelinha suína defumada: 20g Bacon: 10g Linguiça calabresa: 25g
Prato misto:			
	250g = no mínimo 80% de proteína cozida	Preparação à base de legumes ou leguminosas e cereais e carnes salgadas, bovina, embutidos.	
Prato Proteico Vegetariano	2 unidades = 150g	Hambúrguer de legumes ou de soja ou de feijão ou de grão de bico.	1. Leguminosas: Feijões - tipo 1 (preto, carioca, rajado, roxo, jalo, branco); Soja - grupo 1, classe amarela; Lentilha - tipo 1, classe graúda; Grão de Bico - tipo 1. 2. Quinoa - Proteína texturizada de soja/Grãos/Brotos /Leguminosas. 3. Massas/farinhas para Quibes /farinhas de castanhas e de Cereais para tortas proteicas (Quiches, Empadão, entre outros)/farinha de mandioca /farinha de trigo p/estrutura de base de outras preparações (molhos: branco ou Bechamel utilizados como base, por exemplo de Bobó, soufflés, Cremes e caldos, outros). 3. Sementes: chia, linhaça, gergelim, abóbora. 4. Vegetais: Cogumelo, Jaca. 5. Oleaginosas: Pastas de Amendoim, Tahine, Abacate, Côco, Azeite de Oliva extra virgem (acidez máxima: até 0,5).
	½ unidade = 150g	Abobrinha recheada com legumes/vegetais/grãos.	
	½ unidade = 150g	Berinjela recheada com legumes/vegetais/grãos.	
	4 col. de servir = 150g	Carne de soja acebolada.	
	150g	Estrogonofe de proteína texturizada de soja(PTS).	
	150g	Quibe de soja(PTS)/ Empadão.	
	150g	Strogonoff de Seitan (glúten do trigo).	

			*Ovolactovegetariano : Além dos anteriores, queijos, tofu, ovos, creme de leite com no mínimo 17% de lipídeo.
Guarnição	Legumes e Verduras (120g)	Souflé, assado, caponata, Farofas, refogado. Tortas, Purês, Polenta, Cuscuz, Pirão, Guisado.	Produtos hortifrutigranjeiros: mínimo de 30% provenientes da agricultura familiar (Legumes, verduras, tubérculos, frutos, crucíferos, outros). Farinha de mandioca torrada /crua; Farinha de milho/Flocos de milho; Farinha de trigo - Tipo 1 especial; Farinha de trigo - comum; Fubá de milho/Polentina /Milharina; Aveia em flocos (finos/médio) /Farinha de Aveia; Farinha de Castanhas, cereais e sementes (de coco, de arroz, de castanha do Pará, de castanha de caju, de linhaça, de gergelim).
	Massa Seca (120g)	Bolinho, croquete, quibe, pizzas, omeletes. Nhoque, lasanha, empadão, penne, talharim, espaguete, panqueca.	
Arroz	5 colh. de arroz cheias = 250g	Self service	Tipo 1 (longo e polido) e arroz integral.
Feijão cozido (50% de caldo)	2 conchas médias = 150g	Self service	Tipo 1 (preto, carioca, rajado, roxo, jalo, branco).
Sobremesa	Fruta (150g)	unidade ou corte in natura	Utilizar preferencialmente a fruta da época (sazonalidade). * Quando sem casca, devem ser embaladas com material biodegradável transparente.
Azeite	4 ml	-	Sachê de azeite de oliva extra virgem (acidez máx.0,5) com 4 ml.
Sal	1g	-	Sachê: Refinado iodado com 1g.

Vinagre	4 ml	-	Sachê: de vinho tinto ou de maçã.
---------	------	---	-----------------------------------

* O molho caseiro para as saladas deve conter em sua composição ervas frescas ou desidratadas, frutas cítricas (suco), vinagre, azeite, mel, maionese e/ou outros condimentos sem adição de sal: volume mínimo de 25 ml.

6.15. A aquisição dos produtos a serem utilizados na preparação das refeições pela Contratada será feita contemplando prioritariamente os produtores rurais da agricultura familiar e os oriundos de projetos da Contratante relacionados a sustentabilidade, trabalho e renda (quando por ela oferecidos), respeitadas sequencialmente as condições de preço e qualidade dos demais fornecedores, sendo obrigatório a aquisição mínima de 30% (trinta por cento).

6.16. O manuseio dos alimentos e as preparações deverão obedecer ao Manual de Boas Práticas (MBP), conforme Portaria n.º 1.428/MS de 26/11/93, Portaria SVS/MS n.º 326 de 30/07/1997 e Resolução RDC 216 de 15/09/04, ao Procedimento Operacional Padronizado (POP), conforme a Resolução n.º 275 de 21/10/2002 da ANVISA do Ministério da Saúde e a Portaria n.º 46 de 10/02/1998, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, onde discorre sobre uso da ferramenta de controle sanitário APPCC - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle, que deve ser implantada gradativamente, dentre outras legislações pertinentes em vigor, adequando-o à execução do serviço da Unidade objeto do contrato, cujas cópias deverão ser entregues à CONTRATANTE (Comissão de Acompanhamento) em até 30 dias úteis da abertura do Restaurante Universitário ao público.

6.17. O **Manual de Boas Práticas de Produção** (MBP) deverá ser submetido à Secretaria de Vigilância Sanitária do município de campo Grande ou do Estado de Mato Grosso do Sul pela CONTRATADA para aprovação (com o devido número de registro na Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA) e posterior apresentação e aceite pela CONTRATANTE (Comissão de Acompanhamento e/ou profissional responsável pela Fiscalização Técnica). Este documento somente será aceito pela CONTRATANTE após sua aprovação pela ANVISA, onde será creditado para seu uso como balizador do processo de fiscalização do cumprimento das obrigações firmadas no Termo de Referência, a partir de sua implantação. A cada etapa da implantação do Manual de Boas Práticas deve ser reportada à CONTRATANTE e a cada atualização o mesmo deve ser submetido à ANVISA para aprovação e atualização dos registros de acreditação de todos os procedimentos técnicos ali descrito.

6.18. A CONTRATADA deverá implantar as Boas Práticas de Fabricação e os Procedimentos Padrão de Higiene Operacional- PPHO , sendo este um requisito das Boas Práticas, considerados um ponto crítico no setor de alimentos, devendo manter os registros operacionais em “planilhas de monitoramento, rastreamento e verificação” devidamente assinados e datados pelo responsável técnico do estabelecimento, para a certificação e garantia de sua implementação pela comissão de fiscalização. De acordo com a portaria nº 46 de 10 de fevereiro de 1998, do ministério da Agricultura e Abastecimento- MAPA, o APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) é uma ferramenta de Gestão de Qualidade e Segurança do Alimento, que identifica as falhas, avalia e controla os perigos e riscos do processo de transformação do alimento, impedindo que o produto não conforme chegue ao consumidor final.

6.19. A CONTRATADA poderá buscar junto às Empresas Juniores e Incubadora da CONTRATANTE, projetos para cumprimento ou adequação às condições estabelecidas no Termo de Referência e seus anexos.

6.20. Todos os funcionários da CONTRATADA deverão trabalhar uniformizados, utilizando equipamentos de proteção individual (EPIs) e coletivos exigidos pelo Ministério da Saúde e pelo Ministério do Trabalho e aqueles que trabalham diretamente com o público deverão portar crachá de identificação, fornecidos pela CONTRATADA, gratuitamente.

6.21. Todos os funcionários da CONTRATADA devem realizar exames médicos periódicos segundo legislação vigente do MTE NR7.

6.22. Será obrigatória a comercialização PARALELA de água, cafés, capuccinos, água de coco, sucos naturais, doces caseiros, biscoitos caseiros, salgados assados e lanches elaborados com alimentos **in natura** ou **minimamente processados**, com preços compatíveis com o mercado. Não se confunde tal exigência com instalação de lanchonete, de forma que o espaço de fornecimento é o respectivo Restaurante Universitário.

6.23. É expressamente proibida a venda de produtos alimentícios que em sua composição firam a descrição qualitativa de alimentação saudável, por caracterizar produto composto por quantidade significativa de açúcar, gordura e sódio. É expressamente proibida a venda de produtos alimentícios ultraprocessados, devido ao impacto direto à saúde, aumentando as Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) e Obesidade.

6.24. A contratada deverá apresentar a relação de equipamentos, utensílios, insumos, material de limpeza/higienização, gêneros alimentícios **in natura** e **minimamente processados**, de acordo com cardápio e elenco dos produtos disponibilizados no menu do serviço de comercialização paralela.

6.25. As fichas técnicas de preparo (FTP) de cada produto a ser comercializado como pequenas refeições ou lanches, deverão ser submetidas à apreciação da Secretaria de Espaços de Alimentação para análise técnica, sugestão de adequação e aprovação final para a comercialização efetiva, integrando o Manual de Padronização de Preparações.

6.26. A CONTRATADA deverá apresentar o cardápio com o elenco do menu oferecido e a precificação praticada em sua comercialização. Este deve conter o descritivo de todos os ingredientes que compõem cada lanche ofertado ou produto final elaborado. Cada produto ou receita elaborada deve apresentar etiqueta contendo relação de ingredientes, valor calórico, de macronutrientes, data de preparo e validade estimada com base no “tempo de prateleira”, instruções sobre conservação, preparo e uso, quando for o caso e número de registro na ANVISA.

6.27. É terminantemente proibida a comercialização de bebidas alcoólicas, energéticos, artigos de tabacaria, medicamentos em geral, bilhetes lotéricos, jogos de azar, máquinas caça-níquel e substâncias que causem dependência física e/ou psíquica (Lei n.º 11.343, de 23 de agosto de 2006, e suas possíveis alterações).

6.28. Toda a legislação pertinente à ciência da nutrição e alimentação e à ANVISA, subsidiará a construção do Instrumento de Mensuração de Resultados (IMR) referentes à comercialização paralela e ao fornecimento das principais refeições, caracterizada pela venda de alimentação saudável na forma de pequenas refeições e/ou lanches e a fiscalização do cumprimento das tratativas pactuadas no Termo de Referência.

6.29. O membro da comunidade universitária que preferir trazer seu próprio alimento ou marmita e utilizar o refeitório do restaurante universitário para realizar suas refeições PODERÁ FAZE-LO, lembrando que a empresa fica desobrigada de oferecer bens como talheres, pratos ou guardanapos.

6.29.1. Para a Cidade Universitária, o refeitório 2 será utilizado para essa finalidade, sendo que os usuários não pagantes não terão acesso ao refeitório 1 (local em que estão os balcões com os

alimentos). O refeitório 2 também poderá ser utilizado pelos usuários com tickets, sendo que, uma vez acessado os balcões com os alimentos que são servidos e dirigindo-se ao refeitório 2, os mesmos não poderão retornar ao refeitório 1, ou seja, haverá um fluxo de mão única.

6.29.2. A Contratada poderá abordar em situações excepcionais de extrema lotação dos refeitórios 1 e 2, de forma polida e respeitosa, e pedir que quaisquer usuários, que tenham terminado sua refeição, cedam o lugar ou espaço para que outros usuários que estejam esperando façam sua refeição.

6.29.3. Fica da mesma forma estabelecido que nenhum acesso aos alimentos fornecidos e outros objetos deste contrato poderá ser usufruído pelo membro da comunidade universitária que não possuir o ticket de alimentação, neste contexto.

6.30. A Contratante ficará responsável pela disponibilização de aparelhos micro-ondas para que qualquer membro da comunidade universitária possa aquecer suas refeições, se assim desejarem, sendo que a **CONTRATADA deverá arcar com os custos do consumo de energia elétrica, higienização e inclusive manutenção dos micro-ondas** que serão disponibilizados no salão do restaurante universitário. **A manutenção técnica em eventual defeito/falha será de responsabilidade da CONTRATADA.**

6.31. Fica a CONTRATADA obrigada a guardar diariamente amostras de todos os pratos prontos elaborados no Restaurante Universitário, acondicionadas em recipientes esterilizados, lacrados e identificados com nome da preparação, refeição e data de produção. Todos os alimentos prontos para consumo devem ser colhidos na segunda hora do tempo de distribuição, utilizando-se os mesmos utensílios empregados na distribuição e seguindo o método de coleta conforme preconizado pela Portaria do Centro de Vigilância de Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde do Estado de São Paulo, de número 5, de 09 de abril de 2013:

6.31.1. Identificar as embalagens higienizadas ou sacos esterilizados, ou desinfetados, com o nome do estabelecimento, nome do produto, data, horário e nome do responsável pela coleta;

6.31.2. Proceder à higienização das mãos;

6.31.3. Abrir a embalagem ou o saco sem o tocar internamente nem o soprar;

6.31.4. Colocar a amostra do alimento (mínimo de 200 gramas);

6.31.5. Retirar o ar, se possível, e fechar a embalagem;

6.31.6. Temperatura e tempo de guarda dos alimentos:

6.31.6.1. Alimentos que foram distribuídos sob refrigeração devem ser guardados no máximo a quatro graus Celsius, por setenta e duas horas, sendo que alimentos líquidos devem ser guardados somente nesta condição;

6.31.6.2. Alimentos que foram distribuídos quentes devem ser guardados sob congelamento a dezoito graus negativos Celsius por setenta e duas horas.

6.32. Fica a CONTRATADA obrigada, a cada semestre, em datas definidas aleatoriamente escolhidas pela CONTRATANTE, por meio da fiscalização, realizar análise microbiológica de todos os alimentos prontos servidos no **buffet**, sendo que a CONTRATADA é obrigada a arcar com os custos das análises, que deverão ser realizadas em laboratório credenciado pela Vigilância Sanitária.

6.32.1. Adicionalmente, em caso de suspeitas de contaminação, fica a CONTRATADA obrigada a realizar as análises, ficando a esta o ônus de prova de que não ocorreu a contaminação alegada.

6.33. Fica a CONTRATADA obrigada a disponibilizar a venda de **tickets** por meio digital e presencial, ficando responsável pelo sistema de venda e respectiva segurança, permitindo que o usuário possa adquirir **tickets** previamente, em qualquer quantidade, tendo como critério técnico mínimo para disponibilização no sistema de venda de **tickets** para a necessidade mensal do comensal, que em tese, pode fazer todas as refeições no Restaurante Universitário.

6.34. Fica proibida a exposição e distribuição de propaganda, especialmente de produtos ultraprocessados, por parte da CONTRATADA, em áreas internas ou externas, sem prévia autorização da CONTRATANTE.

6.35. Somente poderão ser veiculados anúncios de quaisquer tipos, institucionais ou não, avisos, propagandas diversas, convocações, ou outros aqui não especificados, nas dependências internas do Restaurante Universitário, após a aprovação da CONTRATANTE, identificada pela aposição de carimbo e assinatura de um representante.

6.36. Durante os períodos de recesso acadêmico, em eventual greve ou em outra situação emergencial, a demanda de refeições servidas para os usuários tende a diminuir, razão pela qual deverão ser previstos os custos fixos equivalentes. Nestes períodos, os serviços terão continuidade, exceto sob comunicação expressa da CONTRATANTE.

6.37. Durante os períodos de recesso acadêmico e em outros períodos em que eventualmente a demanda por refeições no Restaurante Universitário seja reduzida, o valor pelo uso do espaço público decorrente da cessão onerosa poderá ser reduzido pela CONTRATANTE, em até 70% (setenta por cento) de seu valor, a fim de manter o equilíbrio econômico-financeiro do Contrato, mediante análise do CONTRATANTE.

6.38. Para o cálculo de percentual de desconto a ser concedido, será utilizada a seguinte fórmula:

$$D = [1 - (R/M)] \times 100$$

Onde:

D = % de redução na concessão onerosa no mês de recesso/greve

R = nº refeições servidas no mês de recesso/greve

M = média de refeições servidas nos meses sem recesso/greve

6.39. Os horários e dias de atendimento previstos para a distribuição do café da manhã, almoço e jantar no Restaurante Universitário deverão seguir a Tabela 5.

Tabela 3 - Horários e dias de atendimento previstos para a distribuição do café da manhã, do almoço e do jantar no Restaurante Universitário.

Refeição	Horário de atendimento	Dias da semana
Café da manhã	6h30 às 9h	Segunda-feira a Sábado
Almoço	10h30 às 14h	Segunda-feira a Sábado
Jantar	17h30 às 20h30	Segunda-feira a Sexta-feira

Comercialização Paralela	06h30 às 20h30	Segunda-feira a Sexta-feira
Comercialização Paralela	06h30 às 14h	Sábados

Obs.: I - matutino: compreende as aulas realizadas no horário das 7h15 às 12h25, de segunda-feira a sábado, com intervalo das 9h15 às 9h25;

II - vespertino: compreende as aulas realizadas no horário das 13h15 às 18h25, de segunda-feira a sábado, com intervalo das 15h15 às 15h25; e

III - noturno: compreende as aulas realizadas no horário das 18h30 às 22h40, de segunda a sexta-feira com intervalo das 20h30 às 20h40, e aos sábados nos turnos matutino e vespertino.

IV - A comercialização paralela deverá ocorrer concomitante à distribuição das principais refeições (café da manhã, almoço e jantar) e deverá obedecer sistematicamente todos os preceitos que envolvem e/ou caracterizam a alimentação saudável.

6.40. Não será permitido atraso. Em caso de ocorrência, que implicará em infração, o horário de atendimento deve ser estendido pelo mesmo período do atraso. O horário de atendimento poderá ser alterado de acordo com determinação da CONTRATANTE e rotina do Câmpus. Após a comunicação, a CONTRATADA terá 48h (quarenta e oito horas) para adequação à mudança.

6.41. A CONTRATADA deverá manter no local da prestação do serviço, número suficiente de empregados para executar adequadamente o preparo, fornecimento e a distribuição das refeições sem interrupções e atender os usuários do Restaurante Universitário com qualidade e rapidez, com fluxo adequado, para não ocorrer demora nas filas, incluída a venda **on-line** e antecipada de **tickets**.

6.42. A CONTRATADA deverá dimensionar adequadamente os seus recursos humanos por meio de parâmetros ou indicadores técnicos para planejar quantidade, sem perder o foco na qualidade dos serviços prestados, para atender ao número de usuários do Restaurante Universitário.

6.43. A CONTRATANTE poderá solicitar revisão do número de funcionários previsto no quadro de pessoal da CONTRATADA quando assim achar conveniente.

6.44. Caso o cardápio esteja incompleto nos itens previstos para o dia, por excesso de usuários ou incidente que impeça a distribuição de alimento, a empresa deverá substituí-los por alimentos de igual valor nutritivo, comunicando de imediato ao Fiscal do Contrato. Em caso de problema com fornecedor, que impeça o preparo e distribuição de alimento previsto no cardápio, a solicitação de alteração deverá ser formalizada e devidamente justificada com antecedência mínima de 24h (vinte e quatro horas) para sua aprovação, mediante comunicação por escrito, para registrar documentalmente todas as tratativas realizadas entre a CONTRATADA, a CONTRATANTE e a empresa fornecedora.

6.45. A CONTRATADA deverá manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica, gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção dos serviços objeto do contrato.

6.46. A CONTRATADA deverá disponibilizar número suficiente de utensílios, tais como pratos de louça branca, talheres de metal, bandejas de boa qualidade em policloreto de vinila - PVC ou outro material, desde que perfeitamente estáveis (vidro, cerâmica e/ou aço inoxidável) e materiais descartáveis (copos biodegradáveis, guardanapos e palitos de madeira) para atender os usuários.

6.47. As dimensões estabelecidas para os utensílios consideram preservar a possibilidade do usuário servir-se à vontade de acordo com sua necessidade dos itens prato base, salada e complemento, no almoço e jantar, bem como agilizar o fluxo e minimizar o trabalho do atendente, possibilitando servir um número menor de vezes para atingir a quantidade desejada no porcionamento durante a distribuição.

6.48. Os utensílios padrão para fornecimento de grandes refeições serão bandejas lisas de plástico com dimensões iguais ou superiores a 44x30cm (comprimento x largura) e pratos de porcelana com, no mínimo, 25cm de diâmetro; conchas de servir com capacidade mínima de 250g; colheres, garfos e facas em aço inox, copos ou canecas retornáveis em plástico livre de bisfenol A, com capacidade para 300mL. Adicionalmente, deverão ser disponibilizados guardanapos de papel não reciclado e luvas descartáveis e/ou álcool 70% para se servirem com padrão mínimo de biossegurança. Em casos excepcionais como endemias/pandemias, ofertar máscaras e luvas descartáveis para os usuários com as devidas orientações de uso.

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

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

6.51. A CONTRATANTE subsidiará refeições aos seus estudantes e outros eventuais beneficiários, de acordo com política estabelecida internamente, cujo controle será realizado por sistema de informática desenvolvido pela UFMS.

6.52. A CONTRATANTE deverá disponibilizar e manter um sistema adequado, confiável e auditável de controle do número de refeições fornecidas diariamente, competindo à CONTRATADA a sua operação e fornecimento de relatório do fechamento diário e mensal do controle de refeições.

6.53. A CONTRATADA deverá disponibilizar material sobre alimentação adequada e saudável (Educação Alimentar e Nutricional para a comensalidade), podendo utilizar de parcerias de projetos e materiais disponibilizados pela CONTRATANTE.

6.54. Computadores para o funcionamento exclusivo do sistema de controle informatizado será disponibilizado pela CONTRATANTE. Caberá à CONTRATANTE a instalação e manutenção do sistema de controle informatizado, da rede de computadores e **internet** para atender o sistema de concessão de subsídios.

6.55. Demais equipamentos para emissão de cupom fiscal ou nota fiscal, deverão ser fornecidos e instalados pela CONTRATADA. É de responsabilidade da CONTRATADA a manutenção preventiva e corretiva desses itens. Na hipótese de dano, defeitos ou mau funcionamento de quaisquer desses itens, cabe à CONTRATADA a substituição imediata do item danificado.

6.56. A Contratante subsidiará refeições aos seus estudantes e outros eventuais beneficiários, de acordo com política estabelecida internamente, cujo controle será realizado por sistema de informática desenvolvido pela UFMS.

6.57. Os usuários que eventualmente contarem com subsídio alimentício integral por parte da UFMS, não devem efetuar nenhum tipo de pagamento à CONTRATADA.

6.57.1. Os usuários que receberem subsídio alimentício integral, a CONTRATADA deverá registrar que o usuário usufruiu da refeição naquele dia e horário para posterior ressarcimento da CONTRATANTE à CONTRATADA.

6.58. Os usuários que contarem com subsídio alimentício parcial por parte da CONTRATANTE, devem efetuar pagamento parcial da refeição à CONTRATADA.

6.58.1. Para os usuários que receberem subsídio alimentício parcial por parte da CONTRATANTE, a CONTRATADA deverá registrar que o usuário usufruiu da refeição naquele dia e horário para posterior ressarcimento da CONTRATANTE à CONTRATADA.

6.59. Todas as refeições subsidiadas deverão ser registradas no sistema operacional de controle informatizado.

6.60. A CONTRATANTE fará a checagem dos quantitativos informados pela CONTRATADA por meio de sistema próprio de controle. O sistema de controle informatizado só poderá operar em modo **off-line** nas hipóteses de falta de energia elétrica no RU ou falha nos sistemas de comunicação (**internet** e/ou rede) que não permitam que as operações ocorram **on-line**, devidamente informadas ao Fiscal Técnico. Em caso de operar em modo **off-line**, a CONTRATADA poderá utilizar de listas manuais disponibilizadas pela CONTRATANTE, para fornecimento de refeições.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7 - Dados estimados de quantidade por tipo de serviço.

LOTE I - ESTIMATIVA DE QUANTIDADE - CAMPUS DE CAMPO GRANDE			
Item	Serviço	Tipo de refeição	Quantidade estimada
1	Refeições padrão, ovolactovegetariana e vegetariana estrita	Café da manhã	36989
		Almoço	174142
		Jantar	61649

LOTE II - ESTIMATIVA DE QUANTIDADE - CAMPUS DE TRÊS LAGOAS			
Item	SERVIÇO	Tipo de refeição	Quantidade estimada
1		Café da manhã	26.995

	Refeições padrão, ovolactovegetariana e vegetariana estrita	Almoço	102.330
		Jantar	44.992

LOTE III - ESTIMATIVA DE QUANTIDADE - CAMPUS DO PANTANAL			
Item	SERVIÇO	Tipo de refeição	Quantidade estimada
1	Refeições padrão, ovolactovegetariana e vegetariana estrita	Café da manhã	17.002
		Almoço	30.519
		Jantar	28.336

LOTE IV -ESTIMATIVA DA QUANTIDADE - CAMPUS DE AQUIDAUANA			
Item	SERVIÇO	Tipo de refeição	Quantidade estimada
1	Refeições padrão, ovolactovegetariana e vegetariana estrita	Café da manhã	9.094
		Almoço	15.457
		Jantar	15.157

Informações sobre o cálculo da quantidade de refeições anual estimadas:

A tabela acima apresenta as estimativas de café da manhã, almoço e jantar, para 2025, considerando a metodologia descrita abaixo (aumento de 30% sobre as refeições de 2024 e estimativa para o café da manhã como sendo 60% do comercializado no jantar):

A seguir, apresenta-se a análise do comportamento histórico da comercialização de refeições subsidiadas nos Restaurantes Universitários (RUs) da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS) ao longo dos últimos anos, projetando as estimativas para o ano de **2025**.

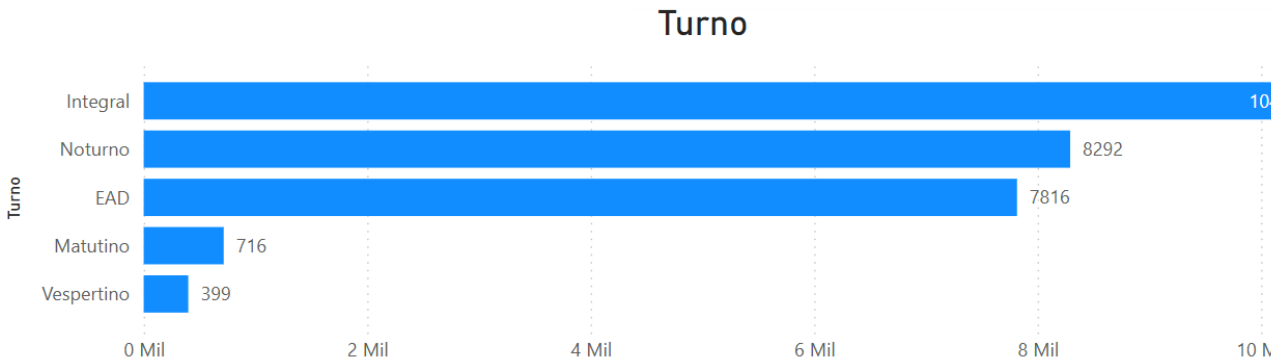
A análise abrange os campus de **Campo Grande**, **Três Lagoas (CPTL)**, **Pantanal - Corumbá (CPAN)** e **Aquidauana (CPAQ)**.

A projeção para 2025 foi feita com base nas tendências dos dados de **2023** e **2024** e inclui as refeições de **almoço e jantar**, além de projeções estimadas para o **café da manhã**, como elemento de inovação, até então não implementado na UFMS.

Sem perda de generalidade, este documento trata o termo "refeições" como sendo apenas aquelas comercializadas para estudantes em vulnerabilidade, ou seja, com subsídio da UFMS.

7.1 METODOLOGIA

- **Coleta de Dados Históricos:** Extração de dados de **comercialização de refeições subsidiadas** (almoço e jantar) nos anos de **2023** e **2024** para cada campus da UFMS.
- **Quantidade de Estudantes Matriculados em 2025.1:** Extração de dados dos sistemas acadêmicos da UFMS, e constam disponíveis no "Números UFMS" (numeros.ufms.br).
- **Estimativas de Refeições para 2025:** Aplicação de uma taxa de aumento de **30%** sobre os dados de **2024** para refletir o crescimento esperado para os próximos anos, tanto para **almoço** quanto para **jantar**, considerando ainda as possibilidades de criação de novas faixas de subsídios.
- **Estimativa para o Café da Manhã:** Como não há dados históricos para o café da manhã, por se tratar de elemento inovador inserido à pretensa contratação, estima-se como **60%** do quantitativo de refeições comercializadas no **jantar**. Como memória de cálculo, temos 11.171 estudantes matriculados em cursos de turno integral ou matutino, equivalente à cerca de **60%** dos 18.747 estudantes matriculados em cursos de turno integral ou noturno.



Fonte: Números UFMS (<https://numeros.ufms.br>) → link no SEI 5550936

- **Estimativa para Três Lagoas (CPTL):** Considerando aspectos que constam sigilosos no processo SEI nº 23104.003454/2025-36, os dados históricos de **Três Lagoas** serão apresentados mas não serão considerados para estimar 2025 e, dessa forma, a média entre os comportamentos de **Campo Grande** e **Corumbá** será utilizada para calcular as estimativas de refeições para este campus.

7.2 ANÁLISE DE DADOS

7.2.1 Estudantes de Graduação Matriculados em 2025.1

Campus	Estudantes
Campo Grande	10984

CPTL	2800
CPAN	1699
CPAQ	1218

Fonte: Números UFMS (<https://numeros.ufms.br>) → link no SEI 5550936

7.2.2. Dados de Comercialização de Refeições em 2023

EXECUTADO 2023			
Campus	Almoço 2023	Jantar 2023	Total 2023
Campo Grande	134315	44172	178487
CPTL	93842	74814	168656
CPAN	18429	16679	35108
CPAQ	2818	4178	6996

Fonte: Sistema Reggio (<https://reggio.ufms.br/reggio/>) → link no SEI 5550936

7.2.3. Dados de Comercialização de Refeições em 2024

EXECUTADO 2024			
Campus	Almoço 2024	Jantar 2024	Total 2024
Campo Grande	133955	47422	181377
CPTL	123938	102245	226183
CPAN	23476	21797	45273
CPAQ	11890	11659	23549

Fonte: Sistema Reggio (<https://reggio.ufms.br/reggio/>) → link no SEI 5550936

7.2.4. Crescimento Anual de Refeições Comercializadas

A taxa de crescimento na comercialização de refeições, considerando o histórico de 2023 à 2024, pode ser calculado com a seguinte fórmula:

$$\text{Crescimento} = \frac{\text{Total de 2024} - \text{Total de 2023}}{\text{Total de 2023}} \times 100$$

Campus	Taxa de Crescimento de Almoço	Taxa de Crescimento de Jantar
Campo Grande	-0.268% *	7.36%
CPTL	32.07%	36.67%
CPAN	27.39%	30.69%
CPAQ	321.93%	179.06%

* Campo Grande apresentou uma queda na comercialização de almoços entre 2023 e 2024.

Essa nova projeção visa alinhar o planejamento às reais demandas dos campus, evitando tanto superestimções, que poderiam atrair fornecedores despreparados, quanto subestimções, que poderiam causar dificuldades contratuais. Além disso, ela respeita as especificidades de cada campus, considerando o histórico de consumo e as novas ofertas, como o café da manhã, promovendo um serviço sustentável e eficiente nos Restaurantes Universitários da UFMS.

A presente contratação adotará como regime de execução de empreitada por preço unitário. O prazo de vigência da contratação é de 1 ano contados da assinatura do contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 7.131.795,16

PREÇO TOTAL POR LOTE

LOTE I - R\$ 3.520.323,80 (três milhões, quinhentos e vinte e três mil, trezentos e vinte e três reais e oitenta centavos).

LOTE II - R\$ 2.218.062,06 (dois milhões, duzentos e dezoito mil e sessenta e dois reais e seis centavos).

LOTE III - R\$ 915.833,46 (novecentos e quinze mil, oitocentos e trinta e três reais e quarenta e seis centavos).

LOTE IV - R\$ 477.575,84 (quatrocentos e setenta e sete mil, quinhentos e setenta e cinco reais e oitenta e quatro centavos).

Informações sobre o Cálculo estão nos Anexos I, II, VIII e IX, totalizando o valor anual de R\$ 7.131.795,16 reais.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A presente licitação será realizada por LOTES, visando a necessidade de unificação dos itens "café da manhã", "almoço" e "jantar" em um único grupo para concretização de um único contrato, considerando os termos de logística e viabilidade tanto para a Administração quanto para os fornecedores. No mesmo sentido, os lotes foram separados por Câmpus, possibilitando a adjudicação por variados fornecedores conforme unidade de Restaurante Universitário da UFMS, proporcionando de forma mais abrangente a ampla concorrência. Ante o exposto, em busca da vantajosidade econômica para a Administração, a solução foi devidamente parcelada, atendendo ao disposto no artigo 40, inciso V, alínea 'b' e artigo 40, §§ 2º e 3º, da Lei nº 14.133/2021, que tratam dos aspectos a serem considerados na aplicação do princípio do parcelamento.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. São contratações correlatas e/ou interdependentes ao objeto planejado:

10.1.1. Contrato nº 03/2019 - Contratação de pessoa jurídica especializada no fornecimento, preparo e distribuição de refeição (almoço e jantar), para atender à comunidade universitária e visitantes com concessão onerosa do espaço público do Restaurante Universitário, situado na Cidade Universitária da Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, Campo Grande – Mato Grosso do Sul.

10.1.2. Contrato nº 04/2019 - Contratação de pessoa jurídica especializada no fornecimento, preparo e distribuição de refeição (almoço e jantar), para atender à comunidade universitária e visitantes, na Unidade II do Campus de Três Lagoas, da Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul com concessão onerosa do espaço público, com área de 227,38 m², localizado na Unidade II do Campus de Três Lagoas, situado à Avenida Ranulpho Marques Leal nº 3.484, Três Lagoas – Mato Grosso do Sul, com finalidade específica de exploração de Restaurante Universitário.

10.1.3. Contrato nº 11/2020 - Contratação de serviços de pessoa jurídica especializada no fornecimento, preparo e distribuição de refeição (almoço e jantar), para atender à comunidade universitária e visitantes, no Campus do Pantanal - Corumbá-MS, da Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul com concessão onerosa do espaço público (Setor 21 - Bloco 52), situado na Avenida Rio Branco nº 1270, Bairro Universitário, Corumbá – Mato Grosso do Sul, com finalidade específica de exploração de Restaurante Universitário.

10.1.4. Contrato nº 51/2022 - contratação de pessoa jurídica para prestação de Serviços de Alimentação, preparo e distribuição de refeição (almoço e jantar) por meio da

operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na comercialização, venda de créditos, planejamento de cardápios, produção, transporte e distribuição de refeições (padrão e vegetariana). A empresa deverá disponibilizar mão-de-obra especializada, equipamentos e utensílios em número suficiente e condições adequadas para a produção e distribuição de refeições nutricionalmente balanceadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias e socioambientais, para atender à comunidade universitária e visitantes, no Campus Cidade Universitária, da Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul com concessão onerosa do espaço público, situado na Avenida Costa e Silva S/N, Bairro Pioneiros, Campo Grande – Mato Grosso do Sul, CEP: 79070-900, com finalidade específica de exploração de Restaurante Universitário.

10.1.5. Contrato nº 65/2022 - contratação de pessoa jurídica para prestação de Serviços de Alimentação, preparo e distribuição de refeição (almoço e jantar) por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na comercialização, venda de créditos, planejamento de cardápios, produção, transporte e distribuição de refeições (padrão e vegetariana). A empresa deverá disponibilizar mão-de-obra especializada, equipamentos e utensílios em número suficiente e condições adequadas para a produção e distribuição de refeições nutricionalmente balanceadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias e socioambientais, para atender à comunidade universitária e visitantes, no Campus de Aquidauana-MS, da Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul com concessão onerosa do espaço público, na situado na Rua Oscar Trindade de Barros, 740, Bairro: Serraria, Aquidauana – Mato Grosso do Sul, com finalidade específica de exploração de Restaurante Universitário.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. A contratação está alinhada com o PDI/PPI UFMS 2025-2030, item 2.1.13. Política de Atendimento aos Estudantes e de Assistência Estudantil.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1. Os resultados e benefícios, diretos e indiretos, pretendidos com a contratação são os seguintes:

12.1.1. Oferecimento de uma refeição de baixo custo de qualidade aos acadêmicos, especialmente aqueles em situação de vulnerabilidade, contribuindo com a manutenção desses estudantes na instituição até a conclusão do curso.

12.1.2. Em termos de economicidade, busca-se aproveitar a experiência de mercado dos licitantes, bem como ganhos de escala, tanto na aquisição de insumos e contratação de pessoal, quanto na gestão do restaurante universitário.

12.1.3. A eficácia é buscada através do fornecimento ininterrupto do serviço à comunidade acadêmica, evitando problemas de desabastecimento de insumos, tendo em vista que aquisição destes, bem como o preparo e o fornecimento ficarão a cargo da futura contratada.

12.1.4. A eficiência é almejada através de mais acadêmicos atendidos pela política de assistência estudantil. O modelo de contratação pretendido busca fornecer refeições tanto para os estudantes em condições de vulnerabilidade, os quais as refeições recebem subsídio maior da UFMS, bem como para os acadêmicos que não estão em situação vulnerável, que recebem um subsídio menor. O ganho de eficiência também se estende a comunidade acadêmica em geral, que terá a opção de uma refeição de qualidade de baixo custo.

12.1. Desta forma, a UFMS busca oferecer um melhor serviço à sociedade, contribuindo ainda mais na formação de novos profissionais, oferecendo uma educação superior de qualidade e acessível ao corpo discente.

13. Providências a serem Adotadas

Não há providências a serem adotadas.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A CONTRATADA deverá estar em consonância com o Plano de Logística Sustentável da UFMS 2022-2024, Portaria nº 263/CD - UFMS, de 10 de maio de 2022 bem como se adequar ao Novo PLS ainda a ser publicado.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

Diante do exposto, depreende-se que a presente contratação é viável, visto a importância na formação dos estudantes universitários, atendendo as demandas da comunidade universitária pela atualização no modelo de contratação, ofertando agora a serviço de café da manhã.

16. Responsáveis

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

FABIO GOMES DA SILVA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 11/04/2025 às 13:43:18.

CLEO ADRIANO DA SILVA

Membro da comissão de contratação

MARTA MARQUES DAVID

Membro da comissão de contratação

JACKSON JACINTHO DA SILVA

Membro da comissão de contratação

LEONARDO FRANCISCO ROSA MATEUS

Equipe de apoio

SILVIA REGINA NASCIMENTO RIBEIRO

Equipe de apoio

Lista de Anexos

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

- Anexo I - Anexo I - Pesquisa de Preço - Almoço-Jantar.pdf (111.81 KB)
- Anexo II - Anexo II - Pesquisa de Preço - Café da Manhã.pdf (106.91 KB)
- Anexo III - Anexo III - Custo Médio de Energia.pdf (600.35 KB)
- Anexo IV - Anexo IV - Custo Médio de Água e Esgoto.pdf (428.32 KB)
- Anexo V - Anexo V - Resolução CFN Nº 600-2018.pdf (258.66 KB)
- Anexo VI - Anexo VI - Termo de Vistoria.pdf (58.66 KB)
- Anexo VII - Anexo VII - Lista de Patrimônios RU CG.pdf (118.24 KB)
- Anexo VIII - Anexo VIII - Planilha de Custos - Almoço e Jantar.zip (8.27 KB)
- Anexo IX - Anexo IX - Planilha de Custos - Café da Manhã.zip (8.28 KB)
- Anexo X - Anexo X - Instrumento de Medição de Resultado.pdf (714.93 KB)
- Anexo XI - Anexo XI - Padrão de Identidade e Qualidade dos Alimentos.pdf (680.93 KB)
- Anexo XII - Anexo XII - Orientações para Composição dos Cardápios.pdf (534.62 KB)



PREGÃO ELETRÔNICO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90.014/2025
PROCESSO Nº 23104.025759/2024-18
ANEXO III - IDENTIFICAÇÃO DO LICITANTE E MODELO DE PROPOSTA

IDENTIFICAÇÃO DA LICITAÇÃO DADOS A SEREM PREENCHIDOS PELA LICITANTE		
01 – RAZÃO SOCIAL:		
02 – FANTASIA:	CNPJ:	
03 – ENDEREÇO:	BAIRRO:	
04 – CIDADE:	UF:	CEP:
05 – FONE: ()	FAX: ()	
06 – E-MAIL:	SITE:	
07 – NOME DA PESSOA RESPONSÁVEL PELA EMPRESA:		
08 – NOME DA PESSOA PARA CONTATO E/OU REPRESENTANTE NESTA PRAÇA:		

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90.014/2025 - SERVIÇOS

ITEM/GRUPO	DESCRIÇÃO COMPLETA	QUANTIDADE / MESES	PREÇOS UNITÁRIOS	PREÇOS MENSAIS	PREÇOS GLOBAIS

CUSTOS DECORRENTES DA EXECUÇÃO CONTRATUAL

INDICAÇÃO DOS SINDICATOS, ACORDOS, CONVENÇÕES OU DISSÍDIOS COLETIVOS DE TRABALHO

QUANTIDADE DE PESSOAL	
FUNÇÃO	QUANTIDADE

RELAÇÃO DE MATERIAIS E EQUIPAMENTOS		
MATERIAL	QUANTIDADE	ESPECIFICAÇÃO

OUTRA INFORMAÇÕES IMPORTANTES

Valor da proposta R\$: _____ (em valores numéricos e por extenso).

Na proposta de preço estão inclusos todos os custos necessários ao atendimento do objeto, inclusive impostos diretos e indiretos, obrigações trabalhistas e previdenciárias, taxas, transportes, garantia, e seguros incidentes ou que venham a incidir sobre o fornecimento.

INFORMAÇÕES BANCÁRIAS PARA PAGAMENTO	
Banco (Nome e Número):	
Agência:	
Conta:	

Local e Data

Carimbo / Assinatura do Licitante

Obs.¹ Ao utilizar os modelos da UFMS, substituir os timbres pelos da empresa licitante.

Obs.² Os modelos são assinados pelos servidor(a) elaborador(a).

NOTA
MÁXIMA
NO MEC

UFMS
É 10!!!



Documento assinado eletronicamente por **Jackson Jacintho da Silva, Presidente de Comissão**, em 11/04/2025, às 14:31, conforme horário oficial de Mato Grosso do Sul, com fundamento no § 3º do art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufms.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **5557611** e o código CRC **76C8B56A**.

COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO

Av Costa e Silva, s/nº - Cidade Universitária

Fone: (67)3345-3585 / 3528

CEP 79070-900 - Campo Grande - MS

Referência: Processo nº 23104.025759/2024-18

SEI nº 5557611



* MINUTA DE DOCUMENTO

PREGÃO ELETRÔNICO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90.014/2025

PROCESSO Nº 23104.025759/2024-18

ANEXO V - MINUTA DE CONTRATO - SERVIÇOS SEM MÃO DE OBRA DEDICADA - LICITAÇÃO

CONTRATO ADMINISTRATIVO
Nº/...., QUE FAZEM ENTRE SI A
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL
DE MATO GROSSO DO SUL E A
EMPRESA

.....

A FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL – UFMS, com sede na Av. Costa e Silva, s/nº, Cidade Universitária, CEP: 79070-900, na cidade de Campo Grande/MS, inscrita no CNPJ sob o nº 15.461.510/0001-33, neste ato representada pela pelo seu Pró-Reitor de Administração e Infraestrutura, Hercules da Costa Sandim, nomeado pela Portaria nº 1.352 de 27 de outubro de 2024, publicada no Boletim de Serviço de 28 de outubro de 2024, portador da Matrícula Funcional nº 172****, doravante denominada CONTRATANTE, e o(a), inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por (*nome e função no contratado*), conforme atos constitutivos da empresa **OU** *procuração apresentada nos autos*, tendo em vista o que consta no Processo nº XXXXX.XXXXXX/XXXX-XX e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do *Pregão Eletrônico ~~OU~~ Concorrência nº 90.014/2025*, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

ORIENTAÇÕES PARA USO DO MODELO – LEITURA OBRIGATÓRIA

- 1) O presente modelo de Contrato procura fornecer um ponto de partida para a definição do objeto e condições da contratação. **As cláusulas contidas nos modelos de minuta contratual, ao contrário do TR, foram feitas para sofrerem poucas alterações. No entanto, havendo a necessidade de modificações, remanesce plenamente possível assim proceder.**
- 2) A redação em preto consiste no que se espera ser invariável. Ela até pode sofrer modificações a depender do caso concreto, mas a diferença é que não são disposições feitas para variar. Por essa razão, **quaisquer modificações nas partes em preto, sem marcação de itálico, devem necessariamente ser justificadas nos autos, sem prejuízo de eventual consulta ao órgão de assessoramento jurídico respectivo, a depender da matéria.**
- 3) **Os itens deste modelo destacados em vermelho itálico devem ser preenchidos ou adotados pelo órgão ou entidade pública contratante segundo critérios de oportunidade e conveniência, de acordo com as peculiaridades do objeto e cuidando-se para que sejam reproduzidas as mesmas definições nos demais instrumentos da contratação (minuta do Edital, se for o caso, e minuta de Termo de Referência), para que não conflitem. São previsões feitas para variarem. Eventuais justificativas podem ser exigidas a depender do caso.**

4) **Alguns itens receberam notas explicativas, destacadas para compreensão do agente ou setor responsável pela elaboração da Minuta Contratual**, que deverão ser devidamente suprimidas ao se finalizar o documento na versão original.

5) **Recomenda-se indicar no processo a versão (mês e ano) utilizada para elaboração da minuta**, em especial ao encaminhar o feito para análise jurídica. Tal informação consta no rodapé do documento. Essa indicação pode ocorrer expressamente no despacho de encaminhamento ou mantendo-se o rodapé na minuta encaminhada, conforme o caso. É um dado importante já que indica qual o parâmetro a ser utilizado na checagem.

6) O registro das atualizações feitas ("Nota de Atualização") em cada versão pode ser obtido na página principal dos modelos de licitações e contratos no sítio eletrônico da AGU. Quaisquer sugestões de alteração poderão ser encaminhadas ao e-mail: cg.u.modeloscontratacao@agu.gov.br.

7) Este modelo poderá ser adotado por todos os entes federados, conforme estabelece o inciso IV do art. 19 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, com a realização das adequações eventualmente necessárias, sobretudo em virtude da possível existência de normas locais específicas, que poderão ser consideradas no caso concreto.

NOTAS DA CPL/PROADI

1) Verificar as indicações de numeração de subitens no texto, o SEI não tem a funcionalidade de atualizar automaticamente as numerações de subitens presentes no corpo do texto.

2) A versão final da minuta de contrato a ser divulgada juntamente com o edital de licitação deverá ser padronizada, com a retirada dos itens taxados, em itálico e demais marcações de controle. Também deverão ser excluídas eventuais notas explicativas.

3) A minuta de contrato deverá ser enviada para verificação pela SECOC/DICOC antes da remessa dos autos para análise por parte da Procuradoria Jurídica da UFMS.

4) Os itens marcados com a taxação em **vermelho itálico com fundo cinza** são inclusões ou comentários realizados pela CPL.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a **Contratação de serviços contínuos de preparo e distribuição de refeições, incluindo os gêneros alimentícios e a administração das instalações, para atender à comunidade universitária e visitantes nos Campis da Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul com concessão onerosa do espaço público, com finalidade específica de exploração de Restaurante Universitário**, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1						
2						
3						
...						

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.3.1. O Termo de Referência;
- 1.3.2. O Edital da Licitação;
- 1.3.3. A Proposta do contratado;
- 1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. CLÁUSULA SEGUNDA - VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. ~~O prazo de vigência da contratação é de contados do(a), na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.~~

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

OU

2.3. *O prazo de vigência da contratação é de 1 ano contados da assinatura do contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.*

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

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

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

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

2.4.4. Haja manifestação expressa do CONTRATADO informando o interesse na prorrogação;

2.4.5. Seja comprovado que o CONTRATADO mantém as condições iniciais de habilitação; e

2.4.6. Não haja registro Cadastro Informativo de créditos não quitados do setor público federal (Cadin).

2.5. O CONTRATADO não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

2.6. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

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

2.8. O contrato não poderá ser prorrogado quando o CONTRATADO tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

3. CLÁUSULA TERCEIRA - MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

4. CLÁUSULA QUARTA - SUBCONTRATAÇÃO

4.1. As regras sobre a subcontratação do objeto são aquelas estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

5. CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

5.1. ~~O valor mensal da contratação é de R\$ (.....), perfazendo o valor total de R\$ (.....).~~

OU

5.2. *O valor total da contratação é de R\$..... (.....).*

5.3. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

5.4. *O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.*

6. **CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO**

6.1. O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

7. **CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE**

7.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são aquelas definidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

8. **CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

8.1. São obrigações do CONTRATANTE:

8.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo CONTRATADO, de acordo com o contrato e seus anexos;

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

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

8.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo CONTRATADO;

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

8.1.6. Efetuar o pagamento ao CONTRATADO do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;

8.1.7. Aplicar ao CONTRATADO as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.1.8. Não praticar atos de ingerência na administração do CONTRATADO, tais como:

8.1.8.1. indicar pessoas expressamente nominadas para executar direta ou indiretamente o objeto contratado;

8.1.8.2. fixar salário inferior ao definido em lei ou em ato normativo a ser pago pelo CONTRATADO;

8.1.8.3. estabelecer vínculo de subordinação com funcionário do CONTRATADO;

8.1.8.4. definir forma de pagamento mediante exclusivo reembolso dos salários pagos;

8.1.8.5. demandar a funcionário do CONTRATADO a execução de tarefas fora do escopo do objeto da contratação; e

8.1.8.6. prever exigências que constituam intervenção indevida da Administração na gestão interna do CONTRATADO.

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

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

8.1.10.1. A Administração terá o prazo de **30 dias**, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.1.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo CONTRATADO no prazo máximo de **30 dias**;

8.1.12. ***Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais;***

8.1.13. Comunicar o CONTRATADO na hipótese de posterior alteração do projeto pelo CONTRATANTE, no caso do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.

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

9. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

9.1. O CONTRATADO deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

9.2. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

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

9.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo CONTRATANTE, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

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

9.5.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

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

9.5.3. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do CONTRATADO;

9.5.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

9.5.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

- 9.6. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao CONTRATANTE e não poderá onerar o objeto do contrato;
- 9.7. Comunicar ao Fiscal do contrato tempestivamente, observada a urgência da situação, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual, não ultrapassando o prazo de 24 (vinte e quatro) horas;
- 9.8. Paralisar, por determinação do CONTRATANTE, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;
- 9.9. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- 9.10. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação;
- 9.11. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;
- 9.12. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 9.13. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;
- 9.14. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do CONTRATANTE;
- 9.15. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados;
- 9.16. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos;
- 9.17. Fornecer todos os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação de regência;
- 9.18. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;
- 9.19. Submeter previamente, por escrito, ao CONTRATANTE, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere;
- 9.20. Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho;
- 9.21. Não submeter os trabalhadores a condições degradantes de trabalho, jornadas exaustivas, servidão por dívida ou trabalhos forçados;
- 9.22. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis anos de idade, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos de idade, observada a legislação pertinente;
- 9.23. Não submeter o menor de dezoito anos de idade à realização de trabalho noturno e em condições perigosas e insalubres e à realização de atividades constantes na Lista

de Piores Formas de Trabalho Infantil, aprovada pelo Decreto nº 6.481, de 12 de junho de 2008;

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

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

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

9.26. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do CONTRATANTE ou de agente público que tenha desempenhado função na licitação ou que atue na fiscalização ou gestão do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9.38. ~~Ceder ao CONTRATANTE todos os direitos patrimoniais relativos ao objeto contratado, o qual poderá ser livremente utilizado e/ou alterado em outras ocasiões, sem necessidade de nova autorização do CONTRATADO.~~

9.38.1. ~~Considerando que o projeto contratado se refere a obra imaterial de caráter tecnológico, insuscetível de privilégio, a cessão dos direitos a que se refere o~~

~~subitem acima inclui o fornecimento de todos os dados, documentos e elementos de informação pertinentes à tecnologia de concepção, desenvolvimento, fixação em suporte físico de qualquer natureza e aplicação da obra.~~

10. **CLÁUSULA DÉCIMA - OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD**

Nota Explicativa 1: As cláusulas dessa seção são necessárias para cumprimento da Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), caso a contratação envolva, de qualquer forma, o tratamento de dados pessoais, devendo ser incluída e ajustada nessa hipótese.

Nota Explicativa 2: Caso o objeto do contrato envolva, ainda que indiretamente, o acesso ou o tratamento de dados pessoais, é possível que a Administração estabeleça modelagem contratual por meio da qual seja imposto ao Contratado o dever de disponibilizar à Administração a possibilidade de acesso direto a esses dados, o que deve se dar com todas as cautelas cabíveis em relação ao tema.

Vale lembrar que eventual requerimento administrativo do titular dos dados será direcionado à Administração, sendo certo que comandos oriundos de Autoridade Regulatória ou do Poder Judiciário serão igualmente direcionados à Administração, inclusive com risco de responsabilização objetiva. Por isso, em situações em que for justificável, fica a recomendação para que a Administração crie condições para que possa atender tempestivamente o requerimento do titular dos dados ou eventual comando regulatório ou judicial. Tudo isso para que a Administração tenha condições de atender o requerimento ou comando tempestivamente, sem depender exclusivamente do Contratado para tanto.

O tema deve ser avaliado pela Administração com base nos riscos da contratação em relação aos dados pessoais eventualmente envolvidos.

- 10.1. *As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.*
- 10.2. *Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.*
- 10.3. *É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.*
- 10.4. *A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo CONTRATADO.*
- 10.5. *Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do CONTRATADO eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.*
- 10.6. *É dever do CONTRATADO orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.*
- 10.7. *O CONTRATADO deverá exigir de SUBOPERADORES e SUBCONTRATADOS o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.*
- 10.8. *O CONTRATANTE poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o CONTRATADO atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.*
- 10.9. *O CONTRATADO deverá prestar, no prazo fixado pelo CONTRATANTE, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.*
- 10.10. *Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art.*

37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

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

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

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

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - GARANTIA DE EXECUÇÃO

11.1. ~~Não haverá exigência de garantia contratual da execução.~~

OU

11.2. Será exigida a prestação de garantia na presente contratação, conforme regras constantes do Termo de Referência.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. As regras acerca de infrações e sanções administrativas referentes à execução do contrato são aquelas definidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

13. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA– DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

13.1. O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

13.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.

13.3. Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do CONTRATADO:

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

13.3.2. poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotar as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual

OU

13.4. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes .

13.5. O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o CONTRATANTE, quando este não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

13.6. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do CONTRATADO pelo CONTRATANTE nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

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

13.8. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da

Lei nº 14.133, de 2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

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

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

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

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

13.12.1. Do balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

13.12.2. Da relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.12.3. Das indenizações e multas.

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

13.14. O CONTRATANTE poderá ainda:

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

13.14.2. nos casos em que houver necessidade de ressarcimento de prejuízos causados à Administração, nos termos do inciso IV do art. 139 da Lei nº 14.133, de 2021, reter os eventuais créditos existentes em favor do CONTRATADO decorrentes do contrato.

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

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - ALTERAÇÕES

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

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

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

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

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

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

15.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo

discriminada:

I - *Gestão/Unidade: 15269/154054;*

II - *Fonte de Recursos: 1000000000 - Recursos Livres da União; 1050000112 - Recursos Próprios Livres da UO;*

III - *Programa de Trabalho: 12.364.5113.20RK.0054 - Funcionamento de Instituições Federais de Ensino Superior no estado de MS; 12.364.5113.4002.0054 - Assistência ao estudante de Ensino Superior no estado de MS;*

IV - *Elemento de Despesa: 3390.39 - Outros serviços de terceiros - PJ;*

V - *Plano Interno: 231041 - Ação: 20RK - Funcionamento de Instituições Federais de Ensino Superior no Estados de MS - PO: 0000 - Funcionamento; 231051 - Ação: 4002 - Assistência ao Estudante do Ensino Superior - P.O. 0002 - PNAES Despesas diversas; e*

VI - *Nota de Empenho: XXXX.*

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

16. **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DOS CASOS OMISSOS**

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

17. **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - PUBLICAÇÃO**

17.1. Incumbirá ao CONTRATANTE divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

18. **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA– FORO**

18.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal em *Mato Grosso do Sul*, Seção Judiciária de *Campo Grande* para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

Campo Grande, MS.

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

Testemunha 1

Testemunha 2

NOTA
MÁXIMA
NO MEC

UFMS
É 10!!!



Documento assinado eletronicamente por **Jackson Jacintho da Silva, Presidente de Comissão**, em 11/04/2025, às 14:31, conforme horário oficial de Mato Grosso do Sul, com fundamento no § 3º do art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufms.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **5557621** e o código CRC **98E51F38**.

COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO

Av Costa e Silva, s/nº - Cidade Universitária

Fone: (67)3345-3585 / 3528

CEP 79070-900 - Campo Grande - MS

Referência: Processo nº 23104.025759/2024-18

SEI nº 5557621

Criado por [jackson.silva](#), versão 3 por [jackson.silva](#) em 11/04/2025 13:53:44.