



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE RONDÔNIA
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

EDITAL Nº 23/2023/UNIR

Processo nº 23118.003956/2023-46

PREGÃO ELETRÔNICO n.º 023/2023/UNIR

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE RONDÔNIA (154055)

OBJETO: Contratação de serviços de preparo e fornecimento de refeições (café da manhã, almoço e jantar) para o público discente beneficiado de programa de alimentação escolar, cumulada com a concessão administrativa onerosa de uso do espaço físico do Restaurante Universitário do Campus de Porto Velho da Fundação Universidade Federal de Rondônia, com exploração de serviço de venda de refeições para os demais atores da comunidade do campus.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO: R\$ 4.811.665,66 (quatro milhões, oitocentos e onze mil, seiscentos e sessenta e cinco reais e sessenta e seis centavos).

DATA DA SESSÃO PÚBLICA: Dia 26/10/2023 às 10h (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: Menor preço global

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

MODO DE DISPUTA: aberto

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS: NÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 23/2023/UNIR

(Processo Administrativo n.º 23118.003956/2023-46)

Torna-se público, que a **Fundação Universidade Federal de Rondônia – UNIR, por meio da Diretoria de Compras, Contratos e Licitações, sediada na Avenida Presidente Dutra, 2965 – Centro - CEP 76.801-059 – Sala 001 – Prédio da UNIR-CENTRO**, realizará licitação na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, **do tipo menor preço GLOBAL**, nos termos da **Lei nº 14.133, 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 a **Contratação de serviços de preparo e fornecimento de refeições (café da manhã, almoço e jantar) para o público discente beneficiado de programa de alimentação escolar, cumulada com a concessão administrativa onerosa de uso do espaço físico do Restaurante Universitário do Campus de Porto Velho da Fundação Universidade Federal de Rondônia, com exploração de serviço de venda de refeições para os demais atores da comunidade do campus**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e em seus anexos.

1.2. A licitação será realizada em grupo único, formado por **03 (três)** itens, conforme tabela constante no Termo de Referência, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

2. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

2.1. As informações referentes a dotação orçamentária constam na minuta do contrato, anexa a este Edital.

3. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO

3.1. Poderão participar deste Pregão os interessados **cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta 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**).

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

3.2. 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.

3.3. 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.

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

3.5. Não haverá participação exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, na presente licitação, nos termos do inciso III do art. 49 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

3.6. 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 n.º 8.538, de 2015.

3.7. Não poderão disputar esta licitação:

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

3.7.2. 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;

3.7.3. 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;

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

3.7.5. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade **cedente** 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;

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

3.7.7. 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;

3.7.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

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

3.7.10. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade **cedente**, 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](#).

3.8. O impedimento de que trata o item 3.7.4. 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.

3.9. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.7.2. e 3.7.3. 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.

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

3.11. O disposto nos itens 3.7.2. e 3.7.3. não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do **cessionário** a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

3.12. 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 14.133/2021](#).

3.13. A vedação de que trata o item 3.7.8. 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.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

4.2. 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.

4.3. 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 8.1.1. e 8.13.1. deste Edital.

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

4.4.1. 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;

4.4.2. 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](#);

4.4.3. 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](#);

4.4.4. 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.

4.5. 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](#).

4.6. 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](#).

4.6.1. 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;

4.6.2. 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.

4.7. A falsidade da declaração de que trata os itens 4.4. ou 4.6. sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.

4.8. 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.

4.9. 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.

4.10. 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.

4.11. 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:

4.11.1. 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

4.11.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

4.12. 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:

4.12.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

4.12.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

4.13. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.11. 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.

4.14. 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.

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

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

5.1.1. Valor UNITÁRIO e TOTAL do item;

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

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

5.3. 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.

5.4. 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.

5.5. 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.

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

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

5.7. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar 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.

5.7.1. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta) dias**, a contar da data de sua apresentação.

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

5.8. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos **cessionários** 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 **cessionária** ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

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

6.1. 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.

6.2. 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.

6.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagem entre o Pregoeiro e os licitantes.

6.4. 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.

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

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

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

6.8. O Intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **R\$ 0,10 (dez centavos)**.

6.9. 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.

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

6.11. 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.

6.11.1. 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.

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

6.11.3. 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 final de classificação.

6.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

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

6.12. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto e fechado", os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

6.12.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

6.12.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

6.12.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

6.12.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

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

6.13. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "fechado e aberto", poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

6.13.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 6.13, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

6.13.2. 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.

6.13.3. 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.

6.13.4. 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 final de classificação.

6.13.5. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

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

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

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

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

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

6.18. 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.

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

6.20. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetuada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas, empresas de pequeno porte participantes **e sociedades cooperativas**, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos [arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006](#), regulamentada pelo [Decreto nº 8.538, de 2015](#).

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

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

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

6.20.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas, empresas de pequeno porte **e sociedades cooperativas** 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.

6.21. 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.

6.21.1. 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:

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

6.21.1.2. 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;

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

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

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

6.21.2.1. 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;

6.21.2.2. empresas brasileiras;

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

6.21.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da [Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009](#).

6.22. 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.

6.22.1. 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.

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

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

6.22.4. O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de **2 (duas) horas úteis**, 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.

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

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

7. DA FASE DE JULGAMENTO

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro 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 3.7 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.1.1. SICAF;

7.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://portaldatransparencia.gov.br/sancoes/consulta?cadastro=1>); e

7.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/consulta?cadastro=2>).

7.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o [artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992](#).

7.3. 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. ([IN nº 3/2018, art. 29, caput](#)).

7.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. ([IN nº 3/2018, art. 29, §1º](#)).

7.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação. ([IN nº 3/2018, art. 29, §2º](#)).

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

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

7.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens [3.6](#) e [4.6](#) deste edital.

7.6. 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](#).

7.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.7.1. contiver vícios insanáveis;

7.7.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

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

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

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

7.8. 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.

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

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

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

7.9. 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.

7.10. 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.

7.11. 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.

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

7.13. 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.

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

7.15. 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.

7.16. 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.

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

8.1. 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](#).

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

8.2. 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.

8.3. 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.

8.4. 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.

8.4.1. 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.

8.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação deverão ser apresentados por meio eletrônico, mediante envio no sistema eletrônico de compras, sempre que a licitante for convocada pelo Pregoeiro.

8.6. 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.

8.7. 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 ([art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021](#)).

8.8. 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.

8.9. 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.

8.10. 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 **cessionário**, 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.

8.10.1. O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendado pelo e-mail licitacao@unir.br, de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.

8.10.2. 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.

8.11. A habilitação será verificada por meio do Sicafe, nos documentos por ele abrangidos.

8.11.1. 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. ([IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º](#)).

8.12. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicafe 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. ([IN nº 3/2018, art. 7º, caput](#)).

8.12.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. ([IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único](#)).

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

8.13.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicafe serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de **02 horas úteis**, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

8.13.2. 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](#).

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

8.14.1. 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.

8.14.2. 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.

8.15. 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](#)):

8.15.1. 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

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

8.16. 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.

8.17. 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 8.13.1.

8.18. 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.

8.19. 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 ([art. 4º do Decreto nº 8.538/2015](#)).

8.20. 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.

9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1. Na presente licitação não haverá celebração de ata de registro de preços.

10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

10.1. Na presente licitação não haverá formação de cadastro reserva.

11. DOS RECURSOS

11.1. 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](#).

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

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

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

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

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

11.3.4. 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.

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

11.5. 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.

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

11.7. 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.

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

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

11.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico www.unir.br.

12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

12.1.1. 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;

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

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

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

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

12.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

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

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

12.1.3.1. 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.

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

12.1.5. fraudar a licitação;

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

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

- 12.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- 12.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- 12.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- 12.1.8. praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013](#).
- 12.2. Com fulcro na [Lei nº 14.133, de 2021](#), a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
- 12.2.1. advertência;
- 12.2.2. multa;
- 12.2.3. impedimento de licitar e de contratar;
- 12.2.4. 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;
- 12.3. Na aplicação das sanções serão considerados:
- 12.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.
- 12.3.2. as peculiaridades do caso concreto.
- 12.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes.
- 12.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública
- 12.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 12.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **30 (trinta) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.
- 12.4.1. Para as infrações previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.
- 12.4.2. Para as infrações previstas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.
- 12.5. 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.
- 12.6. 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.
- 12.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, 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.
- 12.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3 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](#).
- 12.9. 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 12.1.3, 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](#).
- 12.10. 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.
- 12.11. 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.
- 12.12. 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.
- 12.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 12.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

13. DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- 13.1. 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.
- 13.2. 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.
- 13.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: **correio eletrônico licitacao@unir.br**
- 13.3.1. Os pedidos de esclarecimentos e as impugnações deverão ser redigidos em língua portuguesa e enviados em formato que não impeça a sua divulgação no sítio www.gov.br/compras/pt-br, tais como, descritos diretamente no corpo do e-mail ou digitalizado em formato PDF pesquisável.**
- 13.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

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

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

14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 14.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

14.2. 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 Pregoeiro.

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

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

14.5. 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.

14.6. 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.

14.7. 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.

14.8. 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.

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

14.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico www.licitacoes.unir.br.

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

14.11.1. ANEXO I – Termo de Referência;

14.11.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar;

14.11.2. ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato;

14.11.3. ANEXO III – Modelo de Ordem de Serviço.

Porto Velho/RO, datado eletronicamente.

Kessia Vidal Félix

Pregoeiro Oficial

Portaria nº 199/2022/DCCL/PRAD/UNIR

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Atualização: maio/2023
Edital modelo para Pregão Eletrônico - Lei nº 14.133, de 2021.
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação.
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação



Documento assinado eletronicamente por **KESSIA VIDAL FELIX, Pregoeiro(a)**, em 09/10/2023, às 13:15, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.unir.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **1511554** e o código CRC **33133BC8**.

ANEXOS DO EDITAL

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA (SEI Nº 1509973)

ANEXO I-A - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 35/2023 (SEI Nº 1508720)

ANEXO II

(PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23118.003956/2023-46)

MINUTA DE TERMO DE CONTRATO

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº/...../UNIR, QUE
FAZEM ENTRE SI A FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL
DE RONDÔNIA E A
EMPRESA

A Fundação Universidade Federal de Rondônia, com sede na Av. Presidente Dutra, n.º 2965, Bairro: Centro, na cidade de Porto Velho, Rondônia, inscrita no CNPJ sob o nº 04.418.943/0001-90, neste ato representada pela Magnífica Reitora (nome), nomeada pela Portaria nº _____, de ____ de _____ de 20____, publicada no DOU de ____ de _____ de _____, portadora da Matrícula Funcional n.º _____, doravante denominada **CEDENTE**, e a empresa _____, inscrita no CNPJ/MF sob o N.º _____, sediada _____, Bairro: _____, cidade de _____, doravante designada **CESSIONÁRIA**, neste ato representada pelo(a) Sr.(a) _____ (nome e função), conforme atos constitutivos da empresa OU procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no **Processo nº 23118.003956/2023-46** 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 n. 23/2023/UNIR**, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (art. 92, I e II)

1.1. O objeto do presente instrumento é a **Concessão Administrativa Onerosa do Restaurante Universitário do Campus de Porto Velho da Fundação Universidade Federal de Rondônia e fornecimento de refeições (café da manhã, almoço e jantar) subsidiadas parcialmente pela administração**, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	DESCRIÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ANUAL	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	Fornecimento de Refeições: café da manhã, conforme subitem 5.5.2. Parte referente a aquisição por subsídio pago pela CEDENTE.	3697	UNIDADE	72576		
2	Fornecimento de Refeições: almoço, conforme subitem 5.5.2. Parte referente a aquisição por subsídio pago pela CEDENTE.	3697	UNIDADE	145066		
3	Fornecimento de Refeições: jantar, conforme subitem 5.5.2. Parte referente a aquisição por subsídio pago pela CEDENTE.	3697	UNIDADE	72576		

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 **cessionário**;
- 1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

- 2.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, com início na data de ____/____/20__ e encerramento em ____/____/20__, prorrogável por até 10 anos, na forma dos **artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021**.
- 2.2. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o **cessionário**, atentando, ainda, para o cumprimento dos seguintes requisitos:
 - 2.2.1. Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;
 - 2.2.2. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;
 - 2.2.3. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;
 - 2.2.4. Haja manifestação expressa da **cessionária** informando o interesse na prorrogação;
 - 2.2.5. Seja comprovado que o **cessionário** mantém as condições iniciais de habilitação.
- 2.5. O **cessionário** 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 **cessionário** tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII)

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO (art. 92, V)

- 5.1. O valor total da contratação é de R\$ _____ (_____).
- 5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.
- 5.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao **cessionário** dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

CLÁUSULA SEXTA – PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

6.1. O prazo para pagamento ao **cessionário** e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA SÉTIMA – REAJUSTE (art. 92, V)

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em **03/08/2023**.

7.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do **cessionário**, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo **cedente**, do índice de **Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, publicado pelo IBGE, exclusivamente** para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

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

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

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

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

7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

CLÁUSULA OITAVA – OBRIGAÇÕES DO CEDENTE (art. 92, X, XI e XIV)

8.1. São obrigações do **Cedente**:

8.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo **Cessionário**, de acordo com o contrato e seus anexos;

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

8.4. Notificar o **Cessionário**, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

8.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo **Cessionário**;

8.6. 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;

8.7. Efetuar o pagamento ao **Cessionário** do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;

8.8. Aplicar ao **Cessionário** as sanções previstas na lei e neste Contrato;

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

8.10. 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.

8.10.1. A Administração terá o prazo de **30 dias, podendo ser prorrogado motivadamente por igual período**, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo **cessionário** no prazo máximo de **30 dias, podendo ser prorrogado motivadamente por igual período**.

8.12. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

8.13. Comunicar o **Cessionário** na hipótese de posterior alteração do projeto pelo **Cedente**, no caso **do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021**.

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

CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DO CESSIONÁRIO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

9.1. O **Cessionário** 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. Manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução do contrato.

9.3. 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.

9.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior (**art. 137, II**) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

9.5. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, 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;

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

9.7. 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 **Cedente**, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.8. 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 **cedente** ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do **artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021**;

9.9. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o **cessionário** deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do **cessionário**; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

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

9.11. Comunicar ao **Gestor do contrato**, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.

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

9.13. Paralisar, por determinação do **Cedente**, 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.

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

9.15. 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.

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

9.17. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

9.18. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

9.19. 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 ([art. 116](#));

9.20. 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 ([art. 116, parágrafo único](#));

9.21. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

9.22. 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](#);

9.23. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do **Cedente**;

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

CLÁUSULA DÉCIMA – OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

10.1. As partes deverão cumprir a [Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 \(LGPD\)](#), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão 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 **Cessionário**.

10.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do [art. 15 da LGPD](#), é dever do **cessionário** 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 **cessionário** orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

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

10.8. O **Cedente** poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o **Cessionário** atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

10.9. O **Cessionário** deverá prestar, no prazo fixado pelo **Cedente**, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

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

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

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

10.12. Os contratos e convênios de que trata o [§ 1º do art. 26 da LGPD](#) deverão ser comunicados à autoridade nacional.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO ([art. 92, XII](#))

11.1. A contratação conta com garantia de execução, nos moldes do [art. 96 da Lei nº 14.133, de 2021](#), na modalidade **seguro-garantia**, em valor correspondente a **5% (por cento)** do valor anual do contrato.

OU

11.1. O **cessionário** apresentará, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do **cedente**, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública ou, ainda, pela fiança bancária, em valor correspondente a **5% (cinco por cento)** do valor anual do contrato.

11.2. Caso utilizada a modalidade de seguro-garantia, a apólice 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 **cessionário** não pague o prêmio nas datas convencionadas.

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

11.4. 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, ressalvado o disposto no item 11.5. deste contrato.

11.5. Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o **cessionário** 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.

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

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

11.6.2. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à **cessionária**; e

11.10.3. obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pelo **cessionário**.

11.7. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item 11.6, observada a legislação que rege a matéria.

11.8. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor do **cedente**, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.

11.9. 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 da Economia.

11.10. 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](#).

11.11. 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.

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

11.13. O **Cedente** executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

11.13.1. O emitente da garantia ofertada pelo **cessionário** deverá ser notificado pelo **cedente** quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais ([art. 137, § 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021](#)).

11.13.2. 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](#).

11.14. Extinguir-se-á a garantia com a restituição da apólice, carta fiança ou autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração do **cedente**, mediante termo circunstanciado, de que o **cessionário** cumpriu todas as cláusulas do contrato;

11.15. 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.

11.16. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo **cedente** com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à **cessionária**.

11.17. O **cessionário** autoriza o **cedente** a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste Contrato.

11.18. A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto ou serviço prevista especificamente no Termo de Referência.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

12.1. Comete infração administrativa, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](#), o **cessionário** que:

12.1.1. der causa à inexecução parcial do contrato;

12.1.2. der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

12.1.3. der causa à inexecução total do contrato;

12.1.4. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

12.1.5. apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

12.1.6. praticar ato fraudulento na execução do contrato;

12.1.7. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

12.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

12.2. Serão aplicadas ao **cessionário** que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

12.2.1. **Advertência**, quando o **cessionário** der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));

12.2.2. **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nos **subitens 12.1.2, 12.1.3 e 12.1.4** do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));

12.2.3. **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nos **subitens 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8** do subitem acima deste Contrato, bem como nos subitens 12.1.2, 12.1.3 e 12.1.4, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

12.2.4. **Multa:**

12.2.4.1. Moratória de 0,5 % (cinco décimo por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 20 (vinte) dias.

12.2.4.2. Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso injustificado, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.

12.2.4.3. O atraso superior a **30 dias** autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o [inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021](#).

- 12.2.4.4. Compensatória, para as infrações descritas **nos subitens 12.1.2 a 12.1.4**, de 10% a 30% do valor do Contrato.
- 12.2.4.5. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista **no subitem 12.1.3**, de 10% a 15% do valor do Contrato.
- 12.2.4.6. Para infração descrita **no subitem 12.1.2**, a multa será de 5% a 10% do valor do Contrato.
- 12.2.4.7. Para infrações descritas **no subitem 12.1.4**, a multa será de 0,5% a 2% do valor do Contrato.
- 12.2.4.8. Para a infração descrita **no subitem 12.1.1**, a multa será de 1% a 2% do valor do Contrato.
- 12.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao **Cedente** ([art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).
- 12.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa ([art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).
- 12.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação ([art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).
- 12.5. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo **Cedente** ao **Cessionário**, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente ([art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).
- 12.6. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo **de 30 (trinta) dias**, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 12.7. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao **Cessionário**, 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.
- 12.8. Na aplicação das sanções serão considerados ([art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)):
- 12.8.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;
- 12.8.2. as peculiaridades do caso concreto;
- 12.8.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- 12.8.4. os danos que dela provierem para o **Cedente**;
- 12.8.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 12.9. 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 ([art. 159](#)).
- 12.10. A personalidade jurídica do **Cessionário** poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato 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 **Cessionário**, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia ([art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).
- 12.11. O **Cedente** 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. ([Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021](#))
- 12.12. 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 14.133/21](#).
- 12.13. Os débitos do **cessionário** para com a Administração **cedente**, 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 **cessionário** possua com o mesmo órgão ora **cedente**, na forma da [Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022](#).

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL ([art. 92, XIX](#))

- 13.1. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.
- 13.2. O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o **cedente**, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.
- 13.3. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do **cessionário** pelo **cedente** nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.
- 13.4. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.
- 13.5. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no [artigo 137 da Lei nº 14.133/21](#), bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.
- 13.5.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os [artigos 138 e 139](#) da mesma Lei.
- 13.5.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.
- 13.5.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica **cessionária**, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.
- 13.6. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:
- 13.6.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
- 13.6.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
- 13.6.3. Indenizações e multas.
- 13.7. 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 ([art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021](#)).
- 13.8. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o **cessionário** mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade **cedente** 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 (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)

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

14.1.1. Gestão/Unidade: **15254/154055**

14.1.2. Fonte de Recursos: **1000000000**

14.1.3. Programa de Trabalho: **170405**

14.1.4. Elemento de Despesa: **339039**

14.1.5. Plano Interno: **F4002G01CIN**

14.1.6. Nota de Empenho: **XXXXXXXXXXXX**

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

15.1. Os casos omissos serão decididos pelo **cedente**, segundo as disposições contidas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na [Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor](#) – e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – ALTERAÇÕES

16.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos [arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#).

16.2. O **cessionário** 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.

16.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do **cedente**, 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 (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

16.4. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do [art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

17.1. Incumbirá ao **cedente** divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no [art. 94 da Lei 14.133, de 2021](#), bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao [art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011](#), c/c [art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012](#).

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – FORO (art. 92, §1º)

18.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal em **Porto Velho**, Seção Judiciária de **Rondônia**, 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 14.133/21](#).

Porto Velho, _____, de _____ de 2023.

Representante legal do CEDENTE

Representante legal da CESSIONÁRIA

TESTEMUNHAS:

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Atualização: maio/2023
Termo de contrato modelo para Pregão Eletrônico – Serviços sem mão de obra em regime de dedicação exclusiva - Lei n.º 14.133, de 2021.
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação.
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação

ANEXO III

MODELO DE ORDEM DE SERVIÇO

ORDEM DE SERVIÇOS N.º.../2023/UNIR

Pela presente Ordem de Serviços, a Fundação Universidade Federal de Rondônia - UNIR, por intermédio do GESTOR DO CONTRATO N.º XX/XXXX,

Termo de Referência 42/2023

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
42/2023	154055-MEC-FUNDACAO UNIVERSIDADE DE RONDONIA/RO	KESSIA VIDAL FELIX	06/10/2023 13:19 (v 2.0)
Status			
ASSINADO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
IV - concessão e permissão de uso de bens públicos;	13/2023	23118.003956/2023-46

1. Definição do objeto

1.1. Contratação de serviços de preparo e fornecimento de refeições (café da manhã, almoço e jantar) para o público discente beneficiado de programa de alimentação escolar, cumulada com a concessão administrativa onerosa de uso do espaço físico do Restaurante Universitário do Campus de Porto Velho da Fundação Universidade Federal de Rondônia, com exploração de serviço de venda de refeições para os demais atores da comunidade do campus, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento e seus anexos:

GRUPO ÚNICO						
ITEM	DESCRIÇÃO	CATSER	UNIDADE	QUANTIDADE ANUAL	VALORES (R\$)	
					VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Fornecimento de Refeições: café da manhã, conforme subitem 5.5.2. Parte referente a aquisição por subsídio pago pela CONTRATANTE.	3697	UNIDADE	72576	R\$ 12,43	R\$ 902.119,68
2	Fornecimento de Refeições: almoço, conforme subitem 5.5.2. Parte referente a aquisição por subsídio pago pela CONTRATANTE.	3697	UNIDADE	145066	R\$ 18,31	R\$ 2.656.158,46
3	Fornecimento de Refeições: jantar, conforme subitem 5.5.2. Parte referente a aquisição por subsídio pago pela CONTRATANTE.	3697	UNIDADE	72576	R\$ 17,27	R\$ 1.253.387,52
VALOR TOTAL ESTIMADO					R\$ 4.811.665,66	

(*) A quantidade informada acima se trata de uma estimativa das refeições que serão parcialmente subsidiadas pela UNIR. Enquanto que os demais membros da comunidade acadêmica e demais usuários do Restaurante, a

princípio, pagam integralmente o valor da refeição, conforme estimativa de público que consta no item 7.24 do Estudo Técnico Preliminar, não tendo como a Administração Pública dimensionar precisamente o número de pessoas que realmente irão se alimentar nas dependências do Restaurante Universitário.

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

1.3. O prazo de vigência da contratação é de **12 (doze) meses** contados da **assinatura do contrato**, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.3.1. O serviço é enquadrado como continuado **tendo em vista a necessidade de continuidade do serviço, sem suspensão do mesmo**, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando **a Portaria nº 372/2022/GR/UNIR.**

1.4. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. Fundamentação da contratação

2.1. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual **2023**, conforme consta das informações básicas deste termo de referência.

3. Descrição da solução

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

3.1.1. A tabela abaixo apresenta a estimativa de refeições que serão subsidiadas pela UNIR.

<u>ESTIMATIVA DE REFEIÇÕES ANUAIS</u>			
<u>ITEM</u>	<u>ESPECIFICAÇÕES</u>	<u>UNIDADE</u>	<u>QUANTIDADE ANUAL</u>
<u>1</u>	<u>FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES - café da manhã conforme subitem 5.5.2. Parte referente a aquisição por subsídio pago pela CONTRATANTE.</u>	<u>UNIDADE</u>	<u>72576</u>
<u>2</u>	<u>FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES - almoço conforme subitem 5.5.2. Parte referente a aquisição por subsídio pago pela CONTRATANTE.</u>	<u>UNIDADE</u>	<u>145066</u>
<u>3</u>	<u>FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES - jantar conforme subitem 5.5.2. Parte referente a aquisição por subsídio pago pela CONTRATANTE.</u>	<u>UNIDADE</u>	<u>72576</u>

3.1.2. As quantidades da tabela acima são exemplificativa, sendo que a CONTRATADA receberá pelas quantidades efetivamente de alunos/refeições fornecidas.

3.1.3. A CONTRATADA deverá manter um controle que permita a identificação dos alunos e das quantidades de refeições efetivamente fornecidas.

3.1.4. O público alvo que será atendido pelas refeições subsidiadas pela UNIR são os discentes de graduação presencial, sendo vedado as demais categorias de usuários do Restaurante Universitário receber o subsídio.

3.1.5. A CONTRATADA , firmará um contrato com a UNIR visando a exploração comercial do serviço de alimentação mediante pagamento de aluguel (contrato de concessão administrativa de espaço) e o fornecimento de refeições com pagamento de até 290.218 (duzentos e noventa e dois mil, duzentos e dezoito) refeições para um período de 12 meses. A CONTRATANTE pagará 75% (setenta e cinco) do valor de cada refeição, devendo o discente arcar com o valor correspondente a 25% (vinte e cinco) do valor de cada refeição

3.1.6. Conforme Ofício-Circular n. 1/2019/DIFES/SESU-MEC referente ao item 9.5. do Acórdão n. 1.464/2019-P, é vedado o fornecimento de refeição com preço subsidiado a servidores, inclusive professores, e empregados terceirizados, de forma cumulada com o pagamento de auxílio/vale alimentação.

3.1.7. Em caso de divergência de informações entre o Estudo Técnico Preliminar e o Termo de Referência, deve prevalecer o que consta neste Termo de Referência, uma vez que o mesmo foi revisado e ajustado após o Estudo Técnico Preliminar.

4. Requisitos da contratação

4.1. Sustentabilidade

4.1.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis **e no Estudo Técnico Preliminar.**

4.1.1.1. A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis. Essa resolução estabelece as diretrizes para o funcionamento de serviços de alimentação, incluindo restaurantes, e abrange aspectos como condições higiênico-sanitárias, manipulação de alimentos, capacitação dos funcionários, controle de qualidade e segurança alimentar.

4.2. Subcontratação

4.2.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.5. Garantia da contratação

4.5.1. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual e condições descritas nas cláusulas do contrato.

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

4.5.3. A garantia, nas modalidades caução e fiança bancária, deverá ser prestada em até 10 dias úteis após a assinatura do contrato.

4.5.4. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à garantia da contratação.

4.6. Vistoria

4.6.1. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das **08h às 11h e das 14h às 17h.**

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

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

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

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

5. Modelo de execução do objeto

5.1. Condições de execução

5.1.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1.1. Início da execução do objeto: 30 dias da emissão da ordem de serviço.

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

5.1.1.2.1. Recebimento de materiais:

5.1.1.2.2. Etapa: Recebimento de insumos e alimentos necessários para as refeições.

5.1.1.2.3. Período: Diariamente, antes do início do preparo das refeições.

5.1.1.2.4. A partir de: Contratação da empresa especializada.

5.1.1.3. Higienização:

5.1.1.3.1. Etapa: Higienização dos insumos e utensílios.

5.1.1.3.2. Período: Diariamente, antes do preparo das refeições.

5.1.1.3.3. A partir de: Recebimento dos materiais.

5.1.1.4. Preparo das refeições:

5.1.1.4.1. Etapa: Preparo dos alimentos de acordo com o cardápio estabelecido.

5.1.1.4.2. Período: Diariamente, de acordo com os horários das refeições.

5.1.1.4.3. A partir de: Higienização dos insumos.

5.1.1.5. Café da manhã:

5.1.1.5.1. Etapa: Fornecimento das refeições no café da manhã.

5.1.1.5.2. Período: Diariamente, no horário estabelecido para o café da manhã.

5.1.1.5.3. A partir de: Conclusão do preparo das refeições.

5.1.1.6. Limpeza e organização:

5.1.1.6.1. Etapa: Limpeza e organização das áreas de preparo e fornecimento das refeições.

5.1.1.6.2. Período: Diariamente, após o término do café da manhã.

5.1.1.6.3. A partir de: Conclusão do café da manhã.

5.1.1.7. Almoço:

5.1.1.7.1. Etapa: Fornecimento das refeições no almoço.

5.1.1.7.2. Período: Diariamente, no horário estabelecido para o almoço.

5.1.1.7.3. A partir de: Conclusão da limpeza e organização.

5.1.1.8. Limpeza e organização:

5.1.1.8.1. Etapa: Limpeza e organização das áreas de preparo e fornecimento das refeições.

5.1.1.8.2. Período: Diariamente, após o término do almoço.

5.1.1.8.3. A partir de: Conclusão do almoço.

5.1.1.9. Jantar:

5.1.1.9.1. Etapa: Fornecimento das refeições no jantar.

5.1.1.9.2. Período: Diariamente, no horário estabelecido para o jantar.

5.1.1.9.3. A partir de: Conclusão da limpeza e organização.

5.1.1.10. Limpeza e organização final:

5.1.1.10.1. Etapa: Limpeza e organização geral das áreas de preparo e fornecimento das refeições.

5.1.1.10.2. Período: Diariamente, após o término do jantar.

5.1.1.10.3. A partir de: Conclusão do jantar.

5.1.2. O cronograma final será estabelecido em comum acordo entre as partes contratantes, levando em consideração as particularidades do serviço e a viabilidade operacional. Isso permitirá uma maior flexibilidade e ajustes, desde que sejam acordados por ambas as partes, garantindo assim um bom funcionamento do fornecimento de refeições universitárias.

5.2. Local e horário da prestação dos serviços

5.2.1. Os serviços serão prestados no seguinte endereço: Universidade Federal de Rondônia - Campus - BR 364, Km 9,5 CEP: 76801-05.

5.2.2. Os serviços serão prestados no seguinte horário: As refeições deverão ser distribuídas de segunda a sexta-feira, das 06h00min às 08h00min para o café da manhã, das 11h00min às 14h00min para o almoço e das 18h00min às 21h00min para o jantar. O horário e dia de funcionamento do Restaurante poderão ser alterados, por determinação Equipe de Fiscalização de Contrato, a critério da Administração, em atendimento à demanda dos comensais, cabendo à CONTRATADA se adequar à mudança em até 72 (setenta e duas) horas após a comunicação;

5.2.3 Período de funcionamento:

5.2.3.1 Meses: de janeiro a dezembro

5.2.3.2 Nos períodos de recesso universitário, greves ou outros motivos que diminuam o fluxo de refeições também deverão ser servidas as refeições; o que poderá ser dispensado ou definido pela Equipe de Fiscalização de Contrato junto à contratada.

5.2.3.3 Dias: de segunda-feira a sexta-feira (café, almoço e jantar).

5.3. Rotinas a serem cumpridas

5.3.1. As refeições deverão ser preparadas e distribuídas nas dependências do Restaurante Universitário, com planejamento para atender aos parâmetros nutricionais, considerando adultos saudáveis como referência, respeitando a cultura alimentar regional e a segurança higiênico-sanitária.

5.3.2. A contratante dispõe de espaço concedido para funcionamento do Restaurante Universitário compreendido em 1.253,47m² (mil duzentos e cinquenta e três metros quadrados) com o rateio de metragens disponibilizados na tabela 01 do subitem 5.10.2. do ETP.

5.3.3. As refeições preparadas deverão ser servidas sob a modalidade cafeteria mista, em que o usuário poderá se servir à vontade de todos os pratos, exceto o prato principal, incluindo a opção vegetariana, pão/torrada, sanduíche, bolo suco e sobremesa, que deverão ser servidos/controlados pelos funcionários da CONTRATADA.

5.3.4. A CONTRATADA deverá servir as refeições em pratos rasos de louça branco acompanhados de bandejas de plástico, cumbuca (bowl) de louça branca (jantar), com talheres em aço inoxidável, devidamente higienizados, embalados individualmente em saco de papel e acompanhados de guardanapo. Para as sobremesas elaboradas (doces) deverão ser disponibilizados recipientes descartáveis com tampa (100 ml). Além dos utensílios já citados, também deverá ter disponíveis copos/canecas (de vidro, cerâmica, aço inoxidável ou PVC de boa qualidade - mínimo 250 ml).

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

5.3.6. No preparo dos alimentos, a CONTRATADA deverá obedecer às normas rigorosas de higiene, conservação e produção determinando para o preparo dos alimentos, sem prejuízo de outras exigências regidas pelas normas que regulam esta atividade.

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

5.3.8. A CONTRATADA deverá apresentar à CONTRATANTE, no prazo máximo de 1 (um) mês após o início da operacionalização dos serviços contratados, o Manual de Boas Práticas de Fabricação e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) devidamente adequados à execução dos serviços contratados, nos termos da RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 e da RDC nº 218, de 29 de julho de 2005, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

5.3.9. A CONTRATADA deverá apresentar à CONTRATANTE o Alvará/Licença de funcionamento e a Licença Sanitária do Restaurante Universitário expedido pelo órgão competente, em até 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato, prorrogável por igual período mediante justificativa.

5.3.10. Os serviços somente poderão ser prestados com a utilização de produto GELADEIRAS, FREEZERS, BEBEDOUROS, BALCÕES, LIQUIDIFICADORES E SIMILARES com a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia -ENCE, na(s) classe(s) "A", nos termos da Portaria INMETRO nº 200/2021, que aprova os Requisitos de Avaliação da Conformidade - RAC do produto e trata da etiquetagem compulsória.

5.3.9. Da recepção e armazenamento

5.3.9.1 O recebimento de alimentos e demais mercadorias deverá ser realizado das 8h00min às 17h00min, de segunda a sexta-feira.

5.3.9.2 As matérias-primas, os gêneros alimentícios e os descartáveis deverão ser conferidos pela Nutricionista contratada pela empresa e avaliados por membro da equipe de fiscalização do contrato na UNIR.

5.3.9.3 O veículo utilizado no transporte deverá possuir condições adequadas de higiene e conservação.

5.3.9.4 Os lotes de material reprovados ou com prazo de validade vencido deverão ser imediatamente devolvidos ao fornecedor. Caso a devolução não seja possível de forma imediata, deverão ser devidamente identificados e armazenados separadamente para seu recolhimento em até 48h.

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

5.3.9.6 Os descartáveis, produtos e materiais de limpeza e higiene deverão ser armazenados em locais adequados, sob temperatura ambiente.

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

5.3.9.8 As matérias-primas, os gêneros alimentícios e os descartáveis deverão ser estocados sobre paletes, estrados ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados ou prateleiras deverão ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.

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

5.3.9.10 As temperaturas dos equipamentos (câmaras, freezers, geladeiras, entre outros) deverão ser regularmente monitoradas e registradas em planilha de controle.

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

5.3.10. Da preparação dos alimentos

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

5.3.10.2. Os manipuladores deverão adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da antisepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis.

5.3.10.3. O preparo dos alimentos deverá obedecer às normas rigorosas de higiene, conservação e produção determinadas para o preparo dos alimentos.

5.3.10.4. As áreas de pré-preparo deverão ser mantidas refrigeradas, a fim de não comprometer a qualidade higiênicosanitária do alimento preparado.

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

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

5.3.10.7. Para os alimentos que forem submetidos a fritura, a temperatura dos óleos e gorduras não deverá ser superior a 180 °C. Os óleos e gorduras deverão ser imediatamente substituídos sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas, sensoriais e formação intensa de espuma e fumaça.

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

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

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

5.3.11. Da distribuição das refeições

5.3.11.1. As refeições serão distribuídas sob a modalidade cafeteria mista, em que as preparações deverão ser servidas livremente pelo próprio usuário, exceto o prato principal, incluindo a opção vegetariana, pão/torrada, sanduíche, bolo, suco e sobremesa, os quais, poderão ser proporcionados pelos funcionários da CONTRATADA, respeitando os per capita estabelecidos no Termo de Referência.

5.3.11.2. A qualquer momento, a equipe de fiscalização poderá realizar a prova das preparações, sem custos para a contratante, para avaliação do cardápio servido.

5.3.11.3. A porção padrão (per capita) das preparações do prato principal deverá estar disponível em local visível para conferência dos usuários.

5.3.11.4. As preparações do cardápio aprovado pela contratante, bem como seus complementos, deverão ser mantidos do início ao fim da distribuição de cada refeição.

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

5.3.11.6. Os equipamentos utilizados na distribuição de alimentos preparados, sob temperaturas controladas, deverão estar em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento.

5.3.11.7. A temperatura dos balcões de distribuição, dos pass-through e das preparações servidas deverão ser regularmente monitoradas e registradas em planilha de controle.

5.3.11.8. Os sucos deverão ser servidos refrigerados, produzidos com água filtrada ou mineral e dispostos em refresqueiras.

5.3.11.9. Todas as preparações que estiveram dispostas nos balcões de distribuição, incluindo sobremesas e sucos, deverão estar identificadas por meio de placas de acrílico ou outro material que possa ser higienizado.

5.3.11.10. Identificar todas as preparações que contém lactose.

5.3.11.11. Álcool em gel a 70% deve estar disponível para a clientela em locais estratégicos para uso dos comensais durante permanência no RU.

5.3.11.12. Os doces preparados deverão ser servidos em recipientes descartáveis de 100 ml com tampa.

5.3.12. Da limpeza e manutenção

5.3.12.1. As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios deverão ser mantidos em condições higiênicosanitárias apropriadas.

5.3.12.2. As operações de higienização deverão ser realizadas por funcionários da contratada e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.

5.3.12.3. As atividades de limpeza geral e profunda de pisos, paredes, vidraças, calhas, câmaras frigoríficas, coifas e demais equipamentos de maior porte, serão realizadas obrigatoriamente aos sábados.

5.3.12.4. As áreas de preparação dos alimentos deverão ser higienizadas quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho.

5.3.12.5. As instalações sanitárias e os vestiários deverão ser mantidos organizados e em condições higiênico-sanitárias adequadas. A higienização dessas áreas deverá ocorrer diariamente, quantas vezes forem necessárias.

5.3.12.6. As instalações sanitárias deverão estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Os coletores dos resíduos deverão ser dotados de tampa e acionados sem contato manual.

5.3.12.7. Todos os lavatórios de mãos deverão estar abastecidos de sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete inodoro e produto antisséptico e toalhas de papel ou outros sistema higiênico e seguro para secagem das mão.

5.3.12.8. Nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos não deverão ser utilizadas substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas.

5.3.12.9. Os sistemas de exaustão deverão ser higienizados a cada 06 (seis) meses ou sempre que houver necessidade. A contratada deverá apresentar o comprovante de realização do serviço.

5.3.12.10. Os filtros de água dos bebedouros e dos pontos de água utilizados para o preparo dos sucos, deverão ser substituídos periodicamente, respeitando os prazos de validade e mantendo os registros das trocas, quando necessário.

5.3.12.11. As caixas de gordura deverão ser limpas a cada 3 (três) meses. O descarte dos resíduos deverá atender ao disposto em legislação específica.

5.3.12.12. O restaurante deverá dispor de coletores identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, dotados de sacos plásticos, em número e capacidades suficientes para conter os resíduos.

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

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

5.3.12.15. O controle integrado de vetores e pragas urbanas deverá ser realizado por empresa especializada, sempre que necessário.

5.3.12.16. Os serviços de dedetização e desratização, quando houver, deverão ser realizados em dias e horários que não venham a interromper os serviços do objeto contratual

5.4. Materiais a serem disponibilizados

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

<u>Descrição do Item</u>	<u>Quantidade</u>
<u>Bandejas lisas de material resistente</u>	<u>Suficiente para a quantidade diária de comensais</u>
<u>Pratos de porcelana branca</u>	<u>Suficiente para a quantidade diária de comensais</u>
<u>Canecas reutilizáveis para bebidas</u>	<u>Suficiente para a quantidade diária de comensais</u>
<u>Talheres (facas, garfos e colheres) em aço inox</u>	<u>Suficiente para a quantidade diária de comensais</u>
<u>Conchas, pegadores e colheres de servir em aço inox</u>	<u>Suficiente para a quantidade diária de comensais</u>
<u>Galheteiros, paliteiros e porta-guardanapos</u>	<u>Suficiente para a quantidade de comensais com reposição diária de temperos, palitos e guardanapos de papel</u>
<u>Utensílios/materiais de limpeza e de assepsia das mãos</u>	<u>Suficiente para a higienização diária</u>
<u>Tocas e luvas descartáveis</u>	<u>Reposição diária para os funcionários</u>

5.4.2. Na tabela 2 do subitem 5.10.2. do Estudo Técnico Preliminar, observa-se a lista de equipamentos e mobiliário que serão dispostos pela UNIR, além desses equipamentos a contratada poderá dispor de outros para a perfeita execução do objeto.

5.4.2.1. Os equipamentos e utensílios deverão ser submetidos a manutenções mantendo seus registros sempre que necessário.

5.4.2.2. Os equipamentos e mobiliários disponíveis na UNIR são novos e serão disponibilizados à contratada mediante termo de guarda e responsabilidade para uso restrito ao cumprimento da execução do objeto contratado.

5.4.2.3. Os bens ou equipamentos cedidos não deverão ser retirados do restaurante sem a permissão da contratante,

5.4.2.4. Os equipamentos e mobiliários sob responsabilidade da contratada que venham a ser danificados, extraviados, furtados ou roubados, deverão ser substituídos por outro no mínimo similar, mantendo a qualidade e quantidade do material inicialmente disponibilizado pela contratante.

5.4.2.5. Ao término do contrato, os bens listados no termo de guarda e responsabilidade deverão ser devolvidos a contratante, mediante recibo, em condições de uso.

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

5.4.2.7. A contratada deverá fornecer mão-de-obra habilitada, uniformes com a identificação do nome da Contratada, crachás de identificação de empregados, equipamento de proteção individual e coletivo compatíveis com o serviço, material diverso e de acabamento, bem como executar qualquer serviço especializado ou não, necessário à perfeita e completa execução do objeto.

5.4.2.8. Comunicar imediatamente ao gestor do contrato o desaparecimento de materiais e equipamentos.

5.4.6. O controle de acesso e vendas será por meio de software aplicativo que proporciona a operação integrada de equipamentos, teclados, cartões e leitores biométricos, agregando as funcionalidades planejadas no âmbito da Universidade Federal de Rondônia.

5.4.6.1. A partir do núcleo padrão normalmente comercializado pela CONTRATADA no mercado, o software aplicativo deve ser adaptado (customizado) para atender às necessidades de controle de acesso de pessoas no restaurante universitário

5.4.6.2. A CONTRATANTE se responsabilizará pelo licenciamento do software básico (sistemas operacionais, servidores de aplicação, sistemas gerenciadores de banco de dados, entre outros) instalados na máquina virtual do computador servidor provido pela UNIR para funcionamento da solução.

5.4.6.3. Todos os software necessários para o funcionamento da solução deverão ser licenciados em nome da UNIR

5.4.6.4. O software de controle de acesso deve reconhecer automaticamente os equipamentos contemplados na solução, através de seus endereços IP.

5.4.6.5. Gerenciar a comunicação com as catracas em ambiente de rede local (ethernet) e rede de longa distância (MPLS), utilizando o protocolo TCP/IP, ou outra solução mais adequada com tráfego seguro.

5.4.6.6. Implantar e gerenciar políticas de controle de acesso definidas pela UNIR nas catracas.

5.4.6.7. Disponibilizar verificação biométrica com uma solução perfeitamente integrada com os outros módulos do sistema. Através da medição e comparação das impressões digitais, o sistema deve poder verificar a identidade dos indivíduos inscritos. Como a biometria, nesta solução, será utilizada de forma embutida no cartão smart card mifare, o sistema não deve requerer o uso de licença para captura de dados biométricos.

5.4.6.8. Cadastrar e gerenciar informações dos discentes, servidores, fornecedores, prestadores de serviços e visitantes.

5.4.6.9. Gerenciar a implantação de políticas de acesso de forma centralizada, replicando essas informações nas catracas.

5.4.6.10. Permitir a autorização de acesso pelos seguintes meios: apresentação de cartão de proximidade tipo smart card; identificação biométrica e digitação de senha.

5.4.6.11. Permitir localmente e remotamente, via software, o bloqueio e desbloqueio individualizado de catraca, bem como remotamente, via software, o bloqueio e desbloqueio de um grupo de catracas

5.4.6.12. Permitir que o visitante já cadastrado não precise ser recadastrado em visitas posteriores, bastando apenas informar o número do documento de identificação ou nome, para que seu cadastro seja recuperado.

5.4.6.13. Permitir a criação de agenda corporativa, com o agendamento antecipado de visitas e compromissos (via interface proprietária não WEB).

5.4.6.14. Controlar, nativamente, prazo de validade ou tempo de expiração para todos os cartões cadastrados e emitir aviso no sistema e na catraca quando da tentativa de acesso de usuário utilizando cartão com prazo de validade expirado.

5.4.6.15. Permitir a exportação e leitura direta dos registros de controle de acesso para integração com sistemas aplicativos da UNIR.

5.4.6.16. O software deverá possuir uma janela de transações online, onde deverão ser apresentadas todas as transações ocorridas nas controladoras e no sistema, em tempo real. As transações poderão ter cores específicas, para sua fácil identificação.

5.4.6.17. O gerenciador de funcionamento das catracas e leitores deverá impedir a dupla entrada e saída.

5.4.6.18. Registrar, em trilhas de auditoria contendo data, hora, usuário responsável por qualquer inclusão, alteração e exclusão de dados na base do sistema, com opção de desligamento seletivo desses registros apenas pelo gestor do sistema e com interface específica para consulta e pesquisa do conteúdo das trilhas de auditoria.

5.4.6.19. Permitir a inabilitação de cartões quando: extraviados, vencidos ou por razões definidas pela UNIR.

5.4.6.20. Garantir, validade simultânea de apenas um cartão por pessoas. Ao cadastrar cartão provisório, o sistema deve tornar inválido o cartão original. Bloquear a entrega de cartão para visitante que tenha outro cartão sem baixa no sistema.

5.4.6.21. Fornecimento de cartão compatível com o sistema.

5.5. Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

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

5.5.1.1. Experiência e capacidade técnica: A empresa contratada deve possuir experiência comprovada na produção e fornecimento de refeições em grande escala, preferencialmente no contexto universitário. Será necessário apresentar referências de clientes anteriores e demonstrar a capacidade de lidar com a demanda diária de refeições para um grande número de pessoas conforme descrito neste ETP.

5.5.1.2. Qualidade alimentar: A empresa deve demonstrar a capacidade de oferecer opções alimentares balanceadas, com variedade de ingredientes frescos e saudáveis. Será necessário garantir a oferta de refeições que atendam às necessidades nutricionais dos estudantes, incluindo opções vegetarianas e veganas.

5.5.1.3. Infraestrutura adequada: A empresa contratada deve se adequar a infraestrutura oferecida pela UNIR para a produção das refeições.

5.5.1.4. Equipe qualificada: A equipe da empresa deve ser composta por profissionais qualificados, como cozinheiros, nutricionistas e auxiliares. É importante que a equipe seja treinada para lidar com as demandas específicas do contexto universitário, incluindo horários flexíveis de atendimento e a capacidade de lidar com alunos de diferentes cursos e preferências alimentares.

5.5.1.5. Controle de qualidade: A empresa contratada deve ter um sistema de controle de qualidade, incluindo práticas de higiene e segurança alimentar, além de garantir que todos os ingredientes utilizados sejam frescos e de qualidade. É essencial que a empresa siga todas as normas e regulamentações locais relacionadas à produção e fornecimento de refeições.

5.5.1.6. Sustentabilidade: A sustentabilidade é um critério importante na contratação. A empresa deve demonstrar compromisso com práticas sustentáveis, como a redução de desperdícios, o uso de embalagens recicláveis e a escolha de ingredientes provenientes de fontes sustentáveis.

5.5.1.7 A contratada deverá priorizar a aquisição de gêneros alimentícios junto aos pequenos produtores locais de agricultura familiar, caso existam na região de localização do Restaurante Universitário, para contribuir para o desenvolvimento econômico da região.

5.5.1.8. O restaurante somente poderá funcionar após a obtenção, pela contratada, de todos os alvarás, registros, licenças e outras formalidades necessárias para o funcionamento legal do mesmo, ficando a UNIR totalmente isenta dessas responsabilidades.

5.5.1.8.1. A empresa deverá providenciar o alvará de funcionamento junto a Prefeitura do Município de Porto Velho, bem como a liberação do Corpo de Bombeiro, Licença Ambiental da SEMEA e demais liberações que se fizerem necessárias para o funcionamento.

5.5.1.9. O nutricionista deverá estar registrado no Conselho Regional de Nutrição para deliberar e atender qualquer solicitação da Fiscalização do contratante.

5.5.1.10. Os funcionários colocados à disposição da contratante deverão ser formalmente registrados pela contratada, observando-se o piso salarial da categoria, e os benefícios estabelecidos em convenção coletiva de salário.

5.5.1.11. Os custos com os tributos e contribuições fiscais e que incidam ou venham a incidir, direta e indiretamente, sobre os serviços, bem como as despesas com pessoal, manutenção e outros para execução do objeto, serão de responsabilidade única e exclusiva da empresa vencedora.

5.5.1.12. A contratada deverá observar a Resolução RDC nº 275/2002 da ANVISA: Essa resolução estabelece os procedimentos de controle e de boas práticas operacionais para estabelecimentos de alimentos, abordando questões relacionadas à recepção, armazenamento, preparo, exposição e transporte de alimentos,

5.5.1.12.1. A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis: Essa resolução estabelece as diretrizes para o funcionamento de serviços de alimentação, incluindo restaurantes, e abrange aspectos como condições higiênico-sanitárias, manipulação de alimentos, capacitação dos funcionários, controle de qualidade e segurança alimentar.

5.5.1.13. A contratação contempla todas as atividades envolvidas no preparo, fornecimento e distribuição de refeições, assegurando uma alimentação balanceada em adequadas condições higiênicos-sanitárias e socioambientais. O fornecimento inclui todos os insumos e mão de obra necessários à realização destas atividades.

5.5.1.14. Requisitos necessários para o atendimento da necessidade:

5.5.1.14.1. Preparar e distribuir refeições (desjejum, almoço e jantar) com parâmetros nutricionais adequados, considerando adultos saudáveis como referência, respeitando a cultura alimentar regional e a segurança higiênico-sanitária.

5.5.1.14.2. Disponer dos insumos necessários para a realização dos serviços, incluindo gêneros alimentícios, material de limpeza, descartáveis, fornecimento de uniformes aos seus funcionários e EPIs, caso exigido pelas normas vigentes.

5.5.1.14.3. Responsabilizar-se integralmente pela aquisição, instalação e montagem dos equipamentos ao funcionamento adequado do restaurante, se necessário.

5.5.1.14.4. Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente para a perfeita execução dos serviços contratuais assumidos.

5.5.1.15. Registro da empresa licitante no Conselho Regional de Nutricionista (CRN), com jurisdição no local de suas atividades, em plena validade, em conformidade com a Resolução CFN nº 702/2021. No caso da empresa licitante não ser registrada no Conselho Regional de Nutricionistas, por ocasião da assinatura do contrato, deverá ser providenciado o respectivo registro deste órgão regional, no prazo máximo de 30 (trinta) dias corridos a partir da assinatura do contrato.

5.5.1.16. A quantidade de refeições a serem servidas no Restaurante será variável, considerando as características do calendário acadêmico disponível no endereço <https://www.unir.br/pagina/exibir/530>.

5.5.1.17. A CONTRATANTE não possui compromisso com a remuneração de uma quantidade mínima diária, mensal ou anual de refeições, cabendo à CONTRATADA prever a variação do número de usuários na composição de seus custos.

5.5.1.18. Composição do Cardápio: A execução do cardápio é de responsabilidade integral do nutricionista da CONTRATADA, ajustado de acordo com a sazonalidade de hortifrutigranjeiros, com utilização de gêneros alimentícios básicos (aqueles indispensáveis à promoção de uma alimentação saudável), respeitando as referências nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura e a tradição alimentar da localidade, pautando-se na sustentabilidade e diversificação agrícola da região, na alimentação saudável e adequada, incluindo o planejamento das quantidades a serem produzidas até a distribuição e o controle de sobras.

5.5.2. O cardápio básico diário do café da manhã, almoço e do jantar deverá ser composto por:

CAFÉ DA MANHÃ

<u>Componentes</u>	<u>Especificação</u>	<u>Per capita mínimo</u>	<u>Frequência</u>
<u>Fruta</u>	<u>Frutas inteiras (maçã/laranja/banana)</u>	<u>1 un</u>	<u>2 vezes/semana</u>
	<u>Frutas de corte (melão e mamão)</u>	<u>150 g</u>	<u>1 vez/semana alternando</u>
	<u>Frutas de corte (melancia)</u>	<u>200 g</u>	<u>2 vezes/semana</u>
<u>Prato principal</u>	<u>Carne bovina</u>	<u>100 g</u>	<u>1 vez/semana</u>
	<u>Frango</u>	<u>100 g</u>	<u>2 vezes/semana</u>
	<u>Ovo</u>	<u>2 unidades (100 g)</u>	<u>1 vez/semana</u>
	<u>Soja</u>	<u>100 g</u>	<u>2 vezes/semana</u>
<u>Acompanhamento I</u>	<u>Cuscuz (flocos de milho)</u>	<u>150 g</u>	<u>2 vezes/semana</u>
	<u>Macaxeira</u>	<u>150 g</u>	<u>1 vez/semana</u>
	<u>Pão francês ou pão seda</u>	<u>1 un</u>	<u>2 vezes/semana</u>
	<u>Inhame/cará/banana da terra</u>	<u>150 g</u>	<u>1 vez/semana alternando</u>
<u>Acompanhamento II</u>	<u>Sanduíche de queijo (mussarela /prato) ou vegetariano</u>	<u>1 un</u>	<u>2 vezes/semana</u>
	<u>Pão com requeijão ou pão com requeijão vegetal</u>	<u>1 un</u>	<u>1 vez/semana</u>
	<u>Bolo ou bolo vegetariano</u>	<u>1 fatia</u>	<u>2 vezes/semana</u>
<u>Café e leite</u>	<u>Café</u>	<u>100 ml</u>	<u>Diariamente</u>
	<u>Leite</u>	<u>100 ml</u>	<u>Diariamente</u>
<u>Suco c/ e s/açúcar</u>	<u>Suco de polpa de fruta</u>		<u>Diariamente</u>

ALMOÇO				
Componentes	Especificação	Per capita mínimo	Frequência	
Buffet de saladas	Salada crua	100 g	Diariamente	
	Salada cozida	150 g	Diariamente	
Prato principal	Carne Bovina (s/osso e s/molho)	100 g	2 vezes/semana	
	Carne bovina (s/osso e com molho)	100	1 vez/semana	
	Carne bovina (com osso)	150 g	2 vezes/semana	
	Frango (s/osso e s/molho)	100 g	1 vez/semana	
	Frango (s/osso e com molho)	150 g	1 vez/semana	
	Frango (com osso)	150 g	1 vez/semana	
	Carne suína (s/osso e s/molho)	120 g	1 vez/semana (alternando entre c/ e s/osso e c/ e s/molho)	
	Carne suína (s/osso e com molho)	150 g		
	Carne suína (com osso)	180 g		
		Peixe (filé e sem molho)	140 g	1 vez/semana (alternando entre filé e posta)
		Peixe (posta e filé com molho)	180 g	
	Prato principal vegetariano	Proteína texturizada de soja	150 g	2 vezes/semana
Ervilha seca		150 g	1 vez/semana	
Grão de bico		150 g	1 vez/semana	
Lentilha		150 g	1 vez/semana	

<u>Guarnição</u>	<u>Macarrão (espaguete, parafuso ou ninho)</u>	<u>90 g</u>	<u>2 vezes/semana</u>
	<u>Farofa (à base de farinha de mandioca)</u>	<u>60 g</u>	<u>1 vez/semana</u>
	<u>Purê/Pirão</u>	<u>100 g</u>	<u>1 vez/semana (alternando)</u>
	<u>Fufê/torta</u>	<u>100 g</u>	<u>1 vez/semana</u>
<u>Acompanhamentos</u>	<u>Arroz parboilizado</u>	<u>100</u>	<u>Diariamente</u>
	<u>Arroz integral</u>	<u>100</u>	<u>Diariamente</u>
	<u>Feijão carioca</u>	<u>100 g</u>	<u>2 vezes/semana</u>
	<u>Feijão preto</u>	<u>100 g</u>	<u>1 vez/semana</u>
	<u>Feijão macassar</u>	<u>150 g</u>	<u>2 vezes/semana</u>
<u>Sobremesa</u>	<u>Fruta (inteira)</u>	<u>1 unidade</u>	<u>1 vez/semana</u>
	<u>Fruta (cortada)</u>	<u>150 g</u>	<u>2 vezes/semana</u>
	<u>Doce</u>	<u>80 g</u>	<u>3 vezes/semana</u>
<u>Suco (c/ e s/açúcar)</u>	<u>Suco de polpa de fruta</u>	<u>200 ml</u>	<u>Diariamente</u>

<u>JANTAR</u>			
<u>Componentes</u>	<u>Especificação</u>	<u>Per capita mínimo</u>	<u>Frequência</u>
<u>Buffet de saladas</u>	<u>Salada crua</u>	<u>100 g</u>	<u>2 vezes/semana</u>
	<u>Salada cozida</u>	<u>150 g</u>	<u>3 vezes/semana</u>
	<u>Carne bovina no molho</u>	<u>150 g</u>	<u>1 vez/semana</u>
	<u>Strogonoff de frango</u>	<u>100 g</u>	<u>1 vez/semana</u>

<u>Prato principal</u>	<u>Frango assado</u>	<u>100 g</u>	<u>2 vezes/semana</u>
	<u>Soja</u>	<u>100 g</u>	<u>2 vezes/semana</u>
<u>Acompanhamento</u>	<u>Sopa (variada)</u>	<u>200 g</u>	<u>3 vezes/semana</u>
	<u>Mugunzá</u>	<u>200 g</u>	<u>1 vez/semana</u>
	<u>Arroz doce ou canjica</u>	<u>200 g</u>	<u>1 vez/semana alternando</u>
<u>Acompanhamento</u>	<u>Arroz parboilizado tipo 1</u>	<u>100 g</u>	<u>1 vez/semana</u>
	<u>Macarrão (espaguete, parafuso)</u>	<u>90 g</u>	<u>1 vez/semana</u>
	<u>Cuscuz (flocos de milho)</u>	<u>100 g</u>	<u>3 vezes/semana</u>
<u>Acompanhamento</u>	<u>Macaxeira</u>	<u>200 g</u>	<u>2 vezes/semana</u>
	<u>Batata doce</u>	<u>200 g</u>	<u>2 vezes/semana</u>
	<u>Inhame/Cará ou bolo</u>	<u>1 fatia – 150 g</u>	<u>1 vez/semana</u>
<u>Pão ou Torrada</u>	<u>Pão francês ou pão seda</u>	<u>1 unidade</u>	<u>2 vezes/semana</u>
	<u>Torrada de pão francês ou de pão seda</u>	<u>1 un ou 5 un</u>	<u>3 vezes/semana</u>
<u>Café e leite</u>	<u>Café ou leite</u>	<u>100 ml</u>	<u>Diariamente</u>
<u>Suco c/ e s/ açúcar</u>	<u>Suco de polpa de fruta</u>	<u>200 ml</u>	<u>Diariamente</u>

5.5.2.1. As quantidades e frequência são estimativas e poderão ser ajustadas em comum acordo.

5.5.2.2. Todos as especiarias necessárias para o preparo das refeições deverão ser fornecidas pela contratada.

5.5.2.3. O cardápio foi elaborado considerando o Ministério da Saúde que estabelece uma ingestão diária recomendada (IDR) para adultos saudáveis de 2.000kcal, Resolução – RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.

5.5.2.4. Abaixo segue um modelo de refeição diária com base no cardápio proposto e um total aproximado de 2.000kcal. As estimativa foram elaboradas com auxílio da Tabela brasileira de composição de alimentos/TACO.

<u>Refeição</u>	<u>Alimentos</u>	<u>Per capita</u>	<u>Calorias</u>

Café	<u>Café com Leite Integral s/ açúcar</u>	<u>200ml</u>	<u>85</u>
	<u>Ovos Mexidos</u>	<u>2 unidades</u>	<u>210</u>
	<u>Pão Francês</u>	<u>1 unidade</u>	<u>135</u>
	<u>Banana Prata Média</u>	<u>1 unidade</u>	<u>98</u>
Almoço	<u>Salada de Alface, Rúcula, Espinafre e Azeite</u>	<u>100g</u>	<u>130</u>
	<u>Proteína Texturizada de Soja</u>	<u>150g</u>	<u>200</u>
	<u>Farinha de Mandioca</u>	<u>60g</u>	<u>104</u>
	<u>Arroz Integral</u>	<u>100g</u>	<u>110</u>
	<u>Feijão Preto</u>	<u>100g</u>	<u>220</u>
	<u>Laranja</u>	<u>87g</u>	<u>45</u>
	<u>Suco de polpa de cupuaçu sem açúcar</u>	<u>200ml</u>	<u>178</u>
Jantar	<u>Salada de Alface, Tomate e Azeite</u>	<u>100g</u>	<u>135</u>
	<u>Carne Bovina ao Molho</u>	<u>100g</u>	<u>133</u>
	<u>Batata-doce</u>	<u>200g</u>	<u>236</u>
	<u>Café Preto</u>	<u>150ml</u>	<u>1,5</u>
<u>TOTAL de calorias</u>			<u>2.020,5</u>

5.5.3. DA CONCESSÃO ONEROSA

5.5.3.1. A taxa mensal da concessão de uso do Restaurante Universitário corresponderá a 1% do valor das refeições totais vendidas mensalmente, que serão registradas pelo sistema de controle de refeições/entradas no restaurante. O pagamento dessa taxa deverá ser feito até o dia 15 do mês seguinte, por meio da Guia de Recolhimento da União (GRU), na Conta Única do Tesouro Nacional. É obrigação da CONTRATADA apresentar ao fiscal do contrato o comprovante de recolhimento dentro do mesmo prazo. Em caso de atraso no pagamento, será aplicada uma multa de 2% sobre o valor total da taxa, acrescida de juros diários de 0,1%.

5.5.3.1.1. Do consumo de energia elétrica e água de abastecimento:

5.5.3.1.1.2. Considerando a informação constante no Despacho SEI nº 1338605 da Diretoria de Engenharia e Arquitetura informando que tecnicamente é inviável a instalação de um medidor de energia apenas para o 1º pavimento, considerando ainda que o prédio possui dois pavimentos, sendo um destinado a Administração pública e o outro será destinado para o Restaurante Universitário, foi necessário buscar uma alternativa para mensuração do consumo de energia elétrica, ou seja, a equipe da DIREA julgou não ser viável a instalação de medidores individuais, porém a CONTRATADA poderá avaliar as instalações e se concluir que seja viável poderá instalá-lo.

5.5.3.1.1.3. Fica assegurado a CONTRATADA, o direito de instalação de medidor de energia elétrica para aferição do valor do consumo mensal de energia, mediante aprovação pela CONTRATANTE por intermédio da DIREA (Diretoria de Engenharia e Arquitetura) e sem ônus para a CONTRATANTE.

5.5.3.1.1.4. Com a instalação do medidor independente a quantificação monetária será aferida da seguinte forma:

5.5.3.1.1.4.1. Valor a ser pago (R\$) = Consumo (KWh) aferido no medidor x valor unitário do kwh constante na linha "CONSUMO EM KWH - FORA DA PONTA" e coluna "PREÇO UNITÁRIO (R\$) COM TRIBUTO" constante na fatura de energia elétrica mensal.

5.5.3.1.1.4.2. Se não for instalado o medidor, o consumo de energia elétrica será calculado de forma estimada, estabelecendo-se 0,73 kwh por refeição produzida, devendo a CONTRATADA apresentar relatório mensal da quantidade produzida mensalmente, aferindo-se o valor a pagar a título de energia elétrica da seguinte forma:

5.5.3.1.1.4.3. Valor a pagar (R\$) = (0,73 x número de refeições mensais) x a coluna "PREÇO UNITÁRIO (R\$) COM TRIBUTO (R\$ 0,432160)" constante na fatura de energia elétrica mensal.

5.5.3.1.1.4.4. Considerando a informação constante no Despacho SEI nº 1365322 da Diretoria de Engenharia e Arquitetura informando que tecnicamente é inviável a instalação de um medidor de água apenas para o 1º pavimento, considerando ainda que o prédio possui dois pavimentos, sendo um destinado a Administração pública e o outro será destinado para o Restaurante Universitário, foi necessário buscar uma alternativa para mensuração do consumo de água, ou seja, a equipe da DIREA julgou não ser viável a instalação de medidores individuais, porém a CONTRATADA poderá avaliar as instalações e se concluir que seja viável poderá instalá-lo.

5.5.3.1.1.4.5. Fica assegurado a CONTRATADA, o direito de instalação de medidor de consumo para aferição do valor do consumo mensal de água, mediante aprovação pela CONTRATANTE por intermédio da DIREA (Diretoria de Engenharia e Arquitetura) e sem ônus para a CONTRATANTE.

5.5.3.1.2. Com a instalação do medidor independente a quantificação monetária será aferida da seguinte forma:

5.5.3.1.3. Valor a ser pago (R\$) = Consumo aferido no medidor x valor unitário constante na linha " 8 M³ A 10 M³ - R\$ 12,38 POR M³" da coluna " DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS E TARIFAS" constante na fatura de fornecimento de água da concessionária do serviço no Estado de Rondônia (CAERD).

5.5.3.1.4. Se não for instalado o medidor, o consumo de água será calculado de forma estimada, estabelecendo-se 0,73 por refeição produzida, devendo a CONTRATADA apresentar relatório mensal da quantidade produzida mensalmente, aferindo-se o valor a pagar a título de água da seguinte forma:

5.5.3.1.5. Valor a pagar (R\$) = (0,73 x número de refeições mensais) x o valor da linha " ATÉ 7M³ - R\$ 123,80 (POR UNIDADE (R\$ 123,80))" da coluna "DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS E TARIFAS" constante na fatura de fornecimento de água da concessionária do serviço no Estado de Rondônia (CAERD) dividido por 1000 (mil).

5.5.3.1.6. A responsabilidade pela guarda, cuidado e preservação das instalações é de inteira responsabilidade da CONTRATADA ficando assegurado o direito de colocar circuito de câmera e/ou contratação de vigilância, não sendo a CONTRATANTE responsável pela segurança e manutenção do local.

5.5.3.1.7. O serviço de desintetização é de inteira responsabilidade e com ônus para a CONTRATADA, ficando a cargo da mesma a contratação do serviço de controle de pragas urbanas, visando manter as dependências do Restaurante livres dessas pragas.

5.5.3.1.8. A CONTRATADA deverá providenciar serviço de internet considerando que a internet utilizada pela UNIR é disponibilizada pela RNP - Rede Nacional de Pesquisa e não permite a utilização para fins comerciais.

5.5.3.1.9. A CONTRATADA não disponibilizará acesso a linha telefônica, ficando a cargo da CONTRATADA prover meios para comunicação com fornecedores, usuários e o público em geral.

5.5.4. Dos recursos humanos, pessoal técnico, operacional e administrativo:

5.5.4.1 O quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo deverá ser suficiente para a perfeita execução dos serviços contratuais assumidos e ao bom funcionamento do Restaurante.

5.5.4.2 Sugere-se o quadro permanente de pessoal da contratada, podendo ser alterado em comum acordo, para o atendimento dos serviços seja composto de no mínimo: 01 cozinheiro, 01 magarefe, 05 auxiliares de cozinha, 03 auxiliares de serviços gerais para limpeza, 01 nutricionista e 01 operador de caixa.

5.5.4.2.1. A CONTRATADA deverá possuir força de trabalho em número suficiente que garanta a boa execução do contrato, sendo vedado que o trabalhador que atue no caixa trabalhe com manipulação de alimentos.

5.5.4.3 Antes do início da prestação do serviço a contratada deverá designar formalmente o preposto.

5.5.4.4 Os manipuladores de alimento que apresentarem lesões ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos deverão ser afastados das atividades de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições.

5.5.4.5 Os empregados deverão apresentar-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados, limpos e que contenham a identificação da empresa.

5.5.4.6 Os uniformes dos manipuladores de alimentos deverão ser brancos, trocados diariamente e usados exclusivamente nas dependências do restaurante.

5.5.4.7 Os uniformes dos empregados responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias deverão ser diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.

5.5.4.8 Os uniformes que possuírem avarias deverão ser consertados ou trocados por novos imediatamente.

5.5.4.9 Os equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções deverão ser fornecidos aos empregados, de modo atender as normas de segurança no trabalho considerando a legislação vigente.

5.5.4.10 Os manipuladores de alimentos deverão usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não usar barba, manter unhas curtas e sem esmaltes, não utilizar objetos de adornos e maquiagem.

5.5.4.11 Os manipuladores de alimento deverão evitar atos que possam contaminar o alimento durante o desempenho das atividades.

5.5.4.12 Os manipuladores deverão ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e demais temas que sejam relevantes para o desempenho das atividades no Restaurante.

5.5.4.13. Os funcionários colocados à disposição da contratante deverão ser formalmente registrados pela cessionária, observando-se o piso salarial da categoria, e os benefícios estabelecidos em convenção coletiva de salário. Em hipótese alguma, permitir que pessoas sem vínculo empregatício com a cessionária exerçam atividades diárias no RU.

5.5.5. Das estimativas de público:

5.5.5.1. As estimativas de público estão dimensionadas nas tabelas abaixo, sendo informações quanto ao número de pessoas que frequentam o Campus. Não tendo como a Administração Pública dimensionar confiavelmente o número de pessoas que realmente irão se alimentar nas dependências do Restaurante Universitário.

<u>Tabela 01</u>		
<u>Discentes</u>		
<u>NÍVEL</u>	<u>TURNO</u>	<u>QUANTITATIVO DE DISCENTES</u>

<u>Graduação</u>	<u>Matutino</u>	<u>589</u>
	<u>Vespertino</u>	<u>454</u>
	<u>Noturno</u>	<u>1.437</u>
	<u>Integral</u>	<u>1.127</u>
<u>Especialização</u>	<u>Indefinido</u>	<u>82</u>
<u>Mestrado</u>	<u>Integral</u>	<u>705</u>
<u>Doutorado</u>	<u>Integral</u>	<u>156</u>
<u>TOTAL</u>		<u>4.550</u>
<p>O total de discentes diário no Campus varia, pois não são todos os discentes que possuem aulas de segundas-feiras às sextas-feiras.</p>		
<p>Quanto aos meses que compõem o ano letivo, tratam-se de informações públicas constantes nos calendários acadêmicos da IES, podendo ser acessadas pelo requerente por meio do endereço https://www.unir.br/pagina/exibir/530</p>		
<p>Fonte: Diretoria de Registro e Controle Acadêmico - DIRCA (SEI nº 1339586)</p>		

<u>Tabela 02</u>	
<u>Servidores</u>	
<u>Relatório de servidores ativos do Campus de Porto Velho</u>	
<u>Servidores</u>	<u>Quantidade</u>
<u>Técnicos e docentes</u>	<u>707</u>
<p>Fonte: Coordenadoria de Registros e Documentos. Relatório DW SIAPE (SEI nº 1339045).</p>	

<u>Tabela 03</u>

<u>Serviço Terceirizado</u>	
<u>Trabalhadores Terceirizados com dedicação exclusiva de mão de obra</u>	
<u>Empresa</u>	<u>Quantidade</u>
<u>Equipe de limpeza e conservação</u>	<u>54</u>
<u>Equipe de manutenção predial</u>	<u>7</u>
<u>Equipe de vigilância</u>	<u>40</u>
<u>Fonte: Sistema de Gestão de Contrato - SIGEC</u>	

5.5.6. Outras informações relevantes e essenciais encontram-se no Item 7 e seus subitens constantes no Estudo Técnico Preliminar.

5.6. Especificação da garantia do serviço (art. 40, §1º, inciso III, da Lei nº 14.133, de 2021)

5.6.1. 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).

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 a contratada 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 representante 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 da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

6.6. Preposto

6.6.1. A Contratada designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.

6.6.2. A Contratada deverá manter preposto da empresa no local da execução do objeto durante o período **o período de vigência do contrato.**

6.6.3. 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.

6.7. Fiscalização

6.7.1. 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).

6.8. Fiscalização Técnica

6.8.1. 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);

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

6.8.3. 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);

6.8.4. 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);

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

6.8.6. 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).

6.9. Fiscalização Administrativa

6.9.1. 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 (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).

6.9.2. Caso ocorram 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; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

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

6.10.1. 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 a Lei.

6.11. Gestor do Contrato

6.11.1. O gestor do contrato coordenará 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

6.11.2. O gestor do contrato acompanhará 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

6.11.3. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

6.11.4. O gestor do contrato emitirá 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

6.11.5. O gestor do contrato tomará 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

6.11.6. O gestor do contrato deverá 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

6.11.7. O gestor do contrato deverá 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.

7. Critérios de medição e pagamento

7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme o disposto neste item.

7.1.1. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

7.1.1.1. não produzir os resultados acordados,

7.1.1.2. deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

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

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

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

7.3.1. A CONTRATADA ficará submetida a avaliação da gestão do contrato e critério de medição conforme tabela abaixo referente ao fornecimento das refeições.

<u>Tabela de avaliação dos serviços prestados</u>				
<u>Item</u>	<u>Irregularidade</u>	<u>Condição</u>	<u>Nível de Criticidade</u>	<u>Índice a ser atribuído</u>
<u>1</u>	<u>Mudança de cardápio sem aviso prévio de 24h.</u>	<u>Por registro</u>	<u>Leve</u>	<u>0,2</u>
<u>2</u>	<u>Não encaminhar o cardápio semanal 5 dias antes em relação ao 1º dia de utilização para análise da equipe de nutrição.</u>	<u>Por registro</u>	<u>Leve</u>	<u>0,2</u>
<u>3</u>	<u>Não encaminhar a ficha técnica</u>	<u>Por registro</u>	<u>Leve</u>	<u>0,2</u>
<u>4</u>	<u>Não manter a limpeza adequada durante toda a distribuição das refeições</u>	<u>Por registro</u>	<u>Leve</u>	<u>0,2</u>
<u>5</u>	<u>Não identificar corretamente as preparações no balcão</u>	<u>Por registro</u>	<u>Leve</u>	<u>0,1</u>

<u>6</u>	<u>Manter um número insuficiente de funcionários no Refeitório para acompanhar todos os turnos das refeições e desempenhar as funções necessárias, de acordo com as exigências do contrato.</u>	<u>Por dia e por registro, cumulativamente</u>	<u>Médio</u>	<u>0,3</u>
<u>7</u>	<u>Manter um número insuficiente de utensílios durante a distribuição das refeições</u>	<u>Por dia e por registro, cumulativamente</u>	<u>Leve</u>	<u>0,2</u>
<u>8</u>	<u>Atrasar em prazo superior a 10 minutos o início da distribuição das refeições, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito.</u>	<u>Por dia e por registro, cumulativamente</u>	<u>Médio</u>	<u>0,3</u>
<u>9</u>	<u>Deixar de indicar preposto ou indicá-lo sem capacidade de tomar decisões compatíveis com os compromissos assumidos</u>	<u>Por registro</u>	<u>Médio</u>	<u>0,3</u>
<u>10</u>	<u>Deixar de manter em perfeita condição de uso equipamentos de propriedade da UNIR ou da contratada necessários ao serviço prestado.</u>	<u>Por registro</u>	<u>Médio</u>	<u>0,3</u>
<u>11</u>	<u>Falta de preparações que não possuam opções equivalentes por um prazo superior a 15 minutos durante o horário da distribuição das refeições.</u>	<u>Por dia e por registro, cumulativamente</u>	<u>Médio</u>	<u>0,3</u>
<u>12</u>	<u>Permitir que quaisquer dos empregados que prestam serviço à contratante, exerçam suas atividades sem uniforme, com uniforme manchado, sujo, mal apresentado.</u>	<u>Por registro</u>	<u>Médio</u>	<u>0,3</u>
<u>13</u>	<u>Não substituir mão de obra faltosa em até 24h, a partir do seu registro.</u>	<u>Por dia e por registro, cumulativamente</u>	<u>Médio</u>	<u>0,3</u>
<u>14</u>	<u>Deixar de substituir imediatamente após sua oficialização, empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades da contratante.</u>	<u>Por registro</u>	<u>Grave</u>	<u>0,4</u>
<u>15</u>	<u>Paralisação do atendimento no prazo superior a 15 minutos devido à falta de alimentos</u>	<u>Por dia e por registro, cumulativamente.</u>	<u>Grave</u>	<u>0,4</u>
<u>16</u>	<u>Presença de contaminantes (físicos, químicos ou biológicos) na comida.</u>	<u>Por registro</u>	<u>Grave</u>	<u>0,4</u>
<u>17</u>	<u>Deixar de apresentar cópias dos laudos técnicos de análise microbiológica e ou físico químicas de alimentos, da água e dos funcionários.</u>	<u>Por registro</u>	<u>Médio</u>	<u>0,3</u>
<u>18</u>	<u>Ocorrência de surto de doença transmitida por Alimentos (DTAs) em decorrência do consumo da alimentação oferecida pela CONTRATADA</u>	<u>Por dia e por registro, cumulativamente</u>	<u>Gravíssimo</u>	<u>2</u>

19	<u>Suspender ou interromper, no todo em parte, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratados.</u>	<u>Por dia e por registro, cumulativamente</u>	<u>Gravíssimo</u>	<u>2</u>
20	<u>Descumprimento total ou parcial de qualquer uma das demais cláusulas do Contrato, Edital, Termo de Referência e seus anexos.</u>	<u>Por dia e por registro, cumulativamente</u>	<u>Leve</u>	<u>0,2</u>
21	<u>Atraso na entrega dos relatórios diários</u>	<u>Por dia e por registro, cumulativamente</u>	<u>Leve</u>	<u>0,2</u>
22	<u>Ausência de qualquer item dos Complementos das refeições</u>	<u>Por dia e por registro, cumulativamente</u>	<u>Leve</u>	<u>0,2</u>
23	<u>Alimentos sem identificação</u>	<u>Por dia e por registro, cumulativamente</u>	<u>Leve</u>	<u>0,2</u>
24	<u>Preparações servidas diferindo da ficha técnica</u>	<u>Por dia e por registro, cumulativamente</u>	<u>Leve</u>	<u>0,2</u>
25	<u>Produto vencido</u>	<u>Por dia e por registro, cumulativamente</u>	<u>Grave</u>	<u>0,4</u>

<u>Tabela de aferição do valor de pagamento</u>	
<u>Pontuação inicial 100</u>	<u>Faixa de pagamento</u>
<u>Pontuação igual ou superior a 97</u>	<u>100% da fatura</u>
<u>Pontuação entre 96 e 90</u>	<u>98% da fatura</u>
<u>Pontuação entre 89 e 86</u>	<u>97% da fatura</u>
<u>Pontuação entre 85 e 82</u>	<u>96% da fatura</u>
<u>Pontuação entre 81 e 78</u>	<u>94% da fatura</u>
<u>Pontuação entre 77 e 74</u>	<u>92% da fatura</u>

<u>Pontuação inferior a 74</u>	<u>85% da fatura</u>
--------------------------------	----------------------

7.3.2. O Índice de medição de qualidade da tabela acima aplica-se aos valores devidos pela CONTRATANTE a CONTRATADA referente aos valores das refeições subsidiadas pela CONTRATANTE mensalmente.

7.3.3 Os serviços serão constantemente avaliados pelos fiscais da CONTRATANTE, que emitirão relatório mensal.

7.3.4 A CONTRATANTE deverá seguir o IMR (tabela acima) quanto ao percentual a ser debitado do faturamento mensal total dos serviços prestados pela CONTRATADA em função do não cumprimento de Instrumento de Medição de Resultado, sem prejuízo da aplicação das penalidades contratuais previstas em lei.

7.3.5. O prestador de serviço poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo órgão ou entidade, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

7.3.6. A empresa contratada deverá manter endereço eletrônico para correspondência via e-mail das irregularidades observadas.

7.3.7. Todas as ocorrências apontadas pela fiscalização serão encaminhadas, via correspondência eletrônica, à empresa contratada, que deverá confirmar o recebimento.

7.3.8. O prazo de manifestação da CONTRATADA perante as ocorrências informadas é de 5 (cinco) dias úteis.

7.3.9. A empresa emitirá a nota fiscal com valor que esteja em conformidade com relatório encaminhado pela Fiscalização com base no IMR.

7.3.10. Os serviços deverão ser executados com base nos parâmetros mínimos a seguir estabelecidos:

7.3.10.1 Os resultados alcançados em relação ao contratado, com a verificação dos prazos de execução e da qualidade demandada;

7.3.10.2 Os recursos humanos empregados, em função da formação/qualificação profissional exigida;

7.3.10.3 A satisfação dos servidores e usuários.

7.3.11. Na execução dos serviços a contratada deverá apresentar o melhor desempenho possível, conforme as normas pertinentes e exigências estabelecidas no edital e no contrato, observando sempre o equilíbrio entre o custo e as soluções aplicadas, com a rapidez e interferência que se fizer necessária. Também deverá ser feito o controle do desempenho do empregado que estará envolvido na prestação dos serviços.

7.3.12. A metodologia para avaliação dos serviços executados terá como base a consulta “in loco” das atividades desenvolvidas pelos profissionais. Basicamente consistirá na verificação da conformidade da prestação dos serviços, monitorando constantemente o nível de qualidade dos mesmos para evitar sua degeneração, baseando-se no(a):

7.3.13. O Fiscal do Contrato acompanhará e fará análise das avaliações, solicitando da CONTRATADA as medidas necessárias ao bom desempenho do CONTRATO. O não atendimento as solicitações sujeitará a contratada às penalidades contratuais.

7.3.14. Da avaliação dos serviços prestados:

7.3.14.1. Para assegurar a excelência nesse serviço e objetivando a melhoria contínua na prestação do serviço, será implementada uma avaliação semestral da empresa vencedora do fornecimento de refeições, levando em consideração os quesitos detalhados na tabela abaixo:

<u>AVALIAÇÃO SEMESTRAL - A TÍTULO DE MELHORIA CONTINUA NA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO</u>	
<u>QUESTÕES A SEREM AVALIADAS</u>	<u>NOTA</u>
<u>Utilização de Uniformes pelos funcionários</u>	

<u>Higienização dos alimentos</u>	
<u>Qualidade do Buffet de Almoço</u>	
<u>Qualidade do Buffet do Jantar</u>	
<u>Qualidade do café</u>	
<u>Sabor dos Alimentos</u>	
<u>Variedade de oferta de produtos; ou Variedade de opções de produtos;</u>	
<u>Os alimentos são servidos em Temperaturas ideais para consumo;</u>	
<u>Horário de funcionamento do Restaurante</u>	
<u>Avaliação do Restaurante de MODO GERAL.</u>	
<u>TOTAL (total da pontuação / n° requisitos)</u>	
<p><u>METODOLOGIA DA AVALIAÇÃO</u></p> <p><u>A Avaliação quanto a qualidade dos produtos e serviços será realizada semestralmente pelos Usuários da UNIR-Campus d Porto Velho</u></p> <p><u>O responsável pela Fiscalização deverá lançar a pesquisa de forma que todos possam participar. O resultado da Avaliação de qualidade deve ser gerado e encaminhado à Concedente e Cessionária.</u></p> <p><u>Os quesitos serão medidos com notas de 01 (um) a 5 (cinco), sendo:</u></p> <p><u>- 01 (um) muito ruim;</u></p> <p><u>- 02 (dois) ruim;</u></p> <p><u>- 03 (três) regular;</u></p> <p><u>- 04 (quatro) bom;</u></p> <p><u>- 05 (cinco) ótimo;</u></p> <p><u>Deste resultado deve-se manter um padrão mínimo de 03 (três).</u></p>	

7.3.14.2 Essa avaliação tem como objetivo assegurar que a empresa contratada atenda aos padrões de qualidade no preparo e fornecimento das refeições, promovendo uma alimentação saudável, equilibrada e saborosa. Para tanto, serão considerados critérios específicos para a avaliação, com notas que variarão de 01 (um) a 05 (cinco), sendo 01 a pior nota e 05 a melhor.

7.3.14.3 Os quesitos a serem considerados no processo avaliativo abrangem diversos aspectos relacionados à qualidade das refeições universitárias, a exemplo de:

- **Qualidade das refeições: avaliação do valor nutricional das refeições fornecidas, incluindo a variedade de opções, balanceamento de nutrientes e adequação às necessidades alimentares da comunidade acadêmica.**
- **Sabor e apresentação: avaliação do paladar das refeições, considerando o sabor, a textura e a apresentação visual dos pratos, visando proporcionar uma experiência gastronômica agradável.**
- **Higiene e segurança alimentar: avaliação das práticas de higiene, manipulação e armazenamento de alimentos, garantindo a segurança e a qualidade sanitária dos produtos fornecidos.**
- **Atendimento e logística: avaliação da eficiência no atendimento aos usuários, incluindo aspectos como rapidez no serviço, organização das filas, reposição de alimentos e disponibilidade de utensílios e equipamentos adequados.**

7.3.14.4 É importante ressaltar que a empresa contratada para o fornecimento das refeições deverá manter um padrão mínimo de nota 03 (três). Essa exigência visa garantir que as refeições atendam aos requisitos mínimos de qualidade estabelecidos pela UNIR.

7.3.14.5 O responsável pela Fiscalização deverá lançar a pesquisa de forma a atingir o maior número de participantes da comunidade acadêmica. O resultado da Avaliação de qualidade deve ser gerado e encaminhando à Concedente e Cessionária.

7.4. Do recebimento

7.4.1. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de **05 (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, de 2021 e Arts. 22, X e 23, X do Decreto nº 11.246, de 2022)

7.4.2. O prazo da disposição acima 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.

7.4.3. 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).

7.4.4. 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).

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

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

7.4.6.1. 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;

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

7.4.6.3. 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. (Art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14133, de 2021)

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

7.4.6.5. 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.

7.4.7. 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.

7.4.8. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de **05 (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:

7.4.8.1. 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).

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

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

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

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

7.4.9. 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 no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

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

7.4.11. 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.

7.5. Liquidação

7.5.1. 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, §2º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

7.5.2. 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

7.5.6. 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:

7.5.6.1. o prazo de validade;

7.5.6.2. a data da emissão;

7.5.6.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

7.5.6.4. o período respectivo de execução do contrato;

7.5.6.5. o valor a pagar; e

7.5.6.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.5.7. 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 à contratante;

7.5.8. 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.

7.5.9. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de

contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

7.5.10. 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.

7.5.11. 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.

7.5.12. 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.

7.5.13. 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.

7.6. Prazo de pagamento

7.6.1. 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.

7.6.2. 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 Preços ao Consumidor Amplo - IPCA** de correção monetária.

7.7. Forma de pagamento

7.7.1. O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

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

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

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

7.7.4. 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.

7.8. Cessão de crédito

7.8.1. 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.

7.8.2. As cessões de crédito não fiduciárias dependerão de prévia aprovação do contratante.

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

7.8.4. 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.

7.8.5. 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. (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 53, DE 8 DE JULHO DE 2020 e Anexos).

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

8. Critérios de seleção do fornecedor

8.1. Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1.1. 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**.

8.2. Regime de execução

8.2.1. O regime de execução do contrato será **por empreitada por preço unitário**.

8.3. Exigências de habilitação

8.3.1. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

8.3.1.1. Habilitação jurídica

8.3.1.1.1. 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;

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

8.3.1.1.3. 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> ;

8.3.1.1.4. 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;

8.3.1.1.5. 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.

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

8.3.1.1.7. 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

8.3.1.1.8. 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.

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

8.3.1.2. Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

8.3.1.2.2. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os

créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

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

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

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

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

8.3.1.2.7. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos **Municipal/Distrital** 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.

8.3.1.2.8. 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.

8.3.1.3. Qualificação Econômico-Financeira

8.3.1.3.1. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;

8.3.1.3.2. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

8.3.1.3.3. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando:

8.3.1.3.3.1. Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um);

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

8.3.1.3.3.3. 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.

8.3.1.3.3.3. 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.

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

8.3.1.3.4. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º)

8.3.1.4. Qualificação Técnica

8.3.1.4.1. Registro ou inscrição da empresa na entidade profissional competente **CRN (Conselho Regional Nutrição), em plena validade, conforme Resolução CFN nº 702 de 15 de setembro de 2021.**

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

8.3.1.4.1.3. Comprovação da capacitação técnico-profissional: comprovação do licitante de possuir em seu quadro permanente, na data prevista para entrega da proposta, profissional de nível superior de Nutrição reconhecido pelo Conselho Regional de Nutricionistas (art. 1º, caput, da Lei n. 8.234/1991 e art. 17 do Decreto n. 84.444/1980), detentor de atestado de responsabilidade técnica relativo à execução dos serviços que compõem as parcelas de maior relevância técnica e valor significativo da contratação, a saber: serviços de planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação de serviços de alimentação e nutrição e controle de qualidade de gêneros e produtos alimentícios (art. 3º, inc. II e art. 4º, inc. IV, da Lei n. 8.234/1991).

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

8.3.1.4.1.4. Comprovação de aptidão para execução de serviço de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

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

8.3.1.4.2.1 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 12 (doze) meses, mediante a apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

8.3.1.4.2.2. Deverá haver a comprovação da experiência mínima de 12 (doze) meses na prestação dos serviços, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de os 12 (doze) meses serem ininterruptos, conforme parágrafo 5º do art. 67 da Lei 14.133/2021.

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

8.3.1.4.3. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

8.3.1.4.4. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa licitante.

8.3.1.4.5. O licitante 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 da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

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

8.3.1.4.6.1. 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;

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

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

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

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

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

8.3.1.4.6.7. A 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.

9. Estimativas do Valor da Contratação

Valor (R\$): 4.811.655,66

9.1. O custo estimado da contratação é de **R\$4.811.665,66 (quatro milhões, oitocentos e onze mil, seiscentos e sessenta e cinco reais e sessenta e seis centavos).**

10. Adequação orçamentária

10.1. As despesas decorrentes de celebrações de contratos para subsídio de alimentações da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União

10.1.1. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

Gestão/Unidade: 154055/15254

Fonte de Recursos: 1000000000

Programa de Trabalho: 170405

Elemento de Despesa: 339039

Plano Interno: F4002G01CIN

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

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União

Atualização: maio/2023

Termo de Referência contratação de Serviços – Licitação - Modelo para Pregão Eletrônico

Aprovado pela Secretaria de Gestão.

11. 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](#).

Despacho: PORTARIA Nº 68/2023/DCCL/PRAD/UNIR

RODRIGO VIEIRA ALVES AMARAL

Equipe de Planejamento

Despacho: PORTARIA Nº 68/2023/DCCL/PRAD/UNIR

ADAILTON SILVA D ONOFRE

Equipe de Planejamento



Assinou eletronicamente em 06/10/2023 às 12:38:51.

Despacho: PORTARIA Nº 68/2023/DCCL/PRAD/UNIR

ELCIAS VILLAR DE CARVALHO

Equipe de Planejamento

Despacho: PORTARIA Nº 68/2023/DCCL/PRAD/UNIR

ADRIANA KRELING GARCIA

Equipe de Planejamento

Despacho: Análise e Ajustes: Coordenadora de Compras e Licitações Portaria Nº 77/2022/GR/UNIR

KESSIA VIDAL FELIX

Coordenadora de Compras e Licitações



Assinou eletronicamente em 06/10/2023 às 12:05:13.

Despacho: Análise e Ajustes: Assistente em Administração SIAPE 2126659

ERICA GONCALVES DA SILVA

Assistente em Administração

Despacho: Pró-Reitor de Planejamento Portaria nº 226/2021/GR/UNIR

GEORGE QUEIROGA ESTRELA

Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 06/10/2023 às 13:19:43.

Estudo Técnico Preliminar 35/2023

1. Informações Básicas

Número do processo: 23118.003956/2023-46

2. Introdução

2.1. O objetivo do presente estudo técnico preliminar é avaliar a viabilidade técnica e financeira para a **Concessão Administrativa do Restaurante Universitário do Campus de Porto Velho** e de **Aquisição de Refeições** com as especificações contidas neste estudo, visando atender as necessidades do Campus de Porto Velho no âmbito da Universidade Federal de Rondônia. A equipe de planejamento foi instituída pela PORTARIA Nº 68/2023/DCCL/PRAD/UNIR e a demanda contida neste documento foi extraída do Plano Anual de Contratações inclusas no PAC 2023 por meio do Sistema de Planejamento e Gerenciamento de Contratações - PGC através dos Documentos de Formalização de Demandas (DFD) Nº 13/2023 e 193/2023 oriundos da PROCEA.

2.2 Instrumentos Legais utilizados para adequado dimensionamento do ETP:

I - Instrução Normativa 65/2021/SEGES— Ministério da Educação

II - Instrução Normativa 58/2022/SEGES— Ministério da Educação;

III - Instrução Normativa 07/2018 – Ministério do Planejamento e Gestão. (Altera a IN 05/2017)

IV - Guia Nacional de Licitações Sustentáveis - Trata da sustentabilidade – ambiental, social e econômico;

V - IN 01, de 19 de janeiro de 2010. (Dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional e dá outras providências).

VI - Lei 14.133, Lei de Licitações e Contratos Administrativos;

VII - Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA - dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

VIII - Resolução RDC nº 275/2002 da ANVISA - dispõe sobre questões relacionadas à recepção, armazenamento, preparo, exposição e transporte de alimentos.

IX - Resolução CFN 702 de 15 de setembro de 2021.

X - Lei nº 8987, de 13 de fevereiro de 1995. Lei das concessões.

XI - Decreto-lei nº 9.760/46, de 05 de Setembro de 1946 Decreto nº 9.507/2018. Imóveis da União.

XII - Decreto nº 3.555, de 2000.

XIII - Decreto nº 3.725 de 10 de janeiro de 2001.

3. Descrição da necessidade

3.1 A universidade é uma instituição que tem como pilares fundamentais o ensino, pesquisa, extensão e necessidades administrativas. Por meio dessas atividades, a instituição busca oferecer um ambiente acadêmico completo e de qualidade, com o objetivo de formar profissionais capacitados e contribuir com o desenvolvimento da sociedade. Com o intuito de promover uma experiência acadêmica completa, a instituição reconhece a importância de oferecer alimentação de qualidade, garantindo assim a saúde e bem-estar da comunidade universitária, especialmente daqueles que se encontram em situação de vulnerabilidade socioeconômica, em cumprimento a essa necessidade, oferece o Restaurante Universitário.

3.2 É sabido que a permanência do aluno na universidade é fundamental para o seu sucesso acadêmico. Entretanto, para que isso aconteça, é necessário que a instituição ofereça as condições adequadas, incluindo alimentação segura e saudável, com essa garantia, a universidade demonstra o seu apoio social aos alunos, contribuindo para a redução da evasão de discentes e, conseqüentemente, para a melhoria do desempenho acadêmico.

3.3 Com o aumento da carência acadêmica, a necessidade de um espaço adequado para alimentação se torna ainda mais urgente. O Restaurante Universitário do Campus de Porto Velho tem um papel fundamental na promoção da igualdade de acesso à alimentação adequada, especialmente para a comunidade universitária em situação de vulnerabilidade socioeconômica. Além disso, a oferta de refeições saudáveis e de qualidade é fundamental para a manutenção da saúde e bem-estar dos discentes, servidores e funcionários, contribuindo para a prevenção de doenças e a melhoria da qualidade de vida. Portanto, o Restaurante Universitário não só supre uma necessidade básica, mas também contribui para a criação de um ambiente universitário mais acolhedor, favorecendo o desenvolvimento acadêmico e humano dos beneficiários.

3.4 A ausência de um Restaurante Universitário pode acarretar em uma série de problemas para a comunidade acadêmica, como o aumento dos custos com alimentação, a necessidade de deslocamento para buscar alimentos em outras localidades, a falta de opções saudáveis e seguras para refeições, além da diminuição da sociabilidade e do sentimento de pertencimento à universidade. Portanto, a contratação de uma empresa fornecedora de refeições para o Restaurante Universitário do Campus de Porto Velho é uma medida necessária e importante para o bem-estar e o sucesso acadêmico da comunidade universitária.

3.5 Ademais, a concessão administrativa dos espaços para a empresa fornecedora de refeições traz inúmeras vantagens para a Universidade de Porto Velho. Primeiramente, a instituição não terá que se preocupar com a gestão operacional do restaurante, pois a empresa terceirizada ficará responsável por todas as atividades necessárias, desde a preparação das refeições até a limpeza do espaço. Além disso, a contratação de uma empresa especializada garante a qualidade dos alimentos oferecidos, seguindo normas de higiene e segurança alimentar. Outra vantagem é a redução dos custos operacionais, uma vez que a empresa contratada é responsável pela contratação e treinamento dos funcionários, bem como pela aquisição dos insumos necessários. Com isso, a universidade pode destinar mais recursos para outras áreas prioritárias, como ensino e pesquisa. Por esses motivos, a concessão administrativa dos espaços do Restaurante Universitário para uma empresa terceirizada é viável e trará benefícios tanto para a comunidade universitária quanto para a instituição.

3.6. Além disso, objetivando o cumprimento de metas do PNAES, o Decreto n. 7.234/2010 prevê em seu artigo 3, §1, inciso II a alimentação como uma das ações de assistência estudantil, visando ao atendimento de estudantes de baixa condição socioeconômica, regularmente matriculados em cursos de graduação presencial das instituições federais de ensino superior.

4. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
PROCEA	Profa. Dra. Marília Lima Pimentel Cotinguiba

5. Descrição dos Requisitos da Contratação

5.1 A seguir, seguem critérios e requisitos que podem ser considerados necessários, suficientes e indispensáveis para a concessão de empresa fornecedora de refeições universitárias:

5.1.1. Experiência e capacidade técnica: A empresa contratada deve possuir experiência comprovada na produção e fornecimento de refeições em grande escala, preferencialmente no contexto universitário. Será necessário apresentar referências de clientes anteriores e demonstrar a capacidade de lidar com a demanda diária de refeições para um grande número de pessoas conforme descrito neste ETP.

5.1.2. Qualidade alimentar: A empresa deve demonstrar a capacidade de oferecer opções alimentares balanceadas, com variedade de ingredientes frescos e saudáveis. Será necessário garantir a oferta de refeições que atendam às necessidades nutricionais dos estudantes, incluindo opções vegetarianas e veganas.

5.1.3. Infraestrutura adequada: A empresa contratada deve se adequar a infraestrutura oferecida pela UNIR para a produção das refeições.

5.1.4. Equipe qualificada: A equipe da empresa deve ser composta por profissionais qualificados, como cozinheiros, nutricionistas e auxiliares. É importante que a equipe seja treinada para lidar com as demandas específicas do contexto universitário, incluindo horários flexíveis de atendimento e a capacidade de lidar com alunos de diferentes cursos e preferências alimentares.

5.1.5. Controle de qualidade: A empresa contratada deve ter um sistema de controle de qualidade, incluindo práticas de higiene e segurança alimentar, além de garantir que todos os ingredientes utilizados sejam frescos e de qualidade. É essencial que a empresa siga todas as normas e regulamentações locais relacionadas à produção e fornecimento de refeições.

5.1.6. Sustentabilidade: A sustentabilidade é um critério importante na contratação. A empresa deve demonstrar compromisso com práticas sustentáveis, como a redução de desperdícios, o uso de embalagens recicláveis e a escolha de ingredientes provenientes de fontes sustentáveis.

5.1.7 A contratada deverá priorizar a aquisição de gêneros alimentícios junto aos pequenos produtores locais de agricultura familiar, caso existam na região de localização do Restaurante Universitário, para contribuir para o desenvolvimento econômico da região.

5.2 O restaurante somente poderá funcionar após a obtenção, pela contratada, de todos os alvarás, registros, licenças e outras formalidades necessárias para o funcionamento legal do mesmo, ficando a UNIR totalmente isenta dessas responsabilidades.

5.2.1. A empresa deverá providenciar o alvará de funcionamento junto a Prefeitura do Município de Porto Velho, bem como a liberação do Corpo de Bombeiros, Licença Ambiental da SEMEA e demais liberações que se fizerem necessárias para o funcionamento.

5.3 A contratada é responsável pela contratação de nutricionista (nível superior), responsável técnico(a), com o devido registro no Conselho Regional de Nutricionistas, para atuar durante o horário de funcionamento da cozinha e da utilização dos refeitórios (Café, almoço e jantar).

5.3.1 Os funcionários colocados à disposição da contratante deverão ser formalmente registrados pela contratada, observando-se o piso salarial da categoria, e os benefícios estabelecidos em convenção coletiva de salário.

5.4 Os custos com os tributos e contribuições fiscais e que incidam ou venham a incidir, direta e indiretamente, sobre os serviços, bem como as despesas com pessoal, manutenção e outros para execução do objeto, serão de responsabilidade única e exclusiva da empresa vencedora.

5.5. A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis. Essa resolução estabelece as diretrizes para o funcionamento de serviços de alimentação, incluindo restaurantes, e abrange aspectos como condições higiênico-sanitárias, manipulação de alimentos, capacitação dos funcionários, controle de qualidade e segurança alimentar.

5.6. A contratação contempla todas as atividades envolvidas no preparo, fornecimento e distribuição de refeições, assegurando uma alimentação balanceada em adequadas condições higiênico-sanitárias e socioambientais. O fornecimento inclui todos os insumos e mão de obra necessários à realização destas atividades.

5.7. Requisitos necessários para o atendimento da necessidade:

5.7.1. Preparar e distribuir refeições (desjejum, almoço e jantar) com parâmetros nutricionais adequados, considerando adultos saudáveis como referência, respeitando a cultura alimentar regional e a segurança higiênico-sanitária.

5.7.2. Dispor dos insumos necessários para a realização dos serviços, incluindo gêneros alimentícios, material de limpeza, descartáveis, fornecimento de uniformes aos seus funcionários e EPIs, caso exigido pelas normas vigentes.

5.7.3. Responsabilizar-se integralmente pela aquisição, instalação e montagem dos equipamentos ao funcionamento adequado do restaurante, se necessário.

5.7.4. Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente para a perfeita execução dos serviços contratuais assumidos.

5.8. Requisitos de qualificação técnica

5.8.1. Registro da empresa licitante no Conselho Regional de Nutricionista (CRN), com jurisdição no local de suas atividades, em plena validade, em conformidade com a Resolução CFN nº 702/2021. No caso da empresa licitante não ser registrada no Conselho Regional de Nutricionistas, por ocasião da assinatura do contrato, deverá ser providenciado o respectivo registro deste órgão regional, no prazo máximo de 30 (trinta) dias corridos a partir da assinatura do contrato.

5.8.1.1 A exigência de que a empresa especializada no fornecimento de refeições para um restaurante universitário esteja registrada no Conselho de Nutrição justifica-se por:

5.8.1.1.1 Garantia de competência profissional e Cumprimento de regulamentações:: O registro no Conselho de Nutrição é um indicador de que a empresa possui profissionais qualificados em nutrição, como nutricionistas, que são responsáveis por planejar e supervisionar a qualidade das refeições oferecidas. Isso garante que as refeições sejam preparadas de acordo com as diretrizes nutricionais adequadas para atender às necessidades dos estudantes.

5.8.1.1.2 Segurança alimentar: Os nutricionistas têm conhecimentos específicos sobre higiene, manipulação e armazenamento adequado de alimentos. Ao exigir que a empresa esteja registrada no Conselho de Nutrição, há uma garantia de que as práticas de segurança alimentar serão seguidas, minimizando os riscos de contaminação ou intoxicação alimentar.

5.8.1.1.3 Promoção da saúde e bem-estar: Um restaurante universitário tem a responsabilidade de oferecer refeições saudáveis e equilibradas aos estudantes, que muitas vezes estão em fase de crescimento e desenvolvimento. A presença de nutricionistas registrados no Conselho de Nutrição assegura que as refeições sejam planejadas com base em critérios científicos, levando em consideração a variedade de nutrientes necessários para uma alimentação adequada.

5.8.2. Indicação de Responsável Técnico registrado no CRN.

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

5.8.4. Deverá haver a comprovação da experiência mínima de 12 (doze) meses na prestação dos serviços, sendo aceito somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de os três anos serem ininterruptos.

5.8.4.1 A exigência de comprovação de 12 meses de experiência das empresas licitantes no fornecimento de refeições para um restaurante universitário pode ser justificada por:

5.8.4.1.1 Qualidade e eficiência: A experiência de 12 meses demonstra que a empresa já possui um histórico de fornecimento de refeições em um ambiente semelhante, o que implica que ela adquiriu conhecimentos e habilidades específicas ao longo desse período. Isso aumenta a probabilidade de que a empresa tenha desenvolvido processos eficientes para o fornecimento de refeições em grande escala, garantindo qualidade e eficiência operacional.

5.8.4.1.2 Conhecimento das demandas específicas: O fornecimento de refeições em um restaurante universitário apresenta desafios particulares, como a necessidade de atender a um grande número de pessoas diariamente, oferecer variedade de opções alimentares e lidar com restrições dietéticas específicas dos estudantes.

5.8.4.1.3 Redução de riscos: A experiência de 12 meses demonstra que a empresa tem um histórico de desempenho no fornecimento de refeições para um restaurante universitário. Isso permite que os órgãos responsáveis pela licitação avaliem a reputação e a capacidade da empresa de cumprir os requisitos do contrato.

5.8.4.1.4 Garantia de conformidade com regulamentações: A experiência de 12 meses indica que a empresa licitante já teve a oportunidade de se familiarizar e cumprir as regulamentações pertinentes à prestação de serviços de fornecimento de refeições em um ambiente universitário. Isso inclui normas de segurança alimentar, regulamentos de saúde e higiene, legislação trabalhista e outras obrigações legais.

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

5.8.6. Comprovação da capacitação técnico-profissional: comprovação do licitante de possuir em seu quadro permanente, na data prevista para entrega da proposta, profissional de nível superior de Nutrição reconhecido pelo Conselho Regional de Nutricionistas (art. 1º, caput, da Lei n. 8.234/1991 e art. 17 do Decreto n. 84.444/1980), detentor de atestado de responsabilidade técnica relativo à execução dos serviços que compõem as parcelas de maior relevância técnica e valor significativo da contratação, a saber: fornecimento de alimentações. Para o profissional Nutrição: serviços de planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação de serviços de alimentação e nutrição e controle de qualidade de gêneros e produtos alimentícios (art. 3º, inc. II e art. 4º, inc. IV, da Lei n. 8.234/1991).

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

5.8.7. Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior.

5.8.8. A vigência inicial do contrato será de 12 (doze) meses, podendo ter a sua duração prorrogada por igual período limitado a 120 meses conforme art. 107 da Lei 14.133/2021.

5.8.9. Considerando as informações levantadas, pode-se classificar os serviços pretendidos como comuns, sem dedicação exclusiva de mão de obra e contínuos.

5.9. Critérios de sustentabilidade

5.9.1. Visando a efetiva aplicação de critérios, ações ambientais e socioambientais quanto à inserção de requisitos de sustentabilidade ambiental nos editais de licitação promovidos pela Administração Pública, e em atendimento ao artigo 5º e seus incisos da Instrução Normativa nº 1/2010 da SLTI/MPOG, ao Decreto nº 7.746 de 2012 e de acordo com o Guia Nacional de Licitações Sustentáveis – DECOR/CGU/AGU, quando da aquisição de bens, poderá exigir os seguintes critérios de sustentabilidade ambiental:

I - Produtos constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2;

II - Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares.

III - Os produtos devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;

IV - Que os produtos não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifênil-polibromados (PBBs), éteres difênil-polibromados (PBDEs);

V - A permissão ou restrição do uso de materiais reciclados para materiais destinados ao contato com alimentos está definida nos regulamentos específicos, conforme o tipo de material. Para os materiais celulósico (RDC nº 88 /2016), metálico (RDC nº 20/2007) e vidro e cerâmica (Portaria nº 27/1996) é permitido o uso de material reciclado. No caso de plástico (RDC nº 20/2008) é permitido apenas PET-PCR grau alimentício. Não é permitido o uso de material reciclado para elastoméricos em contato com alimentos (Resolução nº 123/2001);

VI - A disseminação da conscientização quanto à preservação ambiental entre seus funcionários e entre a comunidade universitária, fixando cartazes nas suas dependências contendo mensagens do gênero.

VII - A demanda total de energia elétrica dos equipamentos não poderá ultrapassar a capacidade de carga disponível para o Campus. Deverá ser evitado o uso excessivo de equipamentos elétricos destinados a aquecimento de alimentos utilizando-se ao máximo possível fogões e fornos a gás, a fim de evitar futuros problemas no cumprimento de metas determinadas pela concessionária de energia elétrica.

VIII - Caso seja necessário o aumento de carga na rede elétrica, todo o ônus correrá por conta do concessionário da cantina. Bem assim, toda e qualquer alteração deverá ser precedida de aprovação e supervisão da Fundação Universidade Federal de Rondônia, por intermédio das instâncias competentes.

IX - Todos os serviços necessários para o bom funcionamento do restaurante universitário, como reforma e/ou acréscimo de armários e prateleiras, serviços que visem ao atendimento às normas da Vigilância Sanitária, revestimento cerâmico em piso, paredes, portas e fechamentos, ficam sob a responsabilidade do concessionário do restaurante sob a aprovação e supervisão da Fundação Universidade Federal de Rondônia.

5.9.2 Ainda através do Guia Nacional de Licitações Sustentáveis, foi observado a necessidade da contratada observar a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, e a Resolução RDC ANVISA 182, de 2017, alterada pela RDC 331/2019, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis quando a contratação abranger a comercialização de água.

5.9.3 Buscou-se no Catálogo de Materiais e Serviços (CATMAT/CATSER) itens sustentáveis, porém não foram identificados códigos cadastrados como itens sustentáveis compatíveis com a demanda apresentada.

5.9.4. A CONTRATADA também deverá adotar as seguintes práticas de sustentabilidade na execução dos serviços, quando couber:

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

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

III - observe a Resolução CONAMA nº 20, de 7/12/94, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;

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

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

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

VII - respeite as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;

VIII - preveja a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução do CONAMA vigente.

5.10 LOCAL E HORÁRIOS DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

5.10.1 O prazo de início do contrato é de 30 (trinta) dias, contados do recebimento da ordem de serviço, no seguinte endereço:

Município	Endereço	Contato
Porto Velho/RO	Campus - BR 364, Km 9,5 CEP: 76801-05	PROCEA (69) 2182-2211 e-mail: procea@unir.br

		assuntosestudantis@unir.br
--	--	----------------------------

5.10.2 O espaço físico destinado ao restaurante universitário possui área total de 1.253,47 m² (as metragens por ambiente encontra-se na tabela 01 abaixo, sendo área fechada em alvenaria com piso em granilite e parede com revestimento cerâmico. A área do Restaurante engloba área para armazenamento de alimentos e materiais, área para preparo de alimentos, área de atendimento e área para refeições. Todo o ambiente é climatizado e possui os equipamentos (não incluindo os utensílios) necessários para o desenvolvimento da atividades conforme tabela 2 abaixo com a relação dos equipamentos disponíveis.

Tabela 01	
Dimensões do espaço do Restaurante Universitário	
TABELA DE ÁREAS - TÉRREO RU PVH	
AMBIENTE	ÁREA (m ²)
SALÃO	611,96
COZINHA	121,64
LAVA PRATOS	32,92
LAVA UTENSÍLIOS	16,28
SUCOS E SOBREMESAS	16,28
HORTIFRUTI	14,33
ACABAMENTO/SERVIÇO	10,48
GUARDA-LOUÇAS E UTENSÍLIOS	10,52
CIRCULAÇÃO	10,78
AÇOUGUE	17,94
CÂMARA SOBREMESA	10,02
CÂMARA CONGELADOS	19,33
ANTECÂMARA REFRIGERADA	10,15
CÂMARA REFRIGERADOS	20,58

CÂMARA REFRIGERADOS	21,00
HIGIENIZAÇÃO	14,68
DEPÓSITO	41,71
CIRCULAÇÃO	52,52
RECEBIMENTO DE PRODUTOS	17,46
DEPÓSITO	5,52
CÂMERA DE LIXO	5,52
DML E ASSEPSIA	11,39
VESTIÁRIO FEMININO	23,88
VESTIÁRIO MASCULINO	23,93
CÂMARA CONGELADA	9,18
CÂMARA ARMAZENAMENTO	9,18
NUTRICIONISTA	10,71
ADMINISTRAÇÃO	12,96
CIRCULAÇÃO	14,38
BILHETERIA	6,48
BANHEIRO PÚBLICO MASCULINO	21,15
BANHEIRO PÚBLICO FEMININO	21,15
LAVATÓRIOS	7,46
TOTAL	1253,47

Tabela 02

Relação de equipamentos:	
DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
AMACIADOR ELETRICO DE CARNE, material: a ç o i n o x , capacidade mínima: 300 kg/h, tensão: 220 v	1
APARELHO REPELENTE, t e n s ã o alimentação: 110 /220 v, área ação: 200 m², aplicação: repelir insetos	3
CARRINHO DISTRIBUIÇÃO, altura: 800 mm, aplicação: transporte de carnes em açougues, tipo rodízio: diâmetro de 5", 4 sendo 2 c/ t r a v a p / estacionar, comprimento: 904 mm, tipo: carro cuba de 190 litros, largura: 650 mm, características adicionais: dreno com válvula de esfera para escoamento de líq, material estrutura: aço inoxidável, material bandeja: chapa aço inoxidável	2
CARRINHO DISTRIBUIÇÃO, altura: 850 mm, aplicação: transporte de gn, tipo rodízio: diâmetro de 5", 4 sendo 2 c/ trava p/ estacionar, comprimento: 600 mm, largura: 820 m m , características adicionais: 2 c o l u n a s cantoneiras e cada coluna c/ 10 pares de, material estrutura: aço inoxidável	6
COIFA, material: aço inoxidável, aplicação: cozinha, tipo: de centro, características adicionais: com exaustor. Dimensões 4000 x 1000 x 600 MM	4
CÂMARA FRIA - Material: Aço Carbono F a i x a Temperatura: -25 / + 3 8 ° C , Capacidade: 5.000 L, Características Adicionais: Degelo Elétrico, Iluminação Em Led E Controle E Te, Cor: Branco, Potência: 10 KW, Voltagem: 220 V, Complementar: Para congelados. Dimensão: c x l x a (3,5 x 2 x 2,5),	1
CONJUNTO CÂMARA FRIA, dimensões (c x l x a): 2,52 x 3,48 x 2,50 m, material: aço carbono, acabamento: p i n t u r a eletrostática, faixa temperatura: 0 a 10 °c, capacidade: 2 . 3 0 0 l , características adicionais: degelo elétrico, cor: branco, potência: 1.520 w, voltagem: 220 v	3
CORTADOR, material: alumínio fundido, aplicação: legumes, tipo: m a n u a l , características adicionais: facas aço inox, pés e coluna tubo aço 5 /8"	1
EQUIPAMENTO MULTIUSO COZINHA, aplicação: cozinha industrial, características adicionais: capacidade de 20 gns 1/1 x 100, rodízios giratórios, material estrutura: aço inoxidável, quantidade portas: 2 u n , t i p o funcionamento: aquecido, voltagem: 220 v, m a t e r i a l isolamento: poliuretano	2
ESTRADO MODULAR, material: polietileno, altura: 1 5 c m , comprimento: 120 cm, largura: 100 cm, capacidade carga: 2.000 kg	24
FREEZER, temperatura operação: (-16 à -20°) e (+1 à +7°) °c, capacidade: 532 l, cor: branca, tipo: horizontal, tensão alimentação: 110 /220 v, quantidade tampas: 2 un	3
LIXEIRA, material: aço inox aisi 304, aplicação: porta detrito, capacidade: 80 l, tipo: cesto móvel, alça, tampa e acionamento por p e d a l , características adicionais: conforme modelo	6
MESA COZINHA, material: aço inoxidável, acabamento superficial: pintado em epóxi, comprimento: 100 cm, largura: 72 cm, características adicionais: prateleira inferior em inox, pés com sapatas pvc, f o r m a t o : retangular	5

PIA, material: aço inoxidável, quantidade cubas: 2 un, comprimento cubas: 37 cm, largura cubas: 34 cm, profundidade cubas: 14,50 cm, comprimento: 160 cm, largura: 55 cm	2
REFRESQUEIRA, capacidade: 150 l, material depósito: aço inoxidável, tipo: 01 depósito e 4 torneiras, material estrutura: aço inoxidável escovado, tensão: 220 v	1
PRATELEIRA , material aço inoxidável, comprimento 1,00 m, largura 0,40 m, características adicionais fixada por mão francesa em aço inox, aplicação cozinha industrial.	16
MESA APOIO , material estrutura aço inoxidável, acabamento estrutura lisa (polida), material tampo superfície sólida mineral, comprimento 1,50, largura 0,50, altura 0,75, características adicionais rodízios com freio em aço inox.	5
CADEIRA REFEITÓRIO , comprimento 46 cm, largura 45 cm, altura 76 cm, cor grafite, características adicionais sem braços, material assento polipropileno injetado antiestático com proteção, material sapatas polipropileno, material base metal tubular oval 30x16mm.	300
ESPRESSADOR FRUTA , material jarra: aço inoxidável, capacidade jarra: 1 L, potência: 0,25 cv, voltagem: 220 v, aplicação: industrial, tipo acionamento: automático, características adicionais: 2 castanhas de plástico, copo coletor e peneira em. Descrição complementar: frequência: 50/60 Hz, pés antidesslizantes, proteção contra poeira.	1
FORNO INDUSTRIAL , tipo elétrico, material chapa aço inoxidável, tensão alimentação 220 v, características adicionais combinado digital, consumo energia 35 kw/h, componentes esguicho tipo revólver e mangueira de higienização. Descrição Complementar: capacidade do forno é 10x1/1 GN, dimensões: largura 847 mm, profundidade 776 mm, altura 1.042 mm.	2
PROCESSADOR ALIMENTOS , material corpo alumínio fundido, material externo aço inoxidável, material tampa aço inoxidável, quantidade disco 6 un, função disco ralador/fatiador e desfiador, tensão 110 v, potência 1/4 hp.	1
BALANÇA ELETRÔNICA , capacidade pesagem 300 kg, voltagem 110/220 v, características adicionais plataforma em aço carbono, prato removível, tipo digital, número dígitos 6, dimensões 60 x 60 cm.	1
BALCÃO TÉRMICO , material aço inoxidável, comprimento 360 cm, largura 70 cm, altura 85 cm, componentes com tanque banho maria, características adicionais com vitrine protetora superior em vidro curvo, bas. Descrição Complementar: capacidade de 12 cubas com 1/1GN.	2
BALCÃO CONSERVAÇÃO ALIMENTO , Material: Mdf E Granito, Componentes: Banho Maria E Placa Fria, Altura: 157 CM, Quantidade Recipiente: 14 UN, Tipo Recipientes: Com Alças Móveis E Tampa, Comprimento: 330 CM, Largura: 110 CM, Características Adicionais: Vitrine Protetora De Saliva E Iluminada De Led.	2
ESTANTE METÁLICA MATERIAL , Aço Inoxidável Aisi 304 18.8 Altura: 1,75 M Capacidade: 300 KG Largura: 1,40 M Características Adicionais: Prateleiras Lisas Profundidade: 55 CM Quantidade Prateleiras: 4 UN Tipo Prateleiras: Reguláveis E Removíveis.	30
ESTANTE , Material: Aço Inox 304, Altura: 2,25 M, Tipo: Parede, Largura: 1,40 M, Profundidade: 0,65 M, Quantidade Prateleiras: 5 UN	19

ARMÁRIO AÇO , acabamento superficial fosfatizado anti-ferrugem, cor cinza, quantidade portas 8 un, altura 1,98 m, largura 1,24 m, profundidade 0,42 m, características adicionais tipo roupeiro, pitão para cadeado, com gancho cabi, material chapa aço 26, aplicação guardar objetos pessoais.	1
CHAPA ASSADEIRA/FRITADEIRA , material aço inoxidável aisi 304, material queimador aço inoxidável, funcionamento gás, comprimento 90 cm, largura 96 cm, altura 90 cm, características adicionais pés com sapatas/gaveta de resíduos /chaminé e gabin.	1
MESA MANIPULAÇÃO / PREPARAÇÃO ALIMENTOS , Altura: 0,80 M Aplicação: Envase E Manipulação De Mel Comprimento: 1,90 M Largura: 0,90 M Material Estrutura: Alumínio Anodizado Material Tampo: Aço Inox Aisi 304.	3
MESA REFEITÓRIO , Altura: 0,74 M Acabamento Bordas: Pvc Comprimento: 240 CM Espessura: 25 MM Largura: 80 CM Material Estrutura: Tubo Aço Material Tampo: Mdf Revestimento Tampo: Laminado Melamínico Alta Pressão Acabamento Superficial Estrutura: Fosfatização.	33
QUADRO AVISOS , material madeira revestida com cortiça, comprimento 110 cm, largura 90 cm, finalidade anexar avisos, material moldura madeira.	2
BEBEDOURO ÁGUA , tipo industrial, características adicionais 4 torneiras latão cromado, serpentina cobre local, voltagem 110/220 v, material gabinete aço inoxidável, material reservatório água aço inoxidável, capacidade água 200 L.	1
REFRIGERADOR ALIMENTOS , temperatura 1° a + 7° °C, tensão alimentação 127 V, características adicionais revestimento externo em aço inox 430, quantidade portas 4 un, capacidade 1.044 L.	2
BEBEDOURO ÁGUA , tipo vertical elétrico, altura 95 cm, largura 31 cm, profundidade 37 cm, características adicionais 2 saídas uma p/ água gelada e uma p/ água natural, voltagem 127 v, material gabinete aço inoxidável, material reservatório água plástico, capacidade água 20 L, material corpo aço inoxidável.	2
SUPORTE DE VIDEOCASSETE / TELEVISAO , material aço carbono, tipo parede, tamanho televisores lcd/led/plasma 19 a 60", acabamento superficial pintura eletrostática, cor preta, características adicionais articulável e inclinável.	2
LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL , material copo: aço inoxidável, material base: aço inox, capacidade: 4 l, tensão nominal: 110 v.	1
LAVATÓRIO MÃOS , material: aço inoxidável, comprimento:360 mm, largura:360 mm, altura:140 mm, características adicionais:cuba: 250x140mm, acionamento com o joelho.	5
BANHO MARIA , Temperatura: Controle Temperatura Até 100 °C Componentes: Com Tampa Cônica Rotação: Agitação Reciprocante, Até 250 BPM Ajuste: Ajuste Mecânico, Com Visor Digital Característica Adicional: Plataforma Cerca De 25 X 40 Adicional: Tipo Dubnoff Volume: Cerca De 35 L.	1
FRITADEIRA , material estrutura aço inoxidável aisi 304, potência 15 Kw, tensão alimentação 220 - trifásico, temperatura 200 °C, capacidade 30 L, características adicionais 02 cestos para frituras e grade inferior interna.	1

Caldeirão (Caldeirão Cilindrico em aço com panela interna e revestimento externo em aço inox tampa americana, aquecimento a gás, vapor auto gerado, capac. 200 litros.)	3
Mesa Manipulação/ Preparação Alimentos (Bancada de manipulação com 1,6 metros de comprimento, em aço inoxidável)	5
Estante (Estante aberta para armazenar alimentos)	3
Moedor de carne	1
Fogão Industrial (Fogão industrial 8 bocas, baixa pressão, grelhas 40x40, em aço inox)	2
mesa tipo Pia Aço Inox Industrial 180x60x90 cm com Cuba Dupla	3
FORNO INDUSTRIAL, TIPO ELÉTRICO, MATERIAL CHAPA AÇO INOXIDÁVEL	2
Descascador legumes (Descascador Basculante de Legumes)	1
Carro Carga (Material aço inox, tipo plataforma, capacidade carga 450 kg, transporte de alimentos)	2
Câmara frigorífica, tipo: pass-thru vertical, material: aço inoxidável aisi 304, quantidade de portas: 02 un,	1
Balcão térmico, quente e frio, com cubas inclusas, para Aquecimento, Conservação e Exposição de Alimentos, estrutura conta com dois níveis de armazenamento	1
Televisor 42" LCD Full HD Preto.	3
<p>* A relação de equipamentos é exemplificativa, podendo ocorrer alterações nos itens e nas quantidades efetivamente disponibilizadas. Com a assinatura do Contrato será elaborado um Termo de Guarda e Responsabilidade dos bens da CONTRATANTE que serão disponibilizados à CONTRATADA para uso restrito ao cumprimento da execução do objeto contratado, nos termos do Edital.</p>	

5.10.3 Período de funcionamento:

5.10.3.1 Meses: de janeiro a dezembro

5.10.3.2 Nos períodos de recesso universitário, greves ou outros motivos que diminuam o fluxo de refeições também deverão ser servidas as refeições; o que poderá ser dispensado ou definido pela Equipe de Fiscalização de Contrato junto à contratada.

5.10.3.3 Dias: de segunda-feira a sexta-feira (café, almoço e jantar).

5.10.4 As refeições deverão ser distribuídas de segunda a sexta-feira, das 06h00min às 08h00min para o café da manhã, das 11h00min às 14h00min para o almoço e das 18h00min às 21h00min para o jantar.

5.10.5. O horário e dia de funcionamento do Restaurante poderão ser alterados, por determinação Equipe de Fiscalização de Contrato, a critério da Administração, em atendimento à demanda dos comensais, cabendo à CONTRATADA se adequar à mudança em até 72 (setenta e duas) horas após a comunicação;

6. Levantamento de Mercado

6.1 A equipe de planejamento entendeu que não há necessidade de audiência pública, pois o objeto da contratação é considerado comum e quantidade suficiente de contratações similares observadas no Quadro abaixo, não sendo necessário buscar diálogo com potenciais fornecedores.

6.1.1 Com isso, foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da Administração. E também para a obtenção de informações relevantes sobre o mercado e, assim, tomar decisões mais informadas e eficientes ao elaborar os documentos que vão orientar a contratação.

Licitação	Modalidade	CNPJ	Fornecedor	UASG
00900/2023	Pregão	19.095.352/0001-04	VERDE SERRANO ALIMENTOS LTDA	926995
00900/2023	Pregão	19.095.352/0001-04	VERDE SERRANO ALIMENTOS LTDA	926995
00016/2023	Pregão	19.095.352/0001-04	VERDE SERRANO ALIMENTOS LTDA	926995
00009/2023	Dispensa	07.508.509/0001-99	VERONICA DE A. SOUZA	194045
00009/2023	Dispensa	07.508.509/0001-99	VERONICA DE A. SOUZA	194045
00009/2023	Dispensa	07.508.509/0001-99	VERONICA DE A. SOUZA	194045
00104/2023	Dispensa	10.882.936/0001-47	PANIFICACAO DONA LAURA LTDA	343015
00023/2023	Dispensa	43.687.155/0001-50	CANTINHO DO SABOR SERVICOS DE CATERING LTDA	170131
00019/2023	Pregão	09.149.100/0001-59	CHRISTIANE VIEIRA RODRIGUES LEAL LTDA	179085
00019/2023	Inexigibilidade	27.549.887/0001-28	ASSOCIACAO DE PAIS, MESTRES E FUNCIONARIOS (APMF) DO CEEP - CENTRO ESTADUAL DE E	926764
00001/2023	Pregão	10.833.108/0001-19	MEIO DO MUNDO SERVICOS PRODUCAO E EVENTOS LTDA	389346
00024/2023	Pregão	84.977.560/0001-90	NATU BRASIL CELEIRO LTDA	987989
00029/2023	Pregão	65.786.196/0001-37	PANIFICADORA E CONFEITARIA DOCE E SAL LTDA	926486
00029/2023	Pregão	65.786.196/0001-37	PANIFICADORA E CONFEITARIA DOCE E SAL LTDA	926486
			PANIFICADORA E	

00029/2023	Pregão	65.786.196/0001-37	CONFEITARIA DOCE E SAL LTDA	926486
00029/2023	Pregão	65.786.196/0001-37	PANIFICADORA E CONFEITARIA DOCE E SAL LTDA	926486
00005/2023	Pregão	17.969.018/0001-07	A. LEANDRO DOS SANTOS	158144
00149/2022	Pregão	02.754.941/0001-46	NUTRIMED ALIMENTACAO INDUSTRIAL LTDA	254446
00022/2023	Dispensa	11.274.702/0001-80	JULIETA MARIA CRUZ LIMA	160047
00022/2023	Dispensa	11.274.702/0001-80	JULIETA MARIA CRUZ LIMA	160047
00022/2023	Dispensa	11.274.702/0001-80	JULIETA MARIA CRUZ LIMA	160047
00022/2023	Dispensa	11.274.702/0001-80	JULIETA MARIA CRUZ LIMA	160047
00022/2023	Dispensa	11.274.702/0001-80	JULIETA MARIA CRUZ LIMA	160047
00022/2023	Dispensa	11.274.702/0001-80	JULIETA MARIA CRUZ LIMA	160047
00022/2023	Dispensa	11.274.702/0001-80	JULIETA MARIA CRUZ LIMA	160047
00022/2023	Dispensa	11.274.702/0001-80	JULIETA MARIA CRUZ LIMA	160047
00022/2023	Dispensa	11.274.702/0001-80	JULIETA MARIA CRUZ LIMA	160047
00004/2023	Pregão	06.991.268/0001-19	ROSELENE VIEIRA DA SILVA	257054
00004/2023	Pregão	06.991.268/0001-19	ROSELENE VIEIRA DA SILVA	257054
00004/2023	Pregão	06.991.268/0001-19	ROSELENE VIEIRA DA SILVA	257054
00004/2023	Pregão	06.991.268/0001-19	ROSELENE VIEIRA DA SILVA	257054
00024/2023	Pregão	29.327.755/0001-87	LUCIANA OLIVEIRA SILVA CONSTRUCOES	983403
00024/2023	Pregão	29.327.755/0001-87	LUCIANA OLIVEIRA SILVA CONSTRUCOES	983403
00024/2023	Pregão	29.327.755/0001-87	LUCIANA OLIVEIRA SILVA CONSTRUCOES	983403
00024/2023	Pregão	29.327.755/0001-87	LUCIANA OLIVEIRA SILVA CONSTRUCOES	983403
00028/2023	Pregão	22.495.426/0001-04	ALL ALIMENTOS LTDA	983501
00028/2023	Pregão	33.232.346/0001-74	JULIANA SOUZA RODRIGUES 07420446539	983501
00028/2023	Pregão	33.232.346/0001-74	JULIANA SOUZA RODRIGUES 07420446539	983501
00028/2023	Pregão	08.387.507/0001-51	MARIA JOSE CAIRES BITTENCOURT	983501
00028/2023	Pregão	08.387.507/0001-51	MARIA JOSE CAIRES BITTENCOURT	983501
00738/2022	Pregão	42.683.238/0001-09	PEROLA HOTEIS E RESTAURANTES LTDA	925373
00738/2022	Pregão	42.683.238/0001-09	PEROLA HOTEIS E RESTAURANTES LTDA	925373
00738/2022	Pregão	42.683.238/0001-09	PEROLA HOTEIS E RESTAURANTES LTDA	925373
00738/2022	Pregão	42.683.238/0001-09	PEROLA HOTEIS E RESTAURANTES LTDA	925373

00738/2022	Pregão	42.683.238/0001-09	PEROLA HOTEIS E RESTAURANTES LTDA	925373
00738/2022	Pregão	42.683.238/0001-09	PEROLA HOTEIS E RESTAURANTES LTDA	925373
00037/2023	Dispensa	21.486.925/0001-64	PADARIA E CONFEITARIA SANTO AGOSTINHO LTDA	393031
00011/2023	Dispensa	27.349.476/0001-99	C2 - EMPREENDIMENTOS LTDA	389485
00011/2023	Dispensa	27.349.476/0001-99	C2 - EMPREENDIMENTOS LTDA	389485
00232/	Pregão	26.751.770/0001-60	GOLDEN SOLUCOES & ENTRETENIMENTO LTDA	800090
00232/	Pregão	26.751.770/0001-60	GOLDEN SOLUCOES & ENTRETENIMENTO LTDA	800090
00026/2023	Pregão	31.560.209/0002-14	INDIEBLOCKS COMERCIO E CULTURA LTDA	150182
00016/2023	Dispensa	72.063.654/0004-18	ABRIGO DO MARINHEIRO	783602
00003/2023	Inexigibilidade	02.083.914/0001-99	COOPERATIVA DE CREDITO MUTUO DOS POLICIAIS FEDERAIS E SERVIDORES DA UNIAO NO ESP	200352
00028/2023	Pregão	30.781.186/0001-24	GESTALI REFEICOES INDUSTRIAIS LTDA	154052
00001/2023	Inexigibilidade	04.650.370/0001-25	ASSOCIACAO DOS EMPREGADOS DA EMBRAPA EM RORAIMA AEE/RR	135005
00008/2023	Dispensa	00.000.000/0001-91	BANCO DO BRASIL SA	160195
00004/2023	Pregão	32.534.219/0001-67	JOSE O DE SOUSA JUNIOR	929012
00024/2023	Pregão	33.781.356/0001-69	ANDREZA GONCALVES DE SOUZA OSORIO 14406017712	158139
00002/2023	Pregão	37.434.629/0001-50	ERYKA SOUSA MIRANDA	158153
00011/2023	Pregão	36.037.607/0001-93	E K PANTOJA C E LTDA	153063
00012/2023	Pregão	12.761.271/0001-49	12.761.271 VALERIA MOURA VILLELA DE ABREU	153052
00038/2022	Pregão	01.580.527/0001-03	BELURE COMERCIO E SERVICO LTDA	160296
00038/2022	Pregão	01.580.527/0001-03	BELURE COMERCIO E SERVICO LTDA	160296
00038/2022	Pregão	36.086.169/0001-53	MARIANE SILVA MARTINS 11723951790	160296
00038/2022	Pregão	36.086.169/0001-53	MARIANE SILVA MARTINS 11723951790	160296
00005/2023	Inexigibilidade	02.794.761/0001-98	COOPERATIVA DE ECONOMIA E CREDITO MUTUO DOS SERVIDORES DA UNIVERSIDADE FEDERAL D	154052
00001/2023	Inexigibilidade	00.580.803/0001-62	ASSOCIACAO NACIONAL DOS SERVIDORES DA AGRICULTURA ANSA	130005
00003/2023	Pregão	19.260.591/0001-64	PROMO MKT EVENTOS E MARKETING LTDA	927528
00003/2023	Pregão	90.400.888/0001-42	BANCO SANTANDER (BRASIL) S.A.	153254

00005/2023	Inexigibilidade	00.643.742/0001-35	FUNDACAO HABITACIONAL DO EXERCITO - FHE	160129
00002/2023	Dispensa	05.893.631/0001-09	MUNICIPIO DE GUAJARA-MIRIM	193028
00010/2023	Pregão	03.618.426/0001-00	RECIFE TENIS CLUBE LTDA	120632
23109/2022	Pregão	42.516.009/0001-08	42.516.009 MARILDO ANTONIO MERGEN	158516
00015/2023	Pregão	28.304.625/0001-66	L B DA SILVA CANTINA	150182
00031/2022	Pregão	21.396.059/0001-10	E. R. A. DE FARIAS CALCADOS	160225
00005/2023	Inexigibilidade	00.643.742/0001-35	FUNDACAO HABITACIONAL DO EXERCITO - FHE	160466
00003/2023	Dispensa	07.954.514/0001-25	SECRETARIA DA EDUCACAO	120014
00004/2023	Dispensa	11.128.859/0001-05	14 GRUPO DE ESCOTEIROS DO AR BRIGADEIRO EDUARDO GOMES	120014
00003/2023	Inexigibilidade	17.119.273/0001-52	ASSOCIACAO DOS SUBOFICIAIS E SARGENTOS DA AERONAUTICA EM FORTALEZA ASSAF	120014
00002/2023	Pregão	27.984.264/0001-83	FRANCIELE GOMES DA SILVA 07202404508	160030
00041/2022	Pregão	48.508.312/0001-37	ACMC COMERCIO DE SNACKS LTDA	928244
00002/2023	Inexigibilidade	09.476.656/0001-50	ACADEMIA CEARENSE DE MEDICINA	153045
00007/2023	Pregão	500.512.453-53	Francisco Ermilson de Lima	153045
00052/2023	Pregão	40.108.645/0001-67	GABRIEL SANTOS MONTEIRO 15873121745	153046
21107/2023	Pregão	37.245.780/0001-40	PANIFICADORA MELHOR PAO LTDA	158516
00051/2023	Pregão	14.806.027/0001-80	IG SABOR ALIMENTOS LTDA	153046
00002/2023	Pregão	30.279.255/0001-04	30.279.255 ANDRESSA MARQUES DOS ANJOS RODRIGUES	158518
00001/2023	Pregão	40.811.878/0001-21	A PORTEIRA COMERCIO DE ALIMENTOS -LTDA	158589
00001/2023	Inexigibilidade	42.548.035/0003-71	CONCESSIONARIA DOS AEROPORTOS DA AMAZONIA S/A	200380
00001/2023	Inexigibilidade	42.548.035/0003-71	CONCESSIONARIA DOS AEROPORTOS DA AMAZONIA S/A	200380
00005/2023	Dispensa	00.394.494/0023-41	MINISTERIO DA JUSTICA E SEGURANCA PUBLICA	120014
00006/2023	Pregão	037.224.033-08	Francisco Auricelio Lemos da Silva	153045
00003/2023	Pregão	39.808.849/0001-21	R & L SERVICOS E COMERCIOS ALIMENTICIOS LTDA	158131
00017/2023	Pregão	33.365.439/0001-77	FABRICA DE SALGADOS CIA DO SALGADO LTDA	154051
			FABRICA DE SALGADOS	

00017/2023	Pregão	33.365.439/0001-77	CIA DO SALGADO LTDA	154051
00001/2023	Inexigibilidade	33.402.939/0001-31	AEROPORTOS DO SUDESTE DO BRASIL S.A	200352
00009/2023	Pregão	34.475.491/0001-49	P L GABARDO	158148
00001/2023	Concorrência	00.092.966/0390-00	VANDERLEI STREIT	158124
00002/2023	Inexigibilidade	33.683.111/0004-41	SERVICO FEDERAL DE PROCESSAMENTO DE DADOS (SERPRO)	257033
00062/2022	Pregão	026.819.223-56	Rafael Barros Façanha	153045
00016/2023	Pregão	50.557.349/0001-05	50.557.349 CLEYA MONTEIRO PACHECO SEHNEM	154055
00016/2023	Pregão	50.557.349/0001-05	50.557.349 CLEYA MONTEIRO PACHECO SEHNEM	154055
00047/2023	Dispensa	69.012.656/0001-20	GATE GOURMET LTDA	240031
00024/2023	Dispensa	49.437.337/0001-50	V OLIVEIRA LIMA LTDA	926454
00024/2023	Dispensa	49.437.337/0001-50	V OLIVEIRA LIMA LTDA	926454
00001/2023	Dispensa	15.784.588/0001-99	ANA PAULA VIEIRA FURRIGO BELMONTE LTDA	200115
00007/2023	Pregão	17.822.035/0001-09	LEVE REFEICOES COLETIVAS LTDA	926526
00007/2023	Pregão	17.822.035/0001-09	LEVE REFEICOES COLETIVAS LTDA	926526
00007/2023	Pregão	17.822.035/0001-09	LEVE REFEICOES COLETIVAS LTDA	926526
00007/2023	Pregão	17.822.035/0001-09	LEVE REFEICOES COLETIVAS LTDA	926526
00007/2023	Pregão	17.822.035/0001-09	LEVE REFEICOES COLETIVAS LTDA	926526
00007/2023	Pregão	17.822.035/0001-09	LEVE REFEICOES COLETIVAS LTDA	926526
00007/2023	Pregão	17.822.035/0001-09	LEVE REFEICOES COLETIVAS LTDA	926526
00007/2023	Pregão	17.822.035/0001-09	LEVE REFEICOES COLETIVAS LTDA	926526
00048/2023	Pregão	34.630.977/0001-04	ALEXANDRO ARENHART RESTAURANTE	926478
00048/2023	Pregão	34.630.977/0001-04	ALEXANDRO ARENHART RESTAURANTE	926478
00048/2023	Pregão	02.376.478/0001-46	LAERCIO BEZERRA	926478
00003/2023	Dispensa	10.844.005/0001-54	RR COMERCIO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS E SERVICOS ADMINISTRATIVOS LTDA	114604
00007/2023	Dispensa	37.116.553/0001-14	YMAYRO DA CUNHA FERREIRA	389114
00052/2023	Pregão	01.611.866/0001-00	P J REFEICOES COLETIVAS LTDA	926850
00052/2023	Pregão	01.611.866/0001-00	P J REFEICOES COLETIVAS LTDA	926850
00001/2023	Pregão	11.762.811/0001-46	VIA OLIVEIRA DA AMAZONIA LTDA	788310
00001/2023	Pregão	11.762.811/0001-46	VIA OLIVEIRA DA AMAZONIA LTDA	788310
00001/2023	Pregão	11.762.811/0001-46	VIA OLIVEIRA DA AMAZONIA LTDA	788310
00001/2023	Pregão	11.762.811/0001-46	VIA OLIVEIRA DA AMAZONIA LTDA	788310

00001/2023	Pregão	11.762.811/0001-46	VIA OLIVEIRA DA AMAZONIA LTDA	788310
00001/2023	Pregão	11.762.811/0001-46	VIA OLIVEIRA DA AMAZONIA LTDA	788310
00001/2023	Pregão	33.038.206/0001-60	SANTE COMERCIO E DISTRIBUIDORA LTDA	788310
00001/2023	Pregão	33.038.206/0001-60	SANTE COMERCIO E DISTRIBUIDORA LTDA	788310
00001/2023	Pregão	33.038.206/0001-60	SANTE COMERCIO E DISTRIBUIDORA LTDA	788310
00001/2023	Pregão	33.038.206/0001-60	SANTE COMERCIO E DISTRIBUIDORA LTDA	788310
00001/2023	Pregão	33.038.206/0001-60	SANTE COMERCIO E DISTRIBUIDORA LTDA	788310
00001/2023	Pregão	40.071.407/0001-24	T RODRIGUES	788310
00001/2023	Pregão	01.742.429/0001-17	R M MACHADO E CIA LIMITADA	788310

6.2 Foram coletadas e analisadas informações sobre os serviços disponíveis no mercado, a fim de identificar as opções de fornecedores que potencialmente atenderiam aos critérios relevantes das exigências técnicas e operacionais para a futura contratação, com os seguintes aspectos:

6.2.1 Tipos de concessão: Verificou-se que a maioria das contratações adota a modalidade de concessão onerosa. Essa abordagem apresenta benefícios para a instituição, pois permite que a gestão financeira seja conduzida por uma diretoria do Restaurante Universitário, possibilitando a reinvestimento no local e promovendo uma certa sustentabilidade.

6.2.2 Formas de cobrança: Existem diferentes formas de cobrança durante o período da concessão, como durante as aulas, férias, greves ou outras condições que possam reduzir o fluxo de refeições. Em sua maioria, a cobrança é feita integralmente durante o período letivo, com algum tipo de desconto nos períodos de recesso. Essa cobrança está vinculada à quantidade de vendas, sendo o desconto do aluguel calculado proporcionalmente.

6.2.3 Valor da concessão: A obtenção do valor da concessão geralmente é realizada por empresas contratadas para avaliar o aluguel. Também há a possibilidade de engenheiros da própria instituição realizarem essa atividade e estabelecerem resoluções internas para normatizar o cálculo do aluguel do espaço cedido para as atividades do Restaurante Universitário, vinculado às instituições. Porém como não foi possível essa avaliação até a presente data a Equipe de Planejamento definiu o valor do aluguel proporcional ao valor do contrato conforme descrito no Item 7 desse Estudo Técnico. Quanto aos valores de água e energia em consulta com a Diretoria de Engenharia e Arquitetura - DIREA, a equipe de planejamento recebeu o posicionamento conforme Despachos SEI nº 1338605 e 1365322 que é inviável a instalação de medidores de água e de energia para aferição do consumo devido as peculiaridades da parte hidráulica e da parte elétrica do prédio, sendo necessário realizar rateio para aferição dos valores da água e da energia conforme explicitado no item 7 desse Estudo Técnico Preliminar.

6.2.4 Custos adicionais: Nas contratações analisadas, as empresas contratadas arcam com o pagamento de energia elétrica, água e pequenas manutenções prediais ou de equipamentos, desde que concedidos. Além disso, existem medidores individuais para coletar o consumo de energia e água exclusivamente para o espaço cedido.

6.2.5 Subsídio para as refeições: As instituições contribuem de alguma forma com o subsídio das refeições, levando em consideração o preço de formação de cada refeição (café, almoço e jantar). Existem diferentes modalidades de subsídio, como o subsídio parcial para discentes socioeconomicamente vulneráveis, onde o estudante paga um valor simbólico que varia entre R\$ 0,90 e R\$ 2,50, enquanto a instituição complementa o restante. Outra modalidade é o subsídio integral para discentes socioeconomicamente vulneráveis, enquanto os demais membros da comunidade acadêmica pagam integralmente o valor da refeição.

6.2.6 Formas de gestão: Foi observado que a gestão ocorre por meio de equipes de fiscalização de contrato, com gestores responsáveis, além do controle de vendas para emissão adequada de notas fiscais, utilizando aplicativos ou catracas.

6.2.7 O critério de escolha da proposta: Apresenta-se aquele com menor preço do grupo refeições (café da manhã, almoço e jantar) com o intuito de fornecer as refeições com o menor valor possível.

6.2.8 Cardápio: Foi observado o fornecimento de opções nutritivas, variadas e acessíveis, garantindo uma alimentação adequada para a comunidade acadêmica. Para a construção desse estudo técnico preliminar, serão consideradas diferentes categorias de alimentos e refeições, abrangendo café da manhã, almoço e jantar de acordo com a peculiaridade da região.

6.2.9 Formas de fornecimento das refeições: Observou-se três formas.

- a) Manutenção do Restaurante Universitário com produção própria;
- b) Manutenção do Restaurante através de serviços de refeições transportadas;
- c) Manutenção do Restaurante Universitário através de produção das refeições *in loco*.

6.3. Esses critérios estão baseados na relação custo-benefício, especialmente na redução dos custos operacionais decorrentes das contratações indiretas (mão de obra, alimentos, materiais de limpeza e manutenções), bem como descumprimento de prazos de entrega ocasionando desabastecimento do restaurante.

6.4. Neste sentido, o presente modelo de contratação não traz qualquer inovação às práticas de mercado, sendo o usualmente empregado para fornecimento de refeições em Instituições de Ensino Superior.

6.5. Conforme análise realizada, os serviços desta contratação são considerados comuns, pois os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações reconhecidas e usuais do mercado.

6.6. Considerando a análise realizada a maioria das contratações optaram pela realização de pregão eletrônico, visando a assinatura de contrato por fornecimento do serviço.

6.7. No mercado existe a solução proposta que é considerada viável, além de ser fornecida por um número amplo de fornecedores que garante a participação de empresas e conseqüentemente a concorrência.

6.8. Analisando as contratações correlatas de outros órgãos, a escolha pelo agrupamento dos itens tem o intuito de apresentar diversas vantagens:

- 6.7.1. Sob a análise técnica, o agrupamento permite um maior alinhamento e padronização na prestação do serviço.
- 6.7.2. Sob a análise de fiscalização, permitirá uma melhor comunicação e padronização no controle do serviço prestado.

7. Descrição da solução como um todo

7.1 Após análise do levantamento de mercado, que abrange a prestação do serviço de produção e distribuição de refeições nas dependências da Universidade Federal de Rondônia- UNIR, define-se as seguintes soluções:

7.2 O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO TRADICIONAL, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR VALOR, Regime de execução de empreitada por preço unitário conforme tabela abaixo:**

Tabela: Critério de escolha da proposta vencedora					
ITEM	CATSER	SUBITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	VALOR MÁXIMO ACEITO
		1.1	FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES - café da manhã conforme subitem 7.12.2.	UN	R\$ 15,13

1	3697	1.2	FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES - almoço conforme subitem 7.12.2.	UN	R\$ 19,86
		1.3	FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES - jantar conforme subitem 7.12.2.	UN	R\$ 17,42
Total do item					R\$ 52,41

7.2.1. Manutenção do Restaurante Universitário com produção própria - Esta solução demanda a contratação, em paralelo, de mão de obra especializada e terceirizada para o desempenho das atividades de produção das refeições, haja vista a extinção dos cargos técnicos administrativos destas áreas bem como a necessidade da contratação referente a aquisição dos alimentos necessários a produção das refeições, materiais de limpeza, gás e serviços de manutenção de equipamentos.

7.2.3. Manutenção do Restaurante através de serviços de refeições transportadas - esta solução demanda a contratação de empresa capaz de produzir o volume total de refeições demandadas, fora das dependências do Restaurante da UNIR e transporta-las até o Restaurante Universitário.

7.2.4. Manutenção do Restaurante Universitário através de produção das refeições *in loco* - esta solução demanda a contratação de empresa que se instale nas dependências do Restaurante da UNIR e produza os alimentos no próprio local.

7.3. Analisando os três modelos apresentados, conclui-se que a solução que melhor atenderá a UNIR será a solução onde se produzirá as refeições no próprio restaurante. A escolha dessa solução está baseada na relação custo-benefício, especialmente na redução dos custos operacionais decorrentes das contratações indiretas que envolveriam, caso fossem escolhido outra solução. Outro fator determinante para a escolha dessa solução é o fato da UNIR possui instalações próprias que proporcionam a produção das refeições. Com a produção nas dependências também facilitará a fiscalização principalmente quanto aos critérios de higiene.

7.3.1 Justificativa da escolha da solução:

7.3.1.1 Garantia de concorrência ampla: A licitação tradicional permite a participação de um maior número de empresas interessadas, o que promove uma concorrência ampla e saudável. Isso aumenta as chances de obter propostas competitivas e melhores condições de fornecimento de refeições para o restaurante universitário.

7.3.1.2 Maior poder de negociação: Ao adotar a modalidade de MENOR por grupo único, a UNIR busca obter as melhores condições comerciais e financeiras possíveis. Nesse tipo de licitação, as empresas concorrentes são incentivadas a oferecer descontos mais vantajosos para vencer a concorrência. Isso permite que a universidade tenha um maior poder de negociação e maximize o valor recebido em relação aos custos do fornecimento das refeições.

7.4. A quantidade de refeições a serem servidas no Restaurante será variável, considerando as características do calendário acadêmico disponível no endereço <https://www.unir.br/pagina/exibir/530>.

7.5. A CONTRATANTE não possui compromisso com a remuneração de uma quantidade mínima diária, mensal ou anual de refeições, cabendo à CONTRATADA prever a variação do número de usuários na composição de seus custos.

7.6. Quanto a execução do serviço:

7.6.1. As refeições deverão ser preparadas e distribuídas nas dependências do Restaurante Universitário, com planejamento para atender aos parâmetros nutricionais, considerando adultos saudáveis como referência, respeitando a cultura alimentar regional e a segurança higiênico-sanitária.

7.6.2. As refeições preparadas deverão ser servidas sob a modalidade cafeteria mista, em que o usuário poderá se servir à vontade de todos os pratos, exceto o prato principal, incluindo a opção vegetariana, pão/torrada, sanduiche, bolo suco e sobremesa, que deverão ser servidos/controlados pelos funcionários da CONTRATADA.

7.6.3. A CONTRATADA deverá servir as refeições em pratos rasos de louça branco acompanhados de bandejas de plástico, cumbuca (*bowl*) de louça branca (jantar), com talheres em aço inoxidável, devidamente higienizados, embalados individualmente em saco de papel e acompanhados de guardanapo. Para as sobremesas elaboradas (doces) deverão ser disponibilizados recipientes descartáveis com tampa (100 ml). Além dos utensílios já citados, também deverá ter disponíveis copos/canecas (de vidro, cerâmica, aço inoxidável ou PVC de boa qualidade - mínimo 250 ml).

7.6.3.1 Relação de itens para perfeita execução das refeições diárias, a ser disponibilizados pela contratada:

Descrição do Item	Quantidade
Bandejas lisas de material resistente	Suficiente para a quantidade diária de comensais

Pratos de porcelana branca	Suficiente para a quantidade diária de comensais
Canecas reutilizáveis para bebidas	Suficiente para a quantidade diária de comensais
Talheres (facas, garfos e colheres) em aço inox	Suficiente para a quantidade diária de comensais
Conchas, pegadores e colheres de servir em aço inox	Suficiente para a quantidade diária de comensais
Galheteiros, paliteiros e porta guardanapos	Suficiente para a quantidade de comensais com reposição diária de temperos, palitos e guardanapos de papel
Utensílios/materiais de limpeza e de assepsia das mãos	Suficiente para a higienização diária
Tocas e luvas descartáveis	Reposição diária para os funcionários
Computador/sistema equivalente para controle das saídas de refeições	01

7.6.3.2 A tabela acima apresenta a estimativa de refeições que serão subsidiadas pela UNIR, conforme item 7.25.1.

7.6.3.3 Essa relação não desobriga a CONTRATADA de disponibilizar outros materiais necessários à execução do preparo e fornecimento das refeições.

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

7.6.5. No preparo dos alimentos, a CONTRATADA deverá obedecer às normas rigorosas de higiene, conservação e produção determinando para o preparo dos alimentos, sem prejuízo de outras exigências regidas pelas normas que regulam esta atividade.

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

7.6.7. A CONTRATADA deverá apresentar à CONTRATANTE, no prazo máximo de 1 (um) mês após o início da operacionalização dos serviços contratados, o Manual de Boas Práticas de Fabricação e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) devidamente adequados à execução dos serviços contratados, nos termos da RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 e da RDC nº 218, de 29 de julho de 2005, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), e em até 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato, prorrogável por igual período mediante justificativa, o Alvará de Funcionamento e a Licença Sanitária do Restaurante Universitário.

7.10. Da concessão Onerosa

7.10.1. A taxa mensal da concessão de uso do Restaurante Universitário corresponderá a 1% do valor das refeições totais vendidas mensalmente, que serão registradas pelo sistema de controle de refeições/entradas no restaurante. O pagamento dessa taxa deverá ser feito até o dia 15 do mês seguinte juntamente com os valores englobados do consumo de energia elétrica e de água, por meio da Guia de Recolhimento da União (GRU), na Conta Única do Tesouro Nacional. É obrigação da CONTRATADA apresentar ao fiscal do contrato o comprovante de recolhimento dentro do mesmo prazo. Em caso de atraso no pagamento, será aplicada uma multa de 2% sobre o valor total da taxa, acrescida de juros diários de 0,1%. Esta metodologia de cobrança já foi usada nas contratações anteriores da Fundação Universidade Federal do Vale do São Francisco, conforme informações do Pregão Eletrônico nº 34/2022, Processo Administrativo nº 23402.033222 /2022-03. A equipe de planejamento optou por utilizar essa mesma metodologia considerando a informação da UNIVASF utilizou repetidas vezes adaptado para 1% do número de refeições vendidas mensalmente.

7.11. Da energia elétrica, água de abastecimento, serviço de vigilância, desinsetização, internet e telefone

7.11.1. Considerando a informação constante no Despacho SEI nº 1338605 da Diretoria de Engenharia e Arquitetura informando que tecnicamente é inviável a instalação de um medidor de energia apenas para o 1º pavimento, considerando ainda que o prédio possui dois pavimentos, sendo um destinado a Administração pública e o outro será

destinado para o Restaurante Universitário, foi necessário buscar uma alternativa para mensuração do consumo de energia elétrica, ou seja, a equipe da DIREA julgou não ser viável a instalação de medidores individuais, porém a CONTRATADA poderá avaliar as instalações e se concluir que seja viável poderá instalá-lo.

7.11.2. Fica assegurado a CONTRATADA, o direito de instalação de medidor de energia elétrica para aferição do valor do consumo mensal de energia, mediante aprovação pela CONTRATANTE por intermédio da DIREA (Diretoria de Engenharia e Arquitetura) e sem ônus para a CONTRATANTE.

7.11.3. Com a instalação do medidor independente a quantificação monetária será aferida da seguinte forma:

7.11.4. Valor a ser pago (R\$) = Consumo (KWh) aferido no medidor x valor unitário do kwh constante na linha "CONSUMO EM KWH - FORA DA PONTA" e coluna "PREÇO UNITÁRIO (R\$) COM TRIBUTOS" constante na fatura de energia elétrica mensal.

7.11.5. Se não for instalado o medidor, o consumo de energia elétrica será calculado de forma estimada, estabelecendo-se 0,73 kwh por refeição produzida, devendo a CONTRATADA apresentar relatório mensal da quantidade produzida mensalmente, aferindo-se o valor a pagar a título de energia elétrica da seguinte forma:

7.11.6. Valor a pagar (R\$) = (0,73 x número de refeições mensais) x a coluna "PREÇO UNITÁRIO (R\$) COM TRIBUTOS (R\$ 0,432160)" constante na fatura de energia elétrica mensal.

7.11.7. Considerando a informação constante no Despacho SEI nº 1365322 da Diretoria de Engenharia e Arquitetura informando que tecnicamente é inviável a instalação de um medidor de água apenas para o 1º pavimento, considerando ainda que o prédio possui dois pavimentos, sendo um destinado a Administração pública e o outro será destinado para o Restaurante Universitário, foi necessário buscar uma alternativa para mensuração do consumo de água, ou seja, a equipe da DIREA julgou não ser viável a instalação de medidores individuais, porém a CONTRATADA poderá avaliar as instalações e se concluir que seja viável poderá instalá-lo.

7.11.8. Fica assegurado a CONTRATADA, o direito de instalação de medidor de consumo para aferição do valor do consumo mensal de água, mediante aprovação pela CONTRATANTE por intermédio da DIREA (Diretoria de Engenharia e Arquitetura) e sem ônus para a CONTRATANTE.

7.11.9. Com a instalação do medidor independente a quantificação monetária será aferida da seguinte forma:

7.11.10. Valor a ser pago (R\$) = Consumo aferido no medidor x valor unitário constante na linha " 8 M³ A 10 M³ - R\$ 12,38 POR M³" da coluna " DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS E TARIFAS" constante na fatura de fornecimento de água da concessionária do serviço no Estado de Rondônia (CAERD).

7.11.11. Se não for instalado o medidor, o consumo de água será calculado de forma estimada, estabelecendo-se 0,73 por refeição produzida, devendo a CONTRATADA apresentar relatório mensal da quantidade produzida mensalmente, aferindo-se o valor a pagar a título de água da seguinte forma:

7.11.12. Valor a pagar (R\$) = (0,73 x número de refeições mensais) x o valor da linha " ATÉ 7M³ - R\$ 123,80 (POR UNIDADE (R\$ 123,80))" da coluna "DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS E TARIFAS" constante na fatura de fornecimento de água da concessionária do serviço no Estado de Rondônia (CAERD) dividido por 1000 (mil).

7.11.13. A responsabilidade pela guarda, cuidado e preservação das instalações é de inteira responsabilidade da CONTRATADA ficando assegurado o direito de colocar circuito de câmara e/ou contratação de vigilância, não sendo a CONTRATANTE responsável pela segurança e manutenção do local.

7.11.14. O serviço de desinsetização é de inteira responsabilidade e com ônus para a CONTRATADA, ficando a cargo da mesma a contratação do serviço de controle de pragas urbanas, visando manter as dependências do Restaurante livres dessas pragas.

7.11.15. A CONTRATADA deverá providenciar serviço de internet considerando que a internet utilizada pela UNIR é disponibilizada pela RNP - Rede Nacional de Pesquisa e não permite a utilização para fins comerciais.

7.11.16. A CONTRATADA não disponibilizará acesso a linha telefônica, ficando a cargo da CONTRATADA prover meios para comunicação com fornecedores, usuários e o público em geral.

7.12 Da Composição do Cardápio

7.12.1 A execução do cardápio é de responsabilidade integral do nutricionista da CONTRATADA, ajustado de acordo com a sazonalidade de hortifrutigranjeiros, com utilização de gêneros alimentícios básicos (aqueles indispensáveis à promoção de uma alimentação saudável), respeitando as referências nutricionais, os hábitos

alimentares, a cultura e a tradição alimentar da localidade, pautando-se na sustentabilidade e diversificação agrícola da região, na alimentação saudável e adequada, incluindo o planejamento das quantidades a serem produzidas até a distribuição e o controle de sobras.

7.12.2 O cardápio básico diário do café da manhã, almoço e do jantar deverá ser composto por:

CAFÉ DA MANHÃ			
Componentes	Especificação	Per capita mínimo	Frequência
Fruta	Frutas inteiras (maçã/laranja/banana)	1 un	2 vezes/semana
	Frutas de corte (melão e mamão)	150 g	1 vez/semana alternando
	Frutas de corte (melancia)	200 g	2 vezes/semana
Prato principal	Carne bovina	100 g	1 vez/semana
	Frango	100 g	2 vezes/semana
	Ovo	2 unidades (100 g)	1 vez/semana
	Soja	100 g	2 vezes/semana
Acompanhamento I	Cuscuz (flocos de milho)	150 g	2 vezes/semana
	Macaxeira	150 g	1 vez/semana
	Batata doce	150 g	1 vez/semana
	Inhame/cará /banana da terra	150 g	1 vez/semana alternando
Acompanhamento II	Sanduíche de queijo (mussarela /prato) ou vegetariano	1 un	2 vezes/semana
	Pão com requeijão ou pão com requeijão vegetal	1 un	1 vez/semana
	Bolo ou bolo vegetariano	1 fatia	2 vezes/semana
Café e leite	Café	100 ml	Diariamente
	Leite	100 ml	Diariamente
Suco c/ e s/açúcar	Suco de polpa de fruta	200 ml	Diariamente

ALMOÇO			
Componentes	Especificação	Per capita mínimo	Frequência
Buffet de saladas	Salada crua	100 g	Diariamente
	Salada cozida	150 g	Diariamente
Prato principal	Carne Bovina (s/osso e s/molho)	100 g	2 vezes/semana
	Carne bovina (s/osso e com molho)	100 g	1 vez/semana
	Carne bovina (com osso)	150 g	2 vezes/semana
	Frango (s/osso e s/molho)	100 g	1 vez/semana
	Frango (s/osso e com molho)	150 g	1 vez/semana
	Frango (com osso)	150 g	1 vez/semana
	Carne suína (s/osso e s/molho)	120 g	1 vez/semana (alternando entre c/ e s/osso e c/ e s/molho)
	Carne suína (s/osso e com molho)	150 g	
	Carne suína (com osso)	180 g	
		Peixe (filé e sem molho)	140 g
	Peixe (posta e filé com molho)	180 g	
Prato principal vegetariano	Proteína texturizada de soja	150 g	2 vezes/semana
	Ervilha seca	150 g	1 vez/semana
	Grão de bico	150 g	1 vez/semana
	Lentilha	150 g	1 vez/semana
	Macarrão (espaguete, parafuso ou ninho)	90 g	2 vezes/semana

Guarnição	Farofa (à base de farinha de mandioca)	60 g	1 vez/semana
	Purê/Pirão	100 g	1 vez/semana (alternando)
	Fuflê/torta	100 g	1 vez/semana
Acompanhamentos	Arroz parboilizado	100	Diariamente
	Arroz integral	100 g	Diariamente
	Feijão carioca	100 g	2 vezes/semana
	Feijão preto	100 g	1 vez/semana
	Feijão macassar	150 g	2 vezes/semana
Sobremesa	Fruta (inteira)	1 unidade	1 vez/semana
	Fruta (cortada)	150 g	2 vezes/semana
	Doce	80 g	3 vezes/semana
Suco (c/ e s/açúcar)	Suco de polpa de fruta	200 ml	Diariamente

JANTAR			
Componentes	Especificação	Per capita mínimo	Frequência
Buffet de saladas	Salada crua	100 g	2 vezes/semana
	Salada cozida	150 g	3 vezes/semana
Prato principal	Carne bovina no molho	100 g	1 vez/semana
	Strogonoff de frango	100 g	1 vez/semana
	Frango assado	100 g	2 vezes/semana
	Soja	100 g	2 vezes/semana
Acompanhamento	Sopa (variada)	200 g	3 vezes/semana
	Mugunzá	200 g	1 vez/semana
	Arroz doce ou canjica	200 g	1 vez/semana alternando
Acompanhamento	Arroz parboilizado tipo 1	100 g	1 vez/semana
	Macarrão (espaguete, parafuso)	90 g	1 vez/semana
	Cuscuz (flocos de milho)	100 g	3 vezes/semana
Acompanhamento	Macaxeira	200 g	2 vezes/semana
	Batata doce	200 g	2 vezes/semana
	Inhame/Cará ou bolo	1 fatia – 150 g	1 vez/semana
Pão ou Torrada	Pão francês ou pão seda	1 unidade	2 vezes/semana
	Torrada de pão francês ou de pão seda	1 un ou 5 un	3 vezes/semana
Café e leite	Café ou leite	100 ml	Diariamente

Suco c/ e s/ açúcar	Suco de polpa de fruta	200 ml	Diariamente
---------------------	------------------------	--------	-------------

7.12.3 As quantidades e frequência são estimativas e poderão ser ajustadas em comum acordo.

7.12.4 Todos as especiarias necessárias para o preparo das refeições deverão ser fornecidas pela contratada.

7.12.5 O cardápio foi elaborado considerando o Ministério da Saúde que estabelece uma ingestão diária recomendada (IDR) para adultos saudáveis de 2.000kcal, Resolução – RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.

7.12.6 Abaixo segue um modelo de refeição diária com base no cardápio proposto e um total aproximado de 2.000kcal. As estimativa foram elaboradas com auxílio da Tabela brasileira de composição de alimentos/TACO.

Refeição	Alimentos	per capita	Calorias
Café	Café com Leite Integral s/ açúcar	200ml	85,0
	Ovos Mexidos	2 unidades	210,0
	Pão Francês	1 unidade	135,0
	Banana Prata Média	1 unidade	98,0
Almoço	Salada de Alface, Rúcula, Espinafre e Azeite	100g	130,0
	Proteína Texturizada de Soja	150g	200,0
	Farinha de Mandioca	60g	104,0
	Arroz Integral	100g	110,0
	Feijão Preto	100g	220,0
	Laranja	87g	45,0
	Suco de polpa de cupuaçu sem açúcar	200ml	178,0
Jantar	Salada de Alface, Tomate e Azeite	100g	135,0
	Carne Bovina ao Molho	100g	133,0
	Batata-doce	200g	236,0
	Café Preto	150ml	1,5
TOTAL de calorias			2.020,5

7.13 Da avaliação dos serviços prestados

7.13.1. Para assegurar a excelência nesse serviço e objetivando a melhoria contínua na prestação do serviço, será implementada uma avaliação semestral da empresa vencedora do fornecimento de refeições, levando em consideração os quesitos detalhados na tabela abaixo:

AVALIAÇÃO SEMESTRAL - A TÍTULO DE MELHORIA CONTINUA NA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO	
QUESTÕES A SEREM AVALIADAS	NOTA
Utilização de Uniformes pelos funcionários	
Higienização dos alimentos	
Qualidade do Buffet de Almoço	

Qualidade do Buffet do Jantar	
Qualidade do café	
Sabor dos Alimentos	
Variedade de oferta de produtos; ou Variedade de opções de produtos;	
Os alimentos são servidos em Temperaturas ideais para consumo;	
Horário de funcionamento do Restaurante	
Avaliação do Restaurante de MODO GERAL.	
TOTAL (total da pontuação / nº requisitos)	
<p>METODOLOGIA DA AVALIAÇÃO</p> <p>A Avaliação quanto a qualidade do produtos e serviços será realizada semestralmente pelos Usuários da UNIR-Campus d Porto Velho</p> <p>O responsável pela Fiscalização deverá lançar a pesquisa de forma que todos possam participar. O resultado da Avaliação de qualidade deve ser gerado e encaminhando à Concedente e Cessionária.</p> <p>Os quesitos serão medidos com notas de 01 (um) a 5 (cinco), sendo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 01 (um) muito ruim; - 02 (dois) ruim; - 03 (três) regular; - 04 (quatro) bom; - 05 (cinco) ótimo; <p>Deste resultado deve-se manter um padrão mínimo de 03 (três).</p>	

7.13.4 Essa avaliação tem como objetivo assegurar que a empresa contratada atenda aos padrões de qualidade no preparo e fornecimento das refeições, promovendo uma alimentação saudável, equilibrada e saborosa. Para tanto, serão considerados critérios específicos para a avaliação, com notas que variarão de 01 (um) a 05 (cinco), sendo 01 a pior nota e 05 a melhor.

7.13.3 Os quesitos a serem considerados no processo avaliativo abrangem diversos aspectos relacionados à qualidade das refeições universitárias, a exemplo de:

1. Qualidade das refeições: avaliação do valor nutricional das refeições fornecidas, incluindo a variedade de opções, balanceamento de nutrientes e adequação às necessidades alimentares da comunidade acadêmica.
2. Sabor e apresentação: avaliação do paladar das refeições, considerando o sabor, a textura e a apresentação visual dos pratos, visando proporcionar uma experiência gastronômica agradável.
3. Higiene e segurança alimentar: avaliação das práticas de higiene, manipulação e armazenamento de alimentos, garantindo a segurança e a qualidade sanitária dos produtos fornecidos.
4. Atendimento e logística: avaliação da eficiência no atendimento aos usuários, incluindo aspectos como rapidez no serviço, organização das filas, reposição de alimentos e disponibilidade de utensílios e equipamentos adequados.

7.13.4 É importante ressaltar que a empresa contratada para o fornecimento das refeições deverá manter um padrão mínimo de nota 03 (três). Essa exigência visa garantir que as refeições atendam aos requisitos mínimos de qualidade estabelecidos pela UNIR.

7.13.5 O responsável pela Fiscalização deverá lançar a pesquisa de forma a atingir o maior número de participantes da comunidade acadêmica. O resultado da Avaliação de qualidade deve ser gerado e encaminhando à Concedente e Cessionária.

7.14 Índices de medição dos resultados (IMR)

7.14.1. A CONTRATANTE ficará submetida a avaliação da gestão do contrato e critério de medição conforme tabela abaixo referente ao fornecimento das refeições.

Tabela de avaliação dos serviços prestados				
Item	Irregularidade	Condição	Nível de Criticidade	Índice a ser atribuído
1	Mudança de cardápio sem aviso prévio de 24h.	Por registro	Leve	0,2
2	Não encaminhar o cardápio semanal 5 dias antes em relação ao 1º dia de utilização para análise da equipe de nutrição.	Por registro	Leve	0,2
3	Não encaminhar a ficha técnica	Por registro	Leve	0,2
4	Não manter a limpeza adequada durante toda a distribuição das refeições	Por registro	Leve	0,2
5	Não identificar corretamente as preparações no balcão	Por registro	Leve	0,1
6	Manter um número insuficiente de funcionários no Refeitório para acompanhar todos os turnos das refeições e desempenhar as funções necessárias, de acordo com as exigências do contrato.	Por dia e por registro, cumulativamente	Médio	0,3
7	Manter um número insuficiente de utensílios durante a distribuição das refeições	Por dia e por registro, cumulativamente	Leve	0,2
8	Atrasar em prazo superior a 10 minutos o início da distribuição das refeições, saldo por motivo de força maior ou caso fortuito.	Por dia e por registro, cumulativamente	Médio	0,3
9	Deixar de indicar preposto ou indicá-lo sem capacidade de tomar decisões compatíveis com os compromissos assumidos	Por registro	Médio	0,3
10	Deixar de manter em perfeita condição de uso equipamentos de propriedade da UNIR ou da contratada necessários ao serviço prestado.	Por registro	Médio	0,3
11	Falta de preparações que não possuam opções equivalentes por um prazo superior a 15 minutos durante o horário da distribuição das refeições.	Por dia e por registro, cumulativamente	Médio	0,3
12	Permitir que quaisquer dos empregados que prestam serviço à contratante, exerçam suas atividades sem uniforme, com uniforme manchado, sujo, mal apresentado.	Por registro	Médio	0,3
13	Não substituir mão de obra faltosa em até 24h, a partir do seu registro.	Por dia e por registro, cumulativamente	Médio	0,3
14	Deixar de substituir imediatamente após sua oficialização, empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades da contratante.	Por registro	Grave	0,4
15	Paralisação do atendimento no prazo superior a 15 minutos devido à falta de alimentos	Por dia e por registro, cumulativamente.	Grave	0,4
16	Presença de contaminantes (físicos, químicos ou biológicos) na comida.	Por registro	Grave	0,4
17	Deixar de apresentar cópias dos laudos técnicos de análise microbiológica e ou físico químicas	Por registro	Médio	0,3

	de alimentos, da água e dos funcionários.			
18	Ocorrência de surto de doença transmitida por Alimentos (DTAs) em decorrência do consumo da alimentação oferecida pela CONTRATADA	Por dia e por registro, cumulativamente	Gravíssimo	2
19	Suspender ou interromper, no todo em parte, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratados.	Por dia e por registro, cumulativamente	Gravíssimo	2
20	Descumprimento total ou parcial de qualquer uma das demais cláusulas do Contrato, Edital, Termo de Referência e seus anexos.	Por dia e por registro, cumulativamente	Leve	0,2
21	Atraso na entrega dos relatórios diários	Por dia e por registro, cumulativamente	Leve	0,2
22	Ausência de qualquer item dos Complementos das refeições	Por dia e por registro, cumulativamente	Leve	0,2
23	Alimentos sem identificação	Por dia e por registro, cumulativamente	Leve	0,2
24	Preparações servidas diferindo da ficha técnica	Por dia e por registro, cumulativamente	Leve	0,2
25	Produto vencido	Por dia e por registro, cumulativamente	Grave	0,4

Tabela de aferição do valor de pagamento

Pontuação inicial 100	Faixa de pagamento
Pontuação igual ou superior a 97	100% da fatura
Pontuação entre 96 e 90	98% da fatura
Pontuação entre 89 e 86	97% da fatura
Pontuação entre 85 e 82	96% da fatura
Pontuação entre 81 e 78	94% da fatura
Pontuação entre 77 e 74	92% da fatura
Pontuação inferior a 74	85% da fatura

7.14.2. O Índice de medição de qualidade da tabela acima aplica-se aos valores devidos pela CONTRATANTE a CONTRATADA referente aos valores das refeições subsidiadas pela CONTRATANTE mensalmente.

7.14.3 Os serviços serão constantemente avaliados pelos fiscais da CONTRATANTE, que emitirão relatório mensal.

7.14.4 A CONTRATANTE deverá seguir o IMR (tabela acima) quanto ao percentual a ser debitado do faturamento mensal total dos serviços prestados pela CONTRATADA em função do não cumprimento de Instrumento de Medição de Resultado, sem prejuízo da aplicação das penalidades contratuais previstas em lei.

7.14.5. O prestador de serviço poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo órgão ou entidade, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

7.14.6. A empresa contratada deverá manter endereço eletrônico para correspondência via e-mail das irregularidades observadas.

7.14.7. Todas as ocorrências apontadas pela fiscalização serão encaminhadas, via correspondência eletrônica, à empresa contratada, que deverá confirmar o recebimento.

7.14.8. O prazo de manifestação da CONTRATADA perante as ocorrências informadas é de 5 (cinco) dias úteis.

7.14.9. A empresa emitirá a nota fiscal com valor que esteja em conformidade com relatório encaminhado pela Fiscalização com base no IMR.

7.14.10. Os serviços deverão ser executados com base nos parâmetros mínimos a seguir estabelecidos:

7.14.10.1 Os resultados alcançados em relação ao contratado, com a verificação dos prazos de execução e da qualidade demandada;

7.14.10.2 Os recursos humanos empregados, em função da formação/qualificação profissional exigida;

7.14.10.3A satisfação dos servidores e usuários.

7.14.11. Na execução dos serviços a contratada deverá apresentar o melhor desempenho possível, conforme as normas pertinentes e exigências estabelecidas no edital e no contrato, observando sempre o equilíbrio entre o custo e as soluções aplicadas, com a rapidez e interferência que se fizer necessária. Também deverá ser feito o controle do desempenho do empregado que estará envolvido na prestação dos serviços.

7.14.12. A metodologia para avaliação dos serviços executados terá como base a consulta “*in loco*” das atividades desenvolvidas pelos profissionais. Basicamente consistirá na verificação da conformidade da prestação dos serviços, monitorando constantemente o nível de qualidade dos mesmos para evitar sua degeneração, baseando-se no(a):

7.14.13. O Fiscal do Contrato acompanhará e fará análise das avaliações, solicitando da CONTRATADA as medidas necessárias ao bom desempenho do CONTRATO. O não atendimento as solicitações sujeitará a contratada às penalidades contratuais.

7.15. Nos termos do item 1, do Anexo VIII-A da Instrução Normativa SEGES/MP nº 07, de 2018, será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

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

7.17 Do controle de acesso e vendas

7.17.1 Trata-se de software aplicativo que proporciona a operação integrada de equipamentos, teclados, cartões e leitores biométricos, agregando as funcionalidades planejadas no âmbito da Universidade Federal de Rondônia.

7.17.2 A partir do núcleo padrão normalmente comercializado pela CONTRATADA no mercado, o software aplicativo deve ser adaptado (customizado) para atender às necessidades de controle de acesso de pessoas no restaurante universitário

7.17.3 A CONTRATANTE se responsabilizará pelo licenciamento do software básico (sistemas operacionais, servidores de aplicação, sistemas gerenciadores de banco de dados, entre outros) instalados na máquina virtual do computador servidor provido pela UNIR para funcionamento da solução

7.17.4 Todos os software necessários para o funcionamento da solução deverão ser licenciados em nome da UNIR

7.17.5 O software de controle de acesso deve reconhecer automaticamente os equipamentos contemplados na solução, através de seus endereços IP.

7.17.6 Gerenciar a comunicação com as catracas em ambiente de rede local (ethernet) e rede de longa distância (MPLS), utilizando o protocolo TCP/IP, ou outra solução mais adequada com tráfego seguro.

7.17.7 Implantar e gerenciar políticas de controle de acesso definidas pela UNIR nas catracas.

7.17.8 Disponibilizar verificação biométrica com uma solução perfeitamente integrada com os outros módulos do sistema. Através da medição e comparação das impressões digitais, o sistema deve poder verificar a identidade dos indivíduos inscritos. Como a biometria, nesta solução, será utilizada de forma embutida no cartão smart card mifare, o sistema não deve requerer o uso de licença para captura de dados biométricos.

7.17.9 Cadastrar e gerenciar informações dos discentes, servidores, fornecedores, prestadores de serviços e visitantes.

7.17.10 Gerenciar a implantação de políticas de acesso de forma centralizada, replicando essas informações nas catracas.

7.17.11 Permitir a autorização de acesso pelos seguintes meios: apresentação de cartão de proximidade tipo smart card; identificação biométrica e digitação de senha.

7.17.12 Permitir localmente e remotamente, via software, o bloqueio e desbloqueio individualizado de catraca, bem como remotamente, via software, o bloqueio e desbloqueio de um grupo de catracas

7.17.13 Permitir que o visitante já cadastrado não precise ser recadastrado em visitas posteriores, bastando apenas informar o número do documento de identificação ou nome, para que seu cadastro seja recuperado.

7.17.14 Permitir a criação de agenda corporativa, com o agendamento antecipado de visitas e compromissos (via interface proprietária não WEB).

7.17.15 Controlar, nativamente, prazo de validade ou tempo de expiração para todos os cartões cadastrados e emitir aviso no sistema e na catraca quando da tentativa de acesso de usuário utilizando cartão com prazo de validade expirado.

7.17.16 Permitir a exportação e leitura direta dos registros de controle de acesso para integração com sistemas aplicativos da UNIR.

7.17.17 O software deverá possuir uma janela de transações online, onde deverão ser apresentadas todas as transações ocorridas nas controladoras e no sistema, em tempo real. As transações poderão ter cores específicas, para sua fácil identificação.

7.17.18 O gerenciador de funcionamento das catracas e leitores deverá impedir a dupla entrada e saída.

7.17.19 Registrar, em trilhas de auditoria contendo data, hora, usuário responsável por qualquer inclusão, alteração e exclusão de dados na base do sistema, com opção de desligamento seletivo desses registros apenas pelo gestor do sistema e com interface específica para consulta e pesquisa do conteúdo das trilhas de auditoria.

7.17.20 Permitir a inabilitação de cartões quando: extraviados, vencidos ou por razões definidas pela UNIR.

7.17.21 Garantir, validade simultânea de apenas um cartão por pessoas. Ao cadastrar cartão provisório, o sistema deve tornar inválido o cartão original. Bloquear a entrega de cartão para visitante que tenha outro cartão sem baixa no sistema.

7.17.22 Fornecimento de cartão compatível com o sistema.

7.18 Da recepção e armazenamento

7.18.1 O recebimento de alimentos e demais mercadorias deverá ser realizado das 8h00min às 17h00min, de segunda a sexta-feira.

7.18.2 As matérias-primas, os gêneros alimentícios e os descartáveis deverão ser conferidos pela Nutricionista contratada pela empresa e avaliados por membro da equipe de fiscalização do contrato na UNIR.

7.18.3 O veículo utilizado no transporte deverá possuir condições adequadas de higiene e conservação.

7.18.4 Os lotes de material reprovados ou com prazo de validade vencido deverão ser imediatamente devolvidos ao fornecedor. Caso a devolução não seja possível de forma imediata, deverão ser devidamente identificados e armazenados separadamente para seu recolhimento em até 48h.

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

7.18.6 Os descartáveis, produtos e materiais de limpeza e higiene deverão ser armazenados em locais adequados, sob temperatura ambiente.

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

7.18.8 As matérias-primas, os gêneros alimentícios e os descartáveis deverão ser estocados sobre paletes, estrados ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados ou prateleiras deverão ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.

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

7.18.10 As temperaturas dos equipamentos (câmaras, freezers, geladeiras, entre outros) deverão ser regularmente monitoradas e registradas em planilha de controle.

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

7.19 Da preparação dos alimentos

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

7.19.2 Os manipuladores deverão adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da antissepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis.

7.19.3 O preparo dos alimentos deverá obedecer às normas rigorosas de higiene, conservação e produção determinadas para o preparo dos alimentos.

7.19.4 As áreas de pré-preparo deverão ser mantidas refrigeradas, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

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

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

7.19.7 Para os alimentos que forem submetidos a fritura, a temperatura dos óleos e gorduras não deverá ser superior a 180 °C. Os óleos e gorduras deverão ser imediatamente substituídos sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas, sensoriais e formação intensa de espuma e fumaça.

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

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

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

7.20 Da distribuição das refeições

7.20.1 As refeições serão distribuídas sob a modalidade cafeteria mista, em que as preparações deverão ser servidas livremente pelo próprio usuário, exceto o prato principal, incluindo a opção vegetariana, pão/torrada, sanduíche, bolo, suco e sobremesa, os quais, poderão ser proporcionados pelos funcionários da CONTRATADA, respeitando os per capita estabelecidos no Termo de Referência.

7.20.2 A qualquer momento, a equipe de fiscalização poderá realizar a prova das preparações, sem custos para a contratante, para avaliação do cardápio servido.

- 7.20.3 A porção padrão (per capita) das preparações do prato principal deverá estar disponível em local visível para conferência dos usuários.
- 7.20.4 As preparações do cardápio aprovado pela contratante, bem como seus complementos, deverão ser mantidos do início ao fim da distribuição de cada refeição.
- 7.20.5 A distribuição das refeições não poderá ser interrompida, mesmo que temporariamente, por debilidade do serviço prestado: insuficiência de mão de obra, equipamentos, utensílios, planejamento inadequado do quantitativo de refeições, entre outras inobservâncias por parte da contratada.
- 7.20.6 Os equipamentos utilizados na distribuição de alimentos preparados, sob temperaturas controladas, deverão estar em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento.
- 7.20.7 A temperatura dos balcões de distribuição, dos *pass-through* e das preparações servidas deverão ser regularmente monitoradas e registradas em planilha de controle.
- 7.20.8 Os sucos deverão ser servidos refrigerados, produzidos com água filtrada ou mineral e dispostos em refresqueiras.
- 7.20.9 Todas as preparações que estiveram dispostas nos balcões de distribuição, incluindo sobremesas e sucos, deverão estar identificadas por meio de placas de acrílico ou outro material que possa ser higienizado.
- 7.20.10 Identificar todas as preparações que contém lactose.
- 7.20.11 Álcool em gel a 70% deve estar disponível para a clientela em locais estratégicos para uso dos comensais durante permanência no RU.
- 7.20.12 Os doces preparados deverão ser servidos em recipientes descartáveis de 100 ml com tampa.

7.21 Da limpeza e manutenção

- 7.21.1 As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios deverão ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas.
- 7.21.2 As operações de higienização deverão ser realizadas por funcionários da contratada e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.
- 7.21.3 As atividades de limpeza geral e profunda de pisos, paredes, vidraças, calhas, câmaras frigoríficas, coifas e demais equipamentos de maior porte, serão realizadas obrigatoriamente aos sábados.
- 7.21.4 As áreas de preparação dos alimentos deverão ser higienizadas quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho.
- 7.21.5 As instalações sanitárias e os vestiários deverão ser mantidos organizados e em condições higiênico-sanitárias adequadas. A higienização dessas áreas deverá ocorrer diariamente, quantas vezes forem necessárias.
- 7.21.6 As instalações sanitárias deverão estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Os coletores dos resíduos deverão ser dotados de tampa e acionados sem contato manual.
- 7.21.7 Todos os lavatórios de mãos deverão estar abastecidos de sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete inodoro e produto antisséptico e toalhas de papel ou outros sistema higiênico e seguro para secagem das mão.
- 7.21.8 Nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos não deverão ser utilizadas substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas.
- 7.21.9 Os sistemas de exaustão deverão ser higienizados a cada 06 (seis) meses ou sempre que houver necessidade. A contratada deverá apresentar o comprovante de realização do serviço.
- 7.21.10 Os filtros de água dos bebedouros e dos pontos de água utilizados para o preparo dos sucos, deverão ser substituídos periodicamente, respeitando os prazos de validade e mantendo os registros das trocas, quando necessário.

7.21.11 As caixas de gordura deverão ser limpas a cada 3 (três) meses. O descarte dos resíduos deverá atender ao disposto em legislação específica.

7.21.12 O restaurante deverá dispor de coletores identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, dotados de sacos plásticos, em número e capacidades suficientes para conter os resíduos.

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

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

7.21.15 O controle integrado de vetores e pragas urbanas deverá ser realizado por empresa especializada, sempre que necessário.

7.21.16 Os serviços de dedetização e desratização, quando houver, deverão ser realizados em dias e horários que não venham a interromper os serviços do objeto contratual.

7.22 Dos equipamentos, mobiliários e utensílios

7.22.1 Na tabela 2 do subitem 5.10.2. é possível observar a lista de equipamentos, mobiliário e utensílios que serão dispostos pela UNIR, além desses equipamentos a contratada poderá dispor de outros para a perfeita execução do objeto.

7.22.2 Os equipamentos e utensílios deverão ser submetidos a manutenções mantendo seus registros sempre que necessário.

7.22.3 Os equipamentos e mobiliários disponíveis na UNIR serão disponibilizados à contratada mediante termo de guarda e responsabilidade para uso restrito ao cumprimento da execução do objeto contratado.

7.22.4 Os bens ou equipamentos cedidos não deverão ser retirados do restaurante sem a permissão da contratante,

7.22.5 Os equipamentos e mobiliários sob responsabilidade da contratada que venham a ser danificados, extraviados, furtados ou roubados, deverão ser substituídos por outro no mínimo similar, mantendo a qualidade e quantidade do material inicialmente disponibilizado pela contratante.

7.22.6 Ao término do contrato, os bens listados no termo de guarda e responsabilidade deverão ser devolvidos a contratante, mediante recibo, em condições de uso.

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

7.23 Dos recursos humanos, pessoal técnico, operacional e administrativo

7.23.1 O quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo deverá ser suficiente para a perfeita execução dos serviços contratuais assumidos e ao bom funcionamento do Restaurante.

7.23.2. A CONTRATADA deverá possuir força de trabalho em número suficiente que garanta a boa execução do contrato, sendo vedado que o trabalhador que atue no caixa trabalhe com manipulação de alimentos.

7.23.3 Antes do início da prestação do serviço a contratada deverá designar formalmente o preposto.

7.23.4 O nutricionista deverá estar registrado no Conselho Regional de Nutrição para deliberar e atender qualquer solicitação da Fiscalização do contratante.

7.23.5 Os manipuladores de alimento que apresentarem lesões ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos deverão ser afastados das atividades de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições.

7.23.6 Os empregados deverão apresentar-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados, limpos e que contenham a identificação da empresa.

7.23.7 Os uniformes dos manipuladores de alimentos deverão ser brancos, trocados diariamente e usados exclusivamente nas dependências do restaurante.

7.23.8 Os uniformes dos empregados responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias deverão ser diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.

7.23.9 Os uniformes que possuírem avarias deverão ser consertados ou trocados por novos imediatamente.

7.23.10 Os equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções deverão ser fornecidos aos empregados, de modo atender as normas de segurança no trabalho considerando a legislação vigente.

7.23.11 Os manipuladores de alimentos deverão usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não usar barba, manter unhas curtas e sem esmaltes, não utilizar objetos de adornos e maquiagem.

7.23.12 Os manipuladores de alimento deverão evitar atos que possam contaminar o alimento durante o desempenho das atividades.

7.23.13 Os manipuladores deverão ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e demais temas que sejam relevantes para o desempenho das atividades no Restaurante.

7.24. Das estimativas de público

7.24.1. As estimativas de público estão dimensionadas nas tabelas abaixo, sendo informações quanto ao número de pessoas que frequentam o Campus. Não tendo como a Administração Pública dimensionar confiavelmente o número de pessoas que realmente irão se alimentar nas dependências do Restaurante Universitário.

Tabela 01		
Discentes		
NÍVEL	TURNO	QUANTITATIVO DE DISCENTES
Graduação	Matutino	589
	Vespertino	454
	Noturno	1.437
	Integral	1.127
Especialização	Indefinido	82
Mestrado	Integral	705
Doutorado	Integral	156

TOTAL	4.550
O total de discentes diário no Campus varia, pois não são todos os discentes que possuem aulas de segundas-feiras às sextas-feiras.	
Quanto aos meses que compõem o ano letivo, tratam-se de informações públicas constantes nos calendários acadêmicos da IES, podendo ser acessadas pelo requerente por meio do endereço https://www.unir.br/pagina/exibir/530	
Fonte: Diretoria de Registro e Controle Acadêmico - DIRCA (SEI nº 1339586)	

Tabela 02	
Servidores	
Relatório de servidores ativos do Campus de Porto Velho	
Servidores	Quantidade
Técnicos e docentes	707
Fonte: Coordenadoria de Registros e Documentos. Relatório DW SIAPE (SEI nº 1339045).	

Tabela 03	
Serviço Terceirizado	
Trabalhadores Terceirizados com dedicação exclusiva de mão de obra	
Empresa	Quantidade
Equipe de limpeza e conservação	54
Equipe de manutenção predial	7
Equipe de vigilância	40
Fonte: Sistema de Gestão de Contrato - SIGEC	

7.25. Do Subsídio

7.25.1. A tabela abaixo apresenta a estimativa de refeições que serão subsidiadas pela UNIR.

ESTIMATIVA DE REFEIÇÕES ANUAIS			
ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE
1	FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES - café da manhã conforme subitem 7.12.2.	UNIDADE	72.576
2	FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES - almoço conforme subitem 7.12.2.	UNIDADE	145.066
3	FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES - jantar conforme subitem 7.12.2.	UNIDADE	72.576
Total de refeições subsidiadas			290.218
* Quantidade de refeições para formalização do contrato de fornecimento de refeições subsidiadas pela UNIR.			

7.25.2. As quantidades da tabela acima são exemplificativa, sendo que a CONTRATADA receberá pelas quantidades efetivamente de alunos/refeições fornecidas.

7.25.3. A CONTRATADA deverá manter um controle que permita a identificação dos alunos e das quantidades de refeições efetivamente fornecidas.

7.25.4. A CONTRATANTE classificará os alunos que serão atendidos visando definir classes para pagamento de um valor simbólico pelos alunos.

7.25.5. Com base na classificação dos alunos a CONTRATANTE definirá o percentual do valor de cada refeição subsidiada para os alunos podendo subsidiar integralmente o valor das refeições com base na classe dos alunos.

7.25.6. A classificação dos alunos poderá sofrer alterações devendo a CONTRATANTE informar a CONTRATADA com 30 dias de antecedência a relação de alunos que terão suas refeições subsidiadas pela UNIR, devendo conter a informação do percentual do valor da refeição que será subsidiada.

7.26. Metodologia para exemplificar a contratação:

7.26.1. A empresa que ofertar o menor preço firmará um contrato com a UNIR visando a exploração comercial do serviço de alimentação mediante pagamento de aluguel (contrato de concessão administrativa de espaço) contemplando o fornecimento de até 290.218 (duzentas e noventa mil, duzentos e dezoito) refeições para um período de 12 meses, sendo subsidiado pela UNIR o percentual de 75% de cada refeição, ou seja, o discente pagará 25% do valor de cada refeição subsidiada. Após a execução do contrato por alguns meses, caso seja necessário a UNIR poderá realizar um aditivo no contrato ou celebrar outro contrato por inexigibilidade visando atender a um número maior de alunos (dependerá de disponibilização orçamentária). O acréscimo ou a celebração de outro contrato por inexigibilidade será exclusivamente para o preparo e fornecimento das refeições a serem subsidiadas, ou seja, o contrato de concessão onerosa não sofrerá alterações.

7.26.2. A UNIR priorizará os alunos enquadrados no perfil PNAEs.

8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

8.1. O serviço a ser contratado corresponde ao aluguel de espaço físico destinado a exploração comercial de serviço de alimentação. Segue na tabela abaixo o quantitativo de serviço a ser contratado:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	Exploração comercial a título oneroso de espaço público para atividade comercial de fornecimento de refeições	Mês	12

8.1.1. O Contrato terá vigência de 12 meses podendo ser renovado por igual período até o limite de 120 meses.

8.2. A CONTRATANTE também firmará contrato com a CONTRATADA visando o pagamento de refeições por subsídios conforme tabela abaixo:

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE PARA UM PERÍODO DE 12 MESES
1	FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES - café da manhã - Parte referente a aquisição por subsídio pago pela CONTRATANTE.	UNIDADE	72.576
2	FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES - almoço - Parte referente a aquisição por subsídio pago pela CONTRATANTE.	UNIDADE	145.066
3	FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES - jantar - Parte referente a aquisição por subsídio pago pela CONTRATANTE.	UNIDADE	72.576

8.3. Caso necessário, a CONTRATANTE poderá realizar contrato adicional com a CONTRATADA visando acréscimo nas quantidades de refeições fornecidas por subsídio.

8.3.1. Para celebração de contrato com o objeto: subsídio, a UNIR priorizará os alunos enquadrados no PNAEs.

8.3.2. A CONTRATANTE não possui obrigação de celebrar contrato adicional com o objeto subsídio.

8.3.3. A CONTRATADA, firmará um contrato com a UNIR visando a exploração comercial do serviço de alimentação mediante pagamento de aluguel (contrato de concessão administrativa de espaço) e o fornecimento de refeições com pagamento de até 290.218 (duzentos e noventa mil e duzentos e dezoito) refeições para um período de 12 meses. A CONTRATANTE pagará 75% (setenta e cinco) do valor de cada refeição, devendo o discente arcar com o valor correspondente a 25% (vinte e cinco) do valor de cada refeição. Caso seja necessário a UNIR poderá realizar um aditivo no contrato ou celebrar outro contrato visando atender a um número maior de alunos (dependerá de disponibilização orçamentária). O acréscimo ou a celebração de outro contrato será exclusivamente para o preparo e fornecimento das refeições a serem subsidiadas, ou seja, o contrato de concessão onerosa não sofrerá alterações.

9. Estimativa do Valor da Contratação

[Conteúdo Sigiloso | Justificativa: O custo estimado da contratação será tornado público no Termo de Referência.]

Valor (R\$): 3.608.749,20

9.1 As estimativas preliminares dos preços foram elaboradas pela equipe de planejamento com base em pesquisa de mercado, seguindo a Instrução Normativa nº 65/2021, que estabelece os procedimentos administrativos para a realização de pesquisa de preços na aquisição de bens e contratação de serviços no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional. Essas estimativas têm como objetivo subsidiar a análise de viabilidade da contratação, especialmente em relação à relação custo-benefício. O Mapa Comparativo de Preços e a Metodologia para obtenção de preço estão anexados ao documento respectivamente.

9.1.1 As pesquisas mencionadas no item anterior foram conduzidas por meio do sistema de pesquisa de preços do compras.gov e por contato direto com fornecedores.

9.1.2. O valor total previsto no Mapa Comparativo foi estipulado para atender a demanda por um período de 12 meses de contrato

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

DAS REFEIÇÕES

10.1 O objeto deste estudo preliminar será agrupado em lote único denominado refeições e subitens denominados café, almoço e jantar, pois caso a Administração optasse pela divisão por item provavelmente o valor final do serviço não seja tão vantajoso economicamente, podendo haver perda na economia de escala, considerando que as empresas que atuam nesse segmento não são especializadas em um único tipo de refeição, isso implica que a mesma empresa é capaz de executar os três subitens.

10.2 Por isso, e também pela análise do levantamento de mercado, optou-se por juntar todos os serviços de refeições em um grupo único, pois entende ser uma decisão técnica e economicamente viável sem perda de economia de escala praticada a nível nacional.

DA CONCESSÃO

10.3 O valor da concessão não será objeto de classificação das propostas, que serão avaliadas exclusivamente em função dos preços propostos para as refeições.

11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

11.1 A Fundação Universidade Federal de Rondônia (UNIR) declara ter contratos vigentes relacionados aos serviços de Cantina nos seguintes processos de contratação:

a) Cantina em Porto Velho: Contrato n. 23118.010877/2022-19 e Contrato n. 999119600.000011/2019-53.

b) Cantina em Vilhena: Contrato n. 99955381.000014/2018-01.

11.2 A UNIR possui contratações interdependentes referentes à aquisição de equipamentos e mobiliários para o Restaurante Universitário do Campus de Porto Velho, conforme os seguintes processos de contratação:

a) Aquisição de Equipamentos e Utensílios: Processo n. 23118.003181/2023-17.

b) Aquisição de Equipamentos e Mobiliários: Processo n. 23118.008055/2022-60.

11.3. A UNIR possui outro processo licitatório interdependente em andamento, visando a contratação de empresa para avaliação do imóvel destinado a exploração comercial a título oneroso de serviço de alimentação:

a) Avaliação de imóveis: Processo nº 2118.00749/2023-91.

12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

12.1 No Plano de Desenvolvimento Institucional 2019-2024 da Universidade Federal de Rondônia, consta a previsão da contratação dos serviços mencionados a partir do Plano Diretor de Logística Sustentável, juntamente com objetivos e metas detalhados nos Planos de Ação 2023 da respectiva unidade solicitante.

12.2. O objeto deste processo foi previsto no Plano Anual de Contratações - PCA 2023 da unidade interessada na contratação, por meio do Plano de Gerenciamento de Contratações – PGC, através dos Documentos de Formalização de Demandas (DFD) 193 /2023 e comprovante de contratação 13/2023.

13. Benefícios a serem alcançados com a contratação

13.1. A concessão onerosa para uma empresa especializada no fornecimento de café, almoço e jantar para a comunidade acadêmica do Campus de Porto Velho pode trazer diversos benefícios, tais como:

1.

Melhoria na qualidade das refeições oferecidas, já que empresas especializadas possuem mais experiência e conhecimento para oferecer cardápios mais variados, balanceados e saudáveis.

2.

Aumento da satisfação dos estudantes, professores e funcionários, que poderão contar com um serviço mais ágil, eficiente e de qualidade.

3.

Redução dos custos operacionais da universidade, já que a empresa contratada será responsável por todo o processo de preparação, distribuição e limpeza das áreas de refeições.

4.

Aumento da arrecadação financeira da universidade, já que a empresa contratada pagará pelo direito de uso do espaço e a comunidade acadêmica poderá consumir mais refeições.

5.

Promoção de uma cultura de alimentação saudável e sustentável, já que a empresa contratada poderá utilizar ingredientes orgânicos e estabelecer práticas mais responsáveis em relação ao meio ambiente.

14. Providências a serem Adotadas

14.1 Para garantir uma adequada contratação da empresa fornecedora de refeições para o RU do Campus Porto Velho, é imprescindível que algumas providências sejam tomadas no ambiente concedido para a prestação do serviço.

14.1.1 Uma das primeiras medidas a serem adotadas é a avaliação do valor do imóvel concedido, levando em consideração a concessão onerosa do espaço. Além disso, é preciso providenciar a instalação de padrões de medição da energia elétrica e água no prédio para que seja possível realizar o correto dimensionamento dos valores e evitar possíveis problemas relacionados as estimativas de custos que serão cruciais para o interesse dos possíveis interessados na contratação.

14.1.2 Outra medida importante é o acesso a sistemas/medidas de contabilização do total de refeições fornecidas diariamente, para que seja possível realizar o faturamento mensal de forma precisa e transparente. Isso garantirá uma gestão eficiente dos recursos envolvidos e uma melhor prestação de contas à comunidade acadêmica.

14.1.3 Em relação aos fiscais do contrato, é fundamental que a nova equipe de gestão esteja preparada para trabalhar em conjunto com os prepostos e fiscalizar todos os assuntos pertinentes ao Restaurante Universitário. A experiência já adquirida pela Universidade com a atual cantina instalada no Campus será um importante apoio nesse processo, mas é preciso que sejam estabelecidos mecanismos claros de acompanhamento e monitoramento para garantir o cumprimento das obrigações contratadas.

14.1.4 Portanto, a avaliação do valor do imóvel, a instalação de padrões de medição de energia e água, o acesso a sistemas de contabilização de refeições e a definição de mecanismos claros de acompanhamento e monitoramento são providências necessárias para garantir a contratação adequada da empresa fornecedora de refeições para o Restaurante Universidade do Campus Porto Velho. Somente assim será possível assegurar a qualidade do serviço prestado e a satisfação da comunidade acadêmica.

15. Possíveis Impactos Ambientais

15.1 A contratação de uma empresa especializada em operacionalização de restaurante universitário pode gerar impactos ambientais, tais como:

- Geração de resíduos sólidos: O funcionamento de um restaurante universitário pode gerar uma grande quantidade de resíduos sólidos, como embalagens de alimentos, restos de comida, guardanapos, copos descartáveis, entre outros. Esses resíduos podem causar poluição e afetar negativamente o meio ambiente se não forem tratados adequadamente.
- Consumo de água e energia: A operação do restaurante pode resultar em um alto consumo de água e energia elétrica, especialmente para lavagem de louça, preparo de alimentos e refrigeração.
- Poluição sonora causada pelo funcionamento de equipamentos de cozinha industrial

Para minimizar esses impactos ambientais, algumas ações podem ser tomadas:

- Redução do desperdício de alimentos: É importante incentivar práticas de alimentação sustentável, como a redução do desperdício de alimentos. Isso pode ser feito por meio da promoção de campanhas educativas e a adoção de medidas para reduzir as sobras de alimentos.
- Gestão adequada dos resíduos sólidos: É importante adotar medidas para a gestão adequada dos resíduos sólidos, como a separação e a reciclagem de materiais, o tratamento de resíduos orgânicos por meio de compostagem e a disposição final adequada dos resíduos.
- Monitoramento e controle do consumo de água e energia: É importante monitorar e controlar o consumo de água e energia elétrica do restaurante, a fim de minimizar o seu impacto ambiental.
- Implementar programas de redução, reutilização e reciclagem dos resíduos gerados pelo restaurante, bem como orientar funcionários e usuários sobre sua correta disposição;
- Estabelecer um programa de gestão ambiental para o restaurante, com metas e indicadores para o acompanhamento e melhoria contínua dos processos.

16. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

16.1. Justificativa da Viabilidade

16.1 A contratação de uma empresa especializada na operacionalização do restaurante trará inúmeros benefícios para a comunidade universitária, tais como:

- Melhoria na qualidade das refeições e promoção da saúde: A empresa especializada tem conhecimento técnico e experiência para preparar refeições saudáveis e balanceadas, garantindo uma alimentação de qualidade, melhor desempenho acadêmico, permanência e conforto dos beneficiados.
- Redução de custos: A contratação de uma empresa especializada pode reduzir os custos com a compra de insumos e equipamentos, bem como com a contratação de pessoal especializado.
- Maior eficiência na gestão: A empresa especializada possui expertise em gestão de restaurantes, o que pode garantir maior eficiência na operação do restaurante, reduzindo o tempo de espera na fila e aumentando a satisfação dos usuários.
- Foco na qualidade do serviço: Com a contratação da empresa especializada, a universidade pode se concentrar em sua atividade principal, que é a educação, enquanto a empresa cuida da operação do restaurante.
- Atendimento às normas sanitárias: A empresa especializada tem conhecimento das normas sanitárias que devem ser seguidas na operação de um restaurante, o que garante um ambiente mais seguro e higiênico para os usuários.
- Além disso, a contratação de uma empresa especializada pode trazer mais transparência e controle para a gestão do restaurante, já que a empresa terá que prestar contas e apresentar relatórios periódicos sobre a operação do restaurante.

16.2. Por esses motivos, a contratação de uma empresa especializada na operacionalização do restaurante universitário Campus Porto Velho no fornecimento de café, almoço e jantar é uma medida viável e necessária para atender às necessidades alimentares da comunidade universitária, garantindo refeições saudáveis e de qualidade a preços acessíveis.

17. Responsáveis

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

Despacho: Responsável pelo ETP

ADAILTON SILVA D ONOFRE

Membro da comissão de contratação

Despacho: Responsável pelo ETP

RODRIGO VIEIRA ALVES AMARAL

Membro da comissão de contratação

ADRIANA KRELING GARCIA

Membro da comissão de contratação

ELCIAS VILLAR DE CARVALHO

Membro da comissão de contratação