

Pregão SRP nº....../20.....

Processo Administrativo nº 23068.007436/2022-64

# TERMO DE REFERÊNCIA

# 1. OBJETO

1.1. Contratação de pessoa jurídica para prestação de serviços não continuados, para fornecimento de refeição transportada (do tipo marmitex) aos estudantes do curso de Licenciatura em Educação do Campo do Campus Goiabeiras, e para fornecimento de lanches aos estudantes do curso de Licenciatura em Educação no Campo do Campus São Mateus, da Universidade Federal do Espírito Santo (UFES), por um período de doze meses, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento e seus anexos.

LOTE	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE S	VALOR UNITÁRIO
01 - Vitória	Fornecimento de alimentação pronta para consumo, acondicionada em embalagens do tipo "marmitex" retangular, material do marmitex: alumínio, capacidade 900 ml, dimensões aproximadas: entre 220 a 300mm x 220 a 300mm x 20 a 45 mm (largura x comprimento x altura), características adicionais: fechamento manual, com tampa em cartão, com uma das faces da tampa aluminizada. A composição das refeições deverá ser variada, contendo o mínimo de 650 gramas (seiscentos e cinquenta gramas) dos alimentos preparados, composta de 160 gramas de arroz, 120 gramas de feijão em caldo, 120 gramas de guarnição, 130 gramas de carne branca ou carne vermelha (ou no mínimo 200 gramas no caso de carnes com osso ou molho). As refeições devem ser acompanhadas de kit de talheres descartáveis, contendo neste: 1 (uma) faca, 1 (um) garfo e um guardanapo descartável, acondicionados em embalagem plástica, transparente. As saladas cruas deverão ser entregues em embalagens individualizadas (podendo estas serem de material plástico, isopor ou alumínio). Serviços: almoço e jantar.	4.000 unidades Marmitex	R\$ 15,17
Total			R\$ 60.680,00
02 – São Mateus	Fornecimento de refeição matinal do tipo lanche, composto por: <b>2.1) Lanche 01</b> : <b>a)</b> 01 (uma) porção de pão francês com queijo minas ou muçarela e manteiga – sendo que a porção do pão francês deverá conter gramatura mínima de 50 (cinquenta) gramas, e do queijo minas ou muçarela deverá ser de 20 (vinte)		







	gramas; <b>b)</b> 01 (uma) porção de leite integral, UHT, de		
	60 (sessenta) ml – o mesmo deverá ser entregue em		
	caixas de 1 litro (UHT, longa vida); c) 01 (uma) porção	28.800	
	de café (infusão) tradicional, COM adição de açúcar, de	unidades de	
	100 (cem) ml - o mesmo deverá ser entregue em	lanches, sendo:	
	garrafas térmicas, as quais ficarão de posse da	27.000	
	contratante e recolhidas no dia seguinte pela	unidades do	R\$ 13,21 (lanche
	contratada; <b>d)</b> 01 (uma) porção de café (infusão)	lanche 01 e	tipo 1) e 13,75
	tradicional, SEM adição de açúcar, de 15 (quinze) ml -	1.800 unidades	(lanche tipo 2)
	deverá ser fornecido adoçante líquido ou em pó.	do lanche 02)	
	Destaca-se que o café deverá ser entregue em garrafas		
	térmicas, as quais ficarão de posse da contratante e		
	recolhidas no dia seguinte pela contratada; <b>e)</b> 02 (duas)		
	porções de frutas (podendo esta ser dentre: banana,		
	maçã, laranja, goiaba, mexerica), de 80 (oitenta) a 100		
	(gramas) – as frutas deverão ser entregues em boas		
	condições de consumo, higienizadas, prontas para		
	consumo. <b>2.2) Lanche 02</b> : <b>a)</b> 01 (uma) porção de 70		
	(setenta) a 80 (oitenta) gramas, de Pão de Queijo OU		
	Chipa Chimango <u>OU</u> outra preparação correspondente		
	a estas, que seja isenta de glúten; <b>b)</b> 01 (uma) porção		
	de leite integral, UHT, de 60 (sessenta) ml – o mesmo		
	deverá ser entregue em caixas de 1 litro (UHT, longa		
	vida); <b>c)</b> 01 (uma) porção de café (infusão) tradicional,		
	COM adição de açúcar, de 100 (cem) ml - o mesmo		
	deverá ser entregue em garrafas térmicas, as quais		
	ficarão de posse da contratante e recolhidas no dia		
	seguinte pela contratada; d) 01 (uma) porção de café		
	(infusão) tradicional, SEM adição de açúcar, de 15		
	(quinze) ml – deverá ser fornecido adoçante líquido ou		
	em pó. Destaca-se que o café deverá ser entregue em		
	garrafas térmicas, as quais ficarão de posse da		
	contratante e recolhidas no dia seguinte pela		
	contratada; e) 02 (duas) porções de frutas (podendo		
	esta ser dentre: banana, maçã, laranja, goiaba,		
	mexerica), de 80 (oitenta) a 100 (gramas) - as frutas		
	deverão ser entregues em boas condições de consumo,		
	higienizadas, prontas para consumo.		
Total			R\$ 381.420,00





- 1.2. O serviço se enquadra no Decreto 7.892/2013 Art. 3º IV, quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração.
- 1.3. A não divulgação da Intenção de Registro de Preços, nos termos do art. 4º, § 1º, do Decreto nº 7.892/2013 se justifica pela urgência do serviço com a volta das aulas presenciais dos cursos de Licenciatura em Educação do Campo, em entre maio e julho de 2022.
- 1.4. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum de oferta de refeições e lanches.
- 1.5. A presente contratação adotará como regime de execução a Empreitada por Preço Unitário.
- 1.6. A ata de registro de preços terá vigência pelo período de 12 meses, com base no artigo 12 do Decreto nº 7.892 e é improrrogável.
- 1.7. O contrato terá vigência pelo período de 12 meses, podendo ser prorrogado, com base no artigo 57, §1º, da Lei n. 8.666/93.

# 2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. O Curso de Licenciatura em Educação do Campo iniciou suas atividades em 2014 e está previsto em seu programa aulas no Campus de Goiabeiras, da Universidade Federal do Espírito Santo, para aproximadamente 250 alunos matriculados. Por conta dessa previsão, há a necessidade de deslocamento desses alunos dos vários municípios do interior para a capital do Espírito Santo, para o tempo universidade, e, por conseguinte, existe a necessidade de fornecimento de alimentação para os dias em que o Restaurante Universitário (RU) não faz atendimento, como por exemplo, aos sábados, em período de recesso acadêmico, nos meses de janeiro e julho, ou em dias que por alguma eventualidade, o RU esteja impedido de fazer atendimento. Assim, para atender à necessidade dos alunos do curso, faz-se necessária a contratação de serviço de fornecimento de refeições. Já a aquisição da alimentação referente ao Lote 2 da tabela do item 1.1 deste termo, atenderá a necessidade das e dos estudantes da Licenciatura em Educação do Campo do CEUNES/UFES. O curso de Licenciatura em Educação do Campo/LEdoC-São Mateus organiza-se sob a Pedagogia da Alternância, que estabelece Tempos Comunidade/TCs e Tempos Universidade/TUs. No Tempo Universidade as/os estudantes permanecem no Ceunes durante uma semana no mínimo, alojando-se no Centro de Formação e Capacitação da Agricultura Familiar/Cefocaf, espaço adjacente ao Ceunes, e realizando todas as suas refeições no Ceunes. Neste sentido, é necessário o fornecimento de refeições, café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar. O presente objeto, trata-se do café da manhã e do lanche da tarde, pois neste tipo de refeição as (os) alunas (os) não são contempladas (os). A unidade de refeição corresponde ao café da manhã e lanche da tarde, composta por pão, manteiga, queijo, café, leite e fruta a ser fornecido a todas (os) as (os) estudantes matriculadas (os) nas disciplinas do semestre, presentes no Tempo Universidade. Aproximadamente temos três Tempos Universidade por mês, com duração de 05 dias cada um, repetidos em cada mês do semestre letivo.





- 2.2. O objeto a ser licitado possui natureza variável, sendo o mais adequado sua contratação na modalidade de Sistema de Registro de Preços, devido à sazonalidade em que se utilizarão os serviços de refeições e lanches, bem como a possibilidade de variação do quantitativo a ser disponibilizado em cada tempo universidade;
- 2.3. Os beneficiários diretos serão os estudantes dos cursos de Licenciatura em Educação do Campo, *campus* de Goiabeiras e Campi de São Mateus. Para o campus de Goiabeiras, as refeições contratadas serão servidas entregues no Centro de Educação, local de estudo dos alunos. A especificidade técnica dos serviços foi definida pela equipe de planejamento sob orientação de uma nutricionista da Universidade Federal do Espírito Santo, a servidora RENATA MONTARROYOS MOREIRA SIAPE 1080873. Já para o campi São Mateus, os lanches contratados serão servidos e entregues pela manhã no Centro de Formação e Capacitação da Agricultura Familiar, anexo ao Centro Universitário Norte do Espírito Santo (CEUNES/UFES), local de alojamento dos alunos e à tarde no pátio de sala de aula do Eixo 2 do CEUNES/UFES. A especificidade técnica dos serviços foi definida pela gestão do curso sob orientação de uma nutricionista da Universidade Federal do Espírito Santo, a servidora DALILA FERRAZ LIMA FERREIRA CARAN SIAPE 1978029, que assim ficou definida:
  - 2.3.1. CAMPUS GOIABEIRAS: Fornecimento de alimentação pronta para consumo, acondicionada em embalagens do tipo "marmitex" retangular, material do marmitex: alumínio, capacidade 900 ml, dimensões aproximadas: entre 220 a 300 mm x 220 a 300 mm x 20 a 45 mm (largura x comprimento x altura), características adicionais: fechamento manual, com tampa em cartão, com uma das faces da tampa aluminizada. A composição das refeições deverá ser variada, contendo o mínimo de 650 gramas (seiscentos e cinquenta gramas) dos alimentos preparados, composta de 160 gramas de arroz, 120 gramas de feijão em caldo, 120 gramas de guarnição, 130 gramas de carne branca ou carne vermelha (ou no mínimo 200 gramas no caso de carnes com osso ou molho). As refeições devem ser acompanhadas de kit de talheres descartáveis, contendo neste: 1 (uma) faca, 1 (um) garfo e um guardanapo descartável, acondicionados em embalagem plástica, transparente. As saladas cruas deverão ser entregues em embalagens individualizadas (podendo estas serem de material plástico, isopor ou alumínio).
  - 2.3.2. CAMPUS SÃO MATEUS: Fornecimento de refeição matinal do tipo lanche, composto por: Lanche 01: a) 01 (uma) porção de pão francês com queijo minas ou muçarela e manteiga - sendo que a porção do pão francês deverá conter gramatura mínima de 50 (cinquenta) gramas, e do queijo minas ou muçarela deverá ser de 20 (vinte) gramas; b) 01 (uma) porção de leite integral, UHT, de 60 (sessenta) ml – o mesmo deverá ser entregue em caixas de 1 litro (UHT, longa vida); c) 01 (uma) porção de café (infusão) tradicional, COM adição de açúcar, de 100 (cem) ml - o mesmo deverá ser entregue em garrafas térmicas, as quais ficarão de posse da contratante e recolhidas no dia seguinte pela contratada; d) 01 (uma) porção de café (infusão) tradicional, SEM adição de açúcar, de 15 (quinze) ml – deverá ser fornecido adoçante líquido ou em pó. Destaca-se que o café deverá ser entregue em garrafas térmicas, as quais ficarão de posse da contratante e recolhidas no dia seguinte pela contratada; e) 02 (duas) porções de frutas (podendo esta ser dentre: banana, maçã, laranja, goiaba, mexerica), de 80 (oitenta) a 100 (gramas) - as frutas deverão ser entregues em boas condições de consumo, higienizadas, prontas para consumo. Lanche 02: a) 01 (uma) porção de 70 (setenta) a 80 (oitenta) gramas, de Pão de Queijo OU Chipa Chimango OU outra preparação correspondente a estas, que seja isenta de glúten; b) 01 (uma) porção de leite integral, UHT, de 60 (sessenta) ml – o mesmo deverá ser entregue em caixas de 1 litro (UHT, longa vida); c) 01 (uma) porção de café (infusão) tradicional, COM adição d



açúcar, de 100 (cem) ml – o mesmo deverá ser entregue em garrafas térmicas, as quais ficarão de posse da contratante e recolhidas no dia seguinte pela contratada; **d)** 01 (uma) porção de café (infusão) tradicional, SEM adição de açúcar, de 15 (quinze) ml – deverá ser fornecido adoçante líquido ou em pó. Destaca-se que o café deverá ser entregue em garrafas térmicas, as quais ficarão de posse da contratante e recolhidas no dia seguinte pela contratada; **e)** 02 (duas) porções de frutas (podendo esta ser dentre: banana, maçã, laranja, goiaba, mexerica), de 80 (oitenta) a 100 (gramas) – as frutas deverão ser entregues em boas condições de consumo, higienizadas, prontas para consumo.

- 2.4. Os serviços deverão ser executados SOB DEMANDA, por solicitação do fiscal e/ou gestor da Ata de Registro de Preços.
- 2.5. Os serviços consistem na contratação de serviço de fornecimento de refeições a ser realizado de acordo com o calendário de aulas dos cursos.
- 2.6. Caso ocorra a prorrogação contratual, os preços dos serviços poderão ser reajustados com base no Índice Geral de Preços do Mercado (IGP-M).
- 2.7. As quantidades de serviços a serem contratados foram baseadas na última contratação juntamente com a análise e revisão realizada pelos gestores desses serviços no campus Goiabeiras da Universidade. Já no caso do campus São Mateus, as quantidades de serviços a serem contratados foram baseados no quantitativo de alunos ingressantes e possíveis.

# 3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

A descrição da solução como um todo, conforme minudenciado nos Estudos Preliminares, abrange a prestação de serviços de refeições (tipo marmitex) para os estudantes do Curso de Licenciatura em Educação do Campo da UFES, *campus* Goiabeiras e refeições (tipo lanche) para os estudantes do Curso de Licenciatura em Educação do Campo da UFES, campus São Mateus. Serviços a serem atendidos sob demanda através de Ata de Registro de Preços, sem a obrigatoriedade de se contratar.

# 4. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS E FORMA DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

- 4.1. Trata-se de serviço comum, não continuado a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.
- 4.2. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, não se constituindo em quaisquer das atividades, previstas no art. 3º do aludido decreto, cuja execução indireta é vedada.
- 4.3. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

# 5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO





- 5.1. Conforme Estudos Preliminares, os requisitos da contratação abrangem o seguinte:
- 5.1.1. Possuir experiência e estrutura para que possam atender as demandas previstas nesta contratação;
- 5.1.2. Trata-se de serviço comum de prestação de serviços de fornecimento de refeições;
- 5.1.3. Trata-se de serviço não continuado que será atendido sob demanda;
- 5.1.4. A duração do contrato será de 12 meses, podendo ser prorrogado, com base no artigo 57, §1º, da Lei n. 8.666/93.
  - 5.2. Além dos pontos acima, o adjudicatário deverá apresentar declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço como requisito para celebração do contrato.
  - 5.3. As obrigações da Contratada e do Contratante estão previstas neste Termo de Referência.
  - 5.4. A empresa licitante deverá possuir local adequado para manipulação e produção dos alimentos (especificamente cozinha industrial, no caso da refeição do tipo marmitex) para melhor atender a necessidade da contratante

# 6. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

6.1. Os critérios de sustentabilidade são aqueles previstos nas obrigações da contratada.

# 7. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

- 7.1. Os serviços serão executados conforme discriminado abaixo:
- 7.1.1 Conforme Estudos Preliminares, os requisitos da contratação abrangem o sequinte:
- 7.1.1.1 Serviço não continuado.
- 7.1.2 Da Entrega do campus Goiabeiras:
- 7.1.2.1 As refeições deverão ser fornecidas sob demanda, em conformidade com o calendário de aulas da Licenciatura em Educação do Campo, aos sábados e quando o Restaurante Universitário não oferecer os seus serviços. As refeições deverão ser entregues no:
- 7.1.2.1.1 Centro de Educação. *Campus* de Goiabeiras: Av. Fernando Ferrari, n.º 514, Goiabeiras, CEP 29.075-910, Vitória/ES. Telefone: (27) 4009-2532, e-mail: secretaria.ledoc.ped@gmail.com.
- 7.1.2.2 As entregas deverão ocorrer nos seguintes horários:
- 7.1.2.2.1 Centro de Educação, *Campus* de Goiabeiras: **no almoço** às 11h30min e **no jantar** às 17h30min:
- 7.1.2.3 Os quantitativos exatos de marmitas a serem solicitados serão repassados por e-mail pela Coordenação ou Setor do Colegiado do Curso de Licenciatura em Educação do Campo até às 09h do dia útil anterior para o almoço e até às 16h do dia útil anterior para o jantar, conforme número de estudantes presentes no *campus* e previstos para receberem as refeições.
- 7.1.2.4 Deverão ser fornecidos os itens necessários à manutenção da temperatura de conservação dos alimentos durante todo o período de distribuição das marmitas (Hot Box ou isopor). Esses recipientes deverão ser retirados diariamente após o término do período de distribuição;



- 7.1.2.5 Para fins de recebimento das marmitas, estas deverão corresponder aos seguintes parâmetros de temperatura: alimentos aquecidos deverão ter no mínimo 60°C, e alimentos refrigerados (saladas cruas) no máximo 10°C.
- 7.1.2.6 Os recipientes mencionados acima deverão ser devidamente etiquetados com a identificação das preparações que compõem as marmitas (nome) e horário do envase de cada lote.
- 7.1.2.7 Os recipientes devem estar em perfeitas condições de uso/limpeza e em quantidade necessária, de acordo com a quantidade das marmitas entregues a cada serviço, sendo que em hipótese alguma serão aceitas marmitas que não estejam acondicionadas nesses recipientes e apresentarem-se com embalagens não íntegras no ato da entrega.
- 7.1.2.8 Os talheres mencionados na especificação técnica do produto deverão ser de boa qualidade, apresentando resistência compatível com sua finalidade de uso.
- 7.1.2.9 A refeição fornecida deverá atender a todos os critérios de Boas Práticas de Fabricação disposto na norma RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).
- 7.1.2.10 Serão observadas as condições higiênico-sanitárias do carro utilizado no transporte dessas refeições, a uniformização e condições de higiene do entregador.
- 7.1.2.11 Os veículos que serão utilizados para transporte dos produtos contratados devem:
  - 7.1.2.11.1 Estar limpos e serem adequados ao tipo de produto e sob condições que assegurem a integridade e qualidade sanitária.
- 7.1.2.12 Todos os produtos devem ser transportados em veículo com carroceria fechada.
- 7.1.2.13 Os produtos não devem entrar em contato direto com o chão do veículo, necessitando conter paletes ou estrados, em material apropriado.
- 7.1.2.14 As entregas deverão ser realizadas por entregadores devidamente uniformizados (calça comprida, blusa com manga e sapato fechado).
- 7.1.2.15 Os entregadores deverão realizar a higienização de suas mãos nas pias dos banheiros do Centro de Educação e/ou realizar a aplicação de álcool 70% nas mãos antes do contato com a mercadoria e sempre que solicitado.
- 7.1.2.16 As despesas com transporte e descarregamento correrão por conta do fornecedor.
- 7.1.2.17 No momento de recebimento das marmitas será realizado o seguinte procedimento;
- 7.1.2.18 A empresa deverá entregar uma refeição extra (além do quantitativo solicitado a cada serviço, almoço e jantar), a qual servirá como amostra para análise. A marmita a ser utilizada para análise será escolhida aleatoriamente por servidor designado pelo gestor ou fiscal do projeto no momento do recebimento, procedendo-se às análises sensoriais e de pesagem. Antes da prova sensorial a proteína poderá ser pesada separadamente para confirmação do seu peso. Após a prova, que será realizada em recipiente separado a marmita, a refeição será acondicionada sob congelamento por 72 (setenta e duas) horas para fins de controle. A Contratante não pagará o valor unitário pelas refeições extras enviadas pela Contratada.
- 7.1.2.19 A qualidade higiênico sanitária e segurança alimentar das refeições fornecidas serão de responsabilidade da CONTRATADA bem como os desdobramentos relacionados.
- 7.1.2.20 Caso haja desconformidade de algum parâmetro descrito a empresa fica suscetível à aplicação das sanções previstas em legislação pertinente.
- 7.1.2.21 Cada marmita deverá conter na tampa, de forma visível, uma etiqueta com os dizeres "consumo imediato", tipo de refeição ("almoço/"jantar") e data da preparação;
- 7.1.2.22 Em caso de violação ou deformação das embalagens das marmitas a CONTRATADA deverá fazer a reposição em tempo hábil de forma a não comprometer o serviço e garantir o fornecimento total solicitado.
- 7.1.3 Da Entrega do campus São Mateus:





A solicitação dos lanches a serem fornecidos será realizada pelo fiscal à contratada quando do momento de realização do Tempo Universidade, conforme calendário acadêmico, do Centro Universitário Norte do Espírito Santo (CEUNES/UFES). Informa-se que o Tempo Universidade ocorre durante cinco dias contínuos (de segunda à sexta-feira) em média três vezes ao mês, perfazendo, portanto, um total de 15 (quinze) dias de efetivo fornecimento ao longo de um mês, o que totalizará ao final da vigência deste instrumento, 180 (cento e oitenta) dias de efetivo fornecimento dos lanches ao longo dos 12 (doze) meses de vigência.

Deverão ser disponibilizados pela Contratada utensílios para servir a alimentação (garrafas de café, bandejas - onde serão armazenados os pães e frutas). Estes utensílios deverão ser disponibilizados e recolhidos no dia seguinte. Todos os utensílios e recipientes disponibilizados deverão estar em adequado estado de conservação e higienização para estar em contato com alimentos, sendo que em hipótese alguma serão aceitos lanches que não estejam acondicionados nesses recipientes e apresentarem-se com embalagens não íntegras no ato da entrega.

A refeição fornecida deverá atender a todos os critérios de Boas Práticas de Fabricação disposto na norma RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

- 7.1.3.1 As refeições descritas e caracterizadas no Lote 2 (refeição do tipo lanche) deverão ser entregues pela contratada duas vezes ao dia, sempre às 06 horas e às 14 horas no seguinte endereço:
- a. Pela manhã no Centro de Formação e Capacitação da Agricultura Familiar, no Centro Universitário Norte do Espírito Santo (CEUNES/UFES) localizado na Rodovia Mário Covas, BR 101 Norte, km 60, Bairro Litorâneo, São Mateus-ES, CEP: 29.932-540 e no período da tarde no pátio de sala de aula do Eixo 2 do CEUNES/UFES.
- b. As datas definidas para a entrega dos lanches a cada Tempo Universidade (ou seja, a cada período em que os mesmos serão fornecidos dentro do mês) serão informadas pelo Fiscal à Contratada com antecedência mínima de 02 (dois) dias úteis, até atingir a quantidade total de lanches contratada.
- c. Para o primeiro dia da primeira etapa contratada, será considerado o quantitativo máximo diário de lanches, isto é, 80 (oitenta). Para os primeiros dias das demais etapas, o fiscal informará à contratada com antecedência mínima de dois dias úteis, o quantitativo de lanches que deverá ser fornecido.
- d. A partir do segundo dia de cada etapa, o fiscal comunicará à contratada até às 12 horas do dia útil anterior o quantitativo de lanches a ser fornecido no dia seguinte.
- e. A comunicação de que trata os subitens b,c e d será feita mediante envio de e-mail do Fiscal à Contratada.
  - 7.1.3.2 Todos os custos relacionados à logística de entrega dos lanches correrá por conta da CONTRATADA.
  - 7.1.3.3 Serão observadas as condições higiênico-sanitárias do veículo utilizado no transporte dessas refeições, a uniformização e condições de higiene do entregador. Os entregadores deverão realizar a higienização de suas mãos nas pias dos banheiros do local de entrega das refeições e/ou realizar a aplicação de álcool 70% nas mãos antes do contato com a mercadoria e sempre que solicitado.
    - 7.1.3.4 A qualidade higiênico sanitária e segurança alimentar das refeições fornecidas serão de responsabilidade da CONTRATADA, bem como os desdobramentos relacionados.
    - 7.1.3.5 Caso haja desconformidade de algum parâmetro descrito a empresa fica suscetíy





à aplicação das sanções previstas em legislação pertinente.

- 7.1.3.6 Em caso de violação ou deformação das embalagens das marmitas a CONTRATADA deverá fazer a reposição em tempo hábil de forma a não comprometer o serviço e garantir o fornecimento total solicitado.
- 7.1.3.7 Para fins de habilitação para o fornecimento, a contratada deverá, dentre outras documentações a serem apresentadas em momento oportuno, mediante enquadramento da Classificação Nacional de Atividades Econômicas:
- a. Caso enquadre-se como pessoa jurídica que execute atividades dentro dos termos dos **do artigo 3º, incisos I a VIII**, da Resolução CFN nº 702/2021:

Apresentar, <u>obrigatoriamente</u>, dentre os demais documentos solicitados, o Registro junto ao Conselho Regional de Nutrição/4ª região.

b. Caso enquadre-se como pessoa jurídica que execute atividades descritas no **artigo 4º, parágrafo 1º, incisos I a IV** da Resolução CFN nº 702/2021:

<u>fica facultado</u> a apresentação, dentre os demais documentos solicitados, do Registro junto ao Conselho Regional de Nutrição/4ª região.

- 7.2 Da elaboração e composição do cardápio campus Goiabeiras:
  - 7.2.1 A responsabilidade pela coordenação deste processo de planejamento e execução é da CONTRATADA e só poderão ser executados após aprovados pelo gestor e/ou fiscal do contrato;
  - 7.2.2 Os cardápios deverão ser elaborados mensalmente pela CONTRATADA, devendo ser encaminhados pelo gestor e/ou fiscal do contrato através de e-mail (contatos mencionados no item "Da Entrega") para aprovação, com antecedência de 15 (quinze) dias antes da execução, viabilizando, assim, adequações necessárias à execução do serviço.
  - 7.2.3 As eventuais alterações no cardápio previsto deverão ser informadas, através de e-mail e/ou telefone, no máximo às 07h00min do dia da entrega; e somente poderão ser executadas após análise e aprovação pelo gestor e/ou fiscal do contrato;
  - 7.2.4 Os cardápios elaborados pela CONTRATADA atenderão ao descrito no Quadro 02. A composição das marmitas deverá seguir os seguintes critérios:

Quadro 02 - Composição das marmitas.

# Saladas cruas

Acelga, alface crespa, alface roxa, alface americana, alface lisa, chicória, agrião, rúcula, mix de folhas verdes com ou sem frutas, tomate, cenoura, beterraba ou outra opção correspondente desde que aprovado pelo Nutricionista responsável.





Saladas cozidas
Abobrinha, berinjela, beterraba, cenoura, chuchu, feijão branco, grão de bico, soja, triguilho, vagem ou outra opção correspondente desde que aprovado pelo Nutricionista responsável.
Acompanhamentos
Arroz polido branco tipo 1
Feijão tipo 1 em caldo
Guarnições
Polenta, canjiquinha, farofas, purês, macarrão, feijão tropeiro, creme de milho, legumes refogados gratinados ou outra opção correspondente desde que aprovado pelo Nutricionista responsável.
Carnes
Carne bovina (acém, paleta, patinho, músculo, lagarto ou outra opção correspondente desde que aprovado pelo Nutricionista responsável).
Carne suína (pernil, copa lombo, lombo, carré ou outra opção correspondente desde que aprovado pelo Nutricionista responsável).
Carne de frango (filé de peito, sassami, sobrecoxa ou outra opção correspondente desde que aprovado pelo Nutricionista responsável).
Peixe (cação, merluza, tilápia ou outra opção correspondente desde que aprovado pelo Nutricionista responsável).





- 7.2.5 Embutidos (como bacon e linguiças) não poderão ser o ingrediente principal da preparação, podendo somente ser utilizados como ingredientes complementares.
- 7.2.6 Para o preparo das refeições somente poderão ser utilizados temperos naturais e/ou naturais desidratados, não sendo admitido a utilização de temperos industrializados e realçadores de sabor;
- 7.2.7 A Contratada deverá oferecer duas opções de carne em cada uma das refeições, facultando a escolha por uma delas.
- 7.2.8 Alimentos que **não** deverão compor as preparações das refeições fornecidas: maionese, apresuntado, carnes mal-passadas, repolho, rabanete, pimentões, ovos, cebola crua, batata-doce, brócolis, couveflor, e demais alimentos que representem riscos de alterações sensoriais durante o período de distribuição das refeições.
- 7.2.9 A CONTRATADA deverá submeter o cardápio para atender o fornecimento de alimentação pronta acondicionada em embalagens tipo "marmitex", no mínimo, ao seguinte profissional:
- 7.2.9.1 Nutricionista, com registro no Conselho Regional de Nutrição (CRN4), que será o Responsável Técnico (RT) da CONTRATADA e acompanhará todo o processo de produção, desde o recebimento dos gêneros alimentícios, estocagem, pré-preparo, preparo e montagem do carro para transporte.
- 7.2.10 A CONTRATADA deverá possuir nas instalações da empresa as documentações exigidas pelas autoridades sanitárias, vigente durante toda execução do contrato.
- 7.2.11 Para evitar desperdícios de alimentos, são necessárias as seguintes especificações:
  - 7.2.11.1 No pedido, para cada refeição, terá as opções: com carne, sem carne ou omelete.
  - 7.2.11.2 No pedido, para cada refeição, terá as opções: com salada ou sem salada.
  - 7.3 Da elaboração e composição do cardápio, campus São Mateus:

Para efeito de dimensionamento dos lanches a serem fornecidos informa-se que os mesmos deverão ser compostos, obrigatoriamente, por:

- a. 01 (uma) porção de pão francês com queijo minas ou mussarela e manteiga sendo que a porção do pão francês deverá conter gramatura mínima de 50 (cinquenta) gramas; do queijo minas ou mussarela deverá ser de 20 (vinte) gramas e da manteiga deverá ser de 08 (oito) a 10 (dez) gramas medida equivalente a cerca de uma colher de sobremesa; <u>OU</u> 01 (uma) porção, equivalente à 70 (setenta) a 80 (oitenta) gramas, de Pão de Queijo, Chipa, Chimango, ou outra preparação correspondente a estas, que seja isenta de glúten CONFORME DESCRITO NO ITEM 02 do quadro apresentado na sessão 1 OBJETO.
- b. 01 (uma) porção de leite integral, UHT, de 60 (sessenta) ml o mesmo deverá ser entregue em caixas de 1 litro (UHT, longa vida).





- c. 01 (uma) porção de café (infusão) tradicional, COM adição de açúcar, de 100 (cem) ml o mesmo deverá ser entregue em garrafas térmicas, as quais ficarão de posse da contratante e recolhidas no dia seguinte pela contratada.
- d. 01 (uma) porção de café (infusão) tradicional, SEM adição de açúcar, de 15 (quinze) ml deverá ser fornecido adoçante líquido ou em pó. Destaca-se que o café deverá ser entregue em garrafas térmicas, as quais ficarão de posse da contratante e recolhidas no dia seguinte pela contratada.
- e. 02 (duas) porções de fruta (podendo estas ser dentre: banana, maçã, laranja, goiaba, mexerica), de 80 (oitenta) a 100 (gramas) as frutas deverão ser entregues em boas condições de consumo, higienizadas, prontas para consumo.
- 7.3.1 A CONTRATADA deverá submeter o cardápio para atender o fornecimento dos lanches, ao seguinte profissional, caso se enquadre no disposto no item 7.1.3.7: Nutricionista, com registro no Conselho Regional de Nutrição (CRN4), que será o Responsável Técnico (RT) da CONTRATADA e acompanhará todo o processo de produção, desde o recebimento dos gêneros alimentícios, estocagem, pré-preparo, preparo e montagem do carro para transporte.
- 7.3.2 A CONTRATADA deverá possuir nas instalações da empresa as documentações exigidas pelas autoridades sanitárias, vigente durante toda execução do contrato.
  - 7.4 O fiscal do contrato, representante da universidade, deve verificar junto ao setor financeiro se há recurso para empenhar para o pagamento dos serviços a serem realizados.
  - 7.5 A Administração poderá solicitar a qualquer momento a listagem dos fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados para análises técnica e sensorial.

# 8. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO E CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

- 8.1. Servidores do Curso de Licenciatura em Educação do Campo campus Goiabeiras e do Centro de Educação participarão da gestão do contrato no que se refere ao Lote 01 contratação de refeições do tipo marmitex e Servidores do Curso de Licenciatura em Educação do Campo São Mateus participarão da gestão do contrato no que se refere ao Lote 02 contratação de refeições do tipo lanche:
- 8.2. A forma de comunicação entre a UFES e a prestadora de serviço será através de telefone e e-mail;
- 8.3. A forma de medir/aferir os resultados será o somatório de todos os serviços realizados mensalmente para a contratação do Lote 01 e do mesmo modo para a Contratação do Lote 02;
- 8.4. O fiscal da execução dos serviços, representante da UFES, deverá acompanhar a execução dos serviços.





# 9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 9.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- 9.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;
- 9.3. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;
- 9.4. Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência;
- 9.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da contratada, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017.
- 9.6. Não praticar atos de ingerência na administração da CONTRATADA, tais como:
  - **9.6.1.** exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação previr o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;
  - **9.6.2.** direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;
  - **9.6.3.** promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da Contratada, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado; e
  - **9.6.4.** considerar os trabalhadores da Contratada como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.
- 9.7. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;
- 9.8. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;





9.9. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada.

# 10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 10.1. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;
- 10.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 10.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à União ou à entidade federal, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 10.4. A CONTRATADA deverá adotar as medidas práticas de sustentabilidade ambiental na execução dos serviços conforme determina a INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 1, de 19 de janeiro de 2010 (art. 6º), no que for aplicável ao objeto contratado.
- **10.4.1.** Realizar a separação dos resíduos recicláveis descartados, destinando às associações e cooperativas catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva do material para reciclagem, quando couber, nos termos da IN/MARE Nº6, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto nº 10.936, de 12 de janeiro de 2022.
  - 10.4.1.1. A comprovação da exigência deve ser feita por meio da apresentação de termo de compromisso firmado entre A CONTRATADA e a cooperativa ou associação de catadores que realizará a reciclagem.
- 10.5. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
- 10.6. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do artigo 7° do Decreto n° 7.203, de 2010;





- 10.7. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 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 contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017;
- 10.8. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à Contratante;
- 10.9. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.
- 10.10. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.
- 10.11. Paralisar, por determinação da Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 10.12. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.
- 10.13. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado.
- 10.14. 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.
- 10.15. Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo.
- 10.16. 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;

- 10.17. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 10.18. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015.
- 10.19. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 10.20. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 10.21. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante;
- 10.22. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;
- 10.23. A tolerância de atraso será de 15 minutos:
- 10.24. Se forem necessários cancelamentos de entregas ou solicitação de acréscimo ou supressão das quantidades previamente requisitadas, o fornecedor será comunicado com pelo menos 24 horas de antecedência.
- 10.25. Não serão aceitos recebimentos parciais.
- 10.26. Em caso de atrasos na entrega, o fornecedor deverá comunicar no prazo mínimo de 2 horas antes do horário programado para entrega por meio do telefone e/ou e-mail constante.
- 10.27. O serviço poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituído no prazo solicitado pela contratante, às custas da contratada.





- 10.28. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo exclusivamente seus riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto:
  - **10.28.1.** efetuar a entrega das refeições em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes à: identificação do item; quantidade entregue, número do empenho referente à nota fiscal, valor da unidade, valor total do item.
  - **10.28.2.** responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
  - **10.28.3.** substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;
  - **10.28.4.** manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

# 11. DA SUBCONTRATAÇÃO

11.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

# 12. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

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

# 13. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

- 13.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços, dos materiais, técnicas e equipamentos empregados, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, que serão exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma dos Arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 13.2. O representante da Contratante deverá ter a qualificação necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.
- 13.3. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser





realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

- 13.4. A fiscalização do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 13.5. A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da Contratada que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.
- 13.6. O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 13.7. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 87 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 13.8. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.
- 13.9. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.
- 13.10. O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da CONTRATADA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
- 13.11. Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATADA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
- 13.12. A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência,





resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

- 13.13. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas no ato convocatório.
- 13.14. O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.
- 13.15. A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da CONTRATADA que contenha sua relação detalhada, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.
- 13.16. As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SLTI/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação.
- 13.17. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

# 14. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

- 14.1. A emissão da Nota Fiscal/Fatura deve ser precedida do recebimento definitivo dos serviços, nos termos abaixo.
- 14.2. No prazo de até 5 dias corridos do adimplemento da parcela, a CONTRATADA deverá entregar toda a documentação comprobatória do cumprimento da obrigação contratual;
- 14.3. O recebimento provisório será realizado pelo fiscal técnico e setorial ou pela equipe de fiscalização após a entrega da documentação acima, da seguinte forma:
  - **14.3.1.** A contratante realizará inspeção minuciosa de todos os serviços executados, por meio de profissionais técnicos competentes, acompanhados dos profissionais encarregados pelo serviço, com a finalidade de verificar a adequação dos serviços e constatar e relacionar





os arremates, retoques e revisões finais que se fizerem necessários.

- 14.3.1.1. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.
- 14.3.1.2. A Contratada fica obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.
- 14.3.1.3. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.
- **14.3.2.** No prazo de até 10 dias corridos a partir do recebimento dos documentos da CONTRATADA, cada fiscal ou a equipe de fiscalização deverá elaborar Relatório Circunstanciado em consonância com suas atribuições, e encaminhá-lo ao gestor do contrato.
  - 14.3.2.1. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o relatório circunstanciado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.
  - 14.3.2.2. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do relatório circunstanciado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.
  - 14.3.2.3. Na hipótese de a verificação a que se refere o parágrafo anterior não ser procedida tempestivamente, reputar- se-á como realizada, consumando-se o recebimento provisório no dia do esgotamento do prazo.
- 14.4. No prazo de até *10 (dez) dias corridos* a partir do recebimento provisório dos serviços, o Gestor do Contrato deverá providenciar o recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, obedecendo às seguintes diretrizes:
  - 14.4.1. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação





apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;

- **14.4.2.** Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e
- **14.4.3.** Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.
- 14.5. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato, ou, em qualquer época, das garantias concedidas e das responsabilidades assumidas em contrato e por força das disposições legais em vigor (Lei nº 10.406, de 2002).
- 14.6. O gestor emitirá termo circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentação apresentados, e comunicará a CONTRATADA para que emita a Nota Fiscal ou Fatura com o valor exato dimensionado pela fiscalização.
- 14.7. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

# 15. DO PAGAMENTO

- 15.1. O pagamento será efetuado pela Contratante no prazo de 30 dias, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura.
  - **15.1.1.** Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura, nos termos do art. 5°, § 3°, da Lei n° 8.666, de 1993.
- 15.2. A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento definitivo do serviço, conforme este Termo de Referência.
- 15.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.
  - **15.3.1.** Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do





fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

- 15.4. O setor competente para proceder o pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
  - 15.4.1. o prazo de validade;
  - 15.4.2. a data da emissão;
  - **15.4.3.** os dados do contrato e do órgão contratante;
  - 15.4.4. o período de prestação dos serviços;
  - 15.4.5. o valor a pagar; e
  - **15.4.6.** eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 15.5. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante;
- 15.6. Nos termos do item 1, do Anexo VIII-A da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, será efetuada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:
  - **15.6.1.** não produziu os resultados acordados;
  - **15.6.2.** deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;
  - **15.6.3.** deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.
- 15.7. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 15.8. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.
- 15.9. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo,





apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.

- 15.10. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.
- 15.11. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- 15.12. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.
- 15.13. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação junto ao SICAF.
  - **15.13.1.** Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.
- 15.14. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, em especial a prevista no artigo 31 da Lei 8.212, de 1993, nos termos do item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017, quando couber.
- 15.15. É vedado o pagamento, a qualquer título, por serviços prestados, à empresa privada que tenha em seu quadro societário servidor público da ativa do órgão contratante, com fundamento na Lei de Diretrizes Orçamentárias vigente.
- 15.16. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

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

EM = Encargos moratórios;

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





pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga;

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

$$I = (TX)$$
  $I = (TX)$   $I = (TX)$   $I = 0,00016438$   $I = 0,0001648$   $I = 0,0001648$   $I = 0,0$ 

# 16. REAJUSTE

- 16.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.
- 16.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido da CONTRATADA, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela CONTRATANTE, do índice IGP-M, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, com base na seguinte fórmula (art. 5º do Decreto n.º 1.054, de 1994):

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

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual a ser reajustado:

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

I = Índice relativo ao mês do reajustamento;

- 16.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 16.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.
- 16.5. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.
- 16.6. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.
- 16.7. 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.





16.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

# 17. GARANTIA DA EXECUÇÃO

- 17.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução, pelas razões abaixo justificadas:
  - **17.1.1.** Trata-se de uma Ata de registro de Preços, por isso os pagamentos somente serão realizados após o recebimento definitivo dos serviços prestados, portanto, o pagamento será precedido de aferição da qualidade dos serviços prestados, não havendo necessidade de garantia;

# 18. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 18.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a CONTRATADA que:
  - **18.1.1.** inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
  - **18.1.2.** ensejar o retardamento da execução do objeto;
  - 18.1.3. falhar ou fraudar na execução do contrato;
  - 18.1.4. comportar-se de modo inidôneo; ou
  - 18.1.5. cometer fraude fiscal.
- 18.2. Pela inexecução <u>total ou parcial</u> do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:
  - **18.2.1.** Advertência por escrito, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o servico contratado:

# 18.2.2. Multa de:

18.2.2.1. 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;





- 18.2.2.2. 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcialda obrigação assumida;
- 18.2.2.3. 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida:
- 18.2.2.4. 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das **tabelas 1 e 2**, abaixo; e
- 18.2.2.5. 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;
- 18.2.2.6. as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.
- **18.2.3.** Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- **18.2.4.** Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.
  - 18.2.4.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 19.1 deste Termo de Referência.
- **18.2.5.** Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;
- 18.3. As sanções previstas nos subitens 18.2.1, 18.2.3, 18.2.4 e 18.2.5 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.
- 18.4. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:





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

# Tabela 2

INFRAÇÃO			
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU	
1	Permitir situação que crie a possibilidade de	5	
	causar dano físico, lesão corporal ou		
	consequências letais, por ocorrência;		
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de	4	
	força maior ou caso fortuito, os serviços		
	contratuais por dia e por unidade de		
	atendimento;		
3	Manter funcionário sem qualificação para	3	
	executar os serviços contratados, por		
	empregado e por dia;		
4	Recusar-se a executar serviço determinado	2	
	pela fiscalização, por serviço e por dia;		
5	Retirar funcionários ou encarregados do	1	
	serviço durante o expediente, sem a		
	anuência prévia do CONTRATANTE, por		
	empregado e por dia;		
	Para os itens a seguir, deixar de:		
6	Registrar e controlar, diariamente, a	01	
	assiduidade e a pontualidade de seu		
	pessoal, por funcionário e por dia;		
7	Cumprir determinação formal ou instrução	02	
	complementar do órgão fiscalizador, por		
	ocorrência;		
8	Substituir empregado que se conduza de	01	
	modo inconveniente ou não atenda às		
	necessidades		
9	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus	03	
	Anexos não previstos nesta tabela de multas,		
	após reincidência formalmente notificada pelo		
	órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;		
10	Indicar e manter durante a execução do	01	
	contrato os prepostos previstos no		
	edital/contrato;		





11	Providenciar treinamento para seus	01
	funcionários conforme previsto na relação de	
	CONTRATADA	

- 18.5. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:
  - **18.5.1.** tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
  - **18.5.2.** tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
  - **18.5.3.** demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 18.6. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.
- 18.7. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.
  - **18.7.1.** Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 30 dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 18.8. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.
- 18.9. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 18.10. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização PAR.
- 18.11. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não





consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

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

# 19. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

- 19.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.
- 19.2. Os critérios de qualificação econômica a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.
- 19.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:
  - **19.3.1.** Certidão de Registro da Pessoa Jurídica (PJ) no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), para fins de demonstração de qualificação técnica decorrente do desempenho de atividades, conforme Resolução CFN nº 378/2005 e CFN nº 544/2014.
  - **19.3.2.** No caso da contratação do lote 2, deve-se observar o disposto no subitem 7.1.3.7, e suas alíneas.
  - **19.3.3.** Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características compatíveis com o objeto desta licitação, mediante a apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado.
    - 19.3.3.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão conter:
    - 1) Descrição do objeto:
    - 2) Identificação do contratante e contratada;
    - 3) Assinatura do representante do contratante;
    - 4) Data de emissão:
    - 19.3.3.2. 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;
    - 19.3.3.3. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;





- 19.3.3.4. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias, que forem solicitadas, à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017.
- **19.3.4.** 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 ou outro devidamente reconhecido pela entidade profissional Nutricionista, detentor de atestado de responsabilidade técnica relativo à execução dos serviços. No caso da contratação do lote 2, deve-se observar o disposto no subitem 7.1.3.7, e suas alíneas.
  - 19.3.4.1. Entende-se como pertencente ao quadro permanente do licitante, na data prevista para entrega da proposta, o sócio que comprove seu vínculo por intermédio de contrato/estatuto social; o administrador ou o diretor; o empregado devidamente registrado em Carteira de Trabalho e Previdência Social; e o prestador de serviços com contrato escrito firmado com o licitante, ou com declaração de compromisso de vinculação futura, caso o licitante se sagre vencedor do certame.
  - 19.3.4.2. No decorrer da execução do serviço, os profissionais de que trata este subitem poderão ser substituídos, nos termos do artigo 30, §10, da Lei nº 8.666, de 1993, por profissionais de experiência equivalente ou superior, desde que a substituição seja aprovada pela Administração.
- **19.3.5.** Não serão aceitos protocolos de entrega de solicitação de documentos em substituição aos documentos requeridos no presente Termo de Referência:
- **19.3.6.** As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão apresentar declaração em que conste que a mesma tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho e que assume total responsabilidade por este fato e não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a contratante.
- 19.4. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:
  - **19.4.1.** Valor Global do Lote 01: R\$ 60.680,00 (sessenta mil seiscentos e oitenta reais) e Valor Global do Lote 02: R\$ 381.420,00 (trezentos e





oitenta e um mil, quatro centos e vinte reais), perfazendo um total de R\$ 442.100,00 (quatrocentos e quarenta e dois mil e cem reais).

- **19.4.2.** Valores unitários: conforme planilha de composição de preços disposta no item 1 deste Termo de Referência.
- 19.5. O critério de julgamento da proposta é o menor preço global por lote.
- 19.6. As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.

# 20. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS

20.1. O custo estimado da contratação é de R\$ 442.100,00 (quatrocentos e quarenta e dois mil e cem reais).

# 21. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

21.1. A indicação da dotação orçamentária fica postergada para o momento da assinatura do contrato ou instrumento equivalente.

Janinha Gerke SIAPE 3039084 **Membro da Equipe de Planejamento** 

Fernanda Monteiro Barreto Camargo SIAPE 3847734 Membro da Equipe de Planejamento

Rochkhudson Batista de Faria SIAPE 3190383 Coordenador do Curso de Licenciatura em Educação do Campo/CEUNES

> Aidran de Jesus Tybel SIAPE 2130922 Membro da Equipe de Planejamento

> > Sarah de Oliveira Lollato SIAPE 1837985





# UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO Membro da Equipe de Planejamento

# Carlos André Pião SIAPE 2321040 Membro da Equipe de Planejamento

# Anexos:

I – Estudo Técnico Preliminar

II - Demonstrativo do Cálculo do Valor Global da Licitação

III - Gerenciamento de Riscos







#### TR outubro

Data e Hora de Criação: 06/10/2022 às 09:47:55

Documentos que originaram esse envelope:

- TR outubro.pdf (Arquivo PDF) - 32 página(s)



#### Hashs únicas referente à esse envelope de documentos

[SHA256]: 6938b7f2dde55263d1e0cbfdb0ae3e97ae9038ee083af579ba4b34f526fa55c8

[SHA512]: 84afbf10d0c777c23dae19898a4f609e0bd173b9d4de214fc2767f16a15ade2defe2d80d6346aef8e7a0eabc831734e04fa7e8837d91f35f426c195ac8f0d78

# Lista de assinaturas solicitadas e associadas à esse envelope



#### ASSINADO - Aidran Tybel (aidran.tybel@ufes.br)

Data/Hora: 06/10/2022 - 10:08:28, IP: 200.137.72.162

[SHA256]: 93b9700902daa13bef372260dd0571143b0d22f7c4e904a60daef333215a8710



## ASSINADO - Carlos Pião (carlos.piao@ufes.br)

Data/Hora: 06/10/2022 - 10:11:01, IP: 200.137.72.162, Geolocalização: [-18.673593, -39.863118] [SHA256]: a17933bc2dae882713608d2458d6e4c63088c6119cd0a04d69893578777cfca4



#### ASSINADO - Fernanda Barreto (fernanda.barreto@ufes.br)

Data/Hora: 06/10/2022 - 13:36:18, IP: 131.255.77.56, Geolocalização: [-20.159159, -40.267498] [SHA256]: fbe5afa355c8b2248fd41455d29a44a3727c310d1481fb1e01353ed74928acea



## ASSINADO - Janinha Gerke (janinha.jesus@ufes.br)

Data/Hora: 06/10/2022 - 12:03:39, IP: 200.137.65.106, Geolocalização: [-20.274504, -40.304531] [SHA256]: 5dd825685d316d4c7e5c14197c77f33ab5f5d8c73a73819296b2aa410983be60



#### ASSINADO - Rockhudson Faria (rochkhudson.faria@ufes.br)

Data/Hora: 06/10/2022 - 10:44:23, IP: 177.98.185.160

[SHA256]: c5c8afb11fb7cbe01d2fd2d7fd9a23b56b71447fd6e0327c5ba728715368c0f0



#### ASSINADO - Sarah Lollato (sarah.lollato@ufes.br)

Data/Hora: 06/10/2022 - 10:14:59, IP: 45.7.165.49

[SHA256]: ec7d92355f261d88c987a939daa75cb0c56f903e880f481ba98cbfb30397e5b0

# Histórico de eventos registrados neste envelope

06/10/2022 13:36:18 - Envelope finalizado por fernanda.barreto@ufes.br, IP 131.255.77.56

 $06/10/2022\ 13:36:18\ -\ Assinatura\ realizada\ por\ fernanda.barreto@ufes.br,\ IP\ 131.255.77.56$ 

06/10/2022 13:36:11 - Envelope visualizado por fernanda.barreto@ufes.br, IP 131.255.77.56

06/10/2022 12:03:39 - Assinatura realizada por janinha.jesus@ufes.br, IP 200.137.65.106

06/10/2022 12:03:20 - Envelope visualizado por janinha.jesus@ufes.br, IP 200.137.65.106

06/10/2022 10:44:23 - Assinatura realizada por rochkhudson.faria@ufes.br, IP 177.98.185.160

06/10/2022 10:44:20 - Envelope visualizado por rochkhudson.faria@ufes.br, IP 177.98.185.160

06/10/2022 10:14:59 - Assinatura realizada por sarah.lollato@ufes.br, IP 45.7.165.49

06/10/2022 10:14:00 - Envelope visualizado por sarah.lollato@ufes.br, IP 45.7.165.49

06/10/2022 10:11:01 - Assinatura realizada por carlos.piao@ufes.br, IP 200.137.72.162

06/10/2022 10:10:48 - Envelope visualizado por carlos.piao@ufes.br, IP 200.137.72.162

06/10/2022 10:08:28 - Assinatura realizada por aidran.tybel@ufes.br, IP 200.137.72.162

 $06/10/2022\ 09:58:59 - Envelope\ registrado\ na\ Blockchain\ por\ brett.loon@ufes.br,\ IP\ 200.137.65.104$ 

06/10/2022 09:58:48 - Envelope encaminhado para assinaturas por brett.loon@ufes.br, IP 200.137.65.104

 $06/10/2022\ 09:48:02\ -\ Envelope\ criado\ por\ brett.loon@ufes.br,\ IP\ 200.137.65.104$ 







