

FUNDACAO UNIVERSIDADE DO MARANHAO

Termo de Referência 96/2025

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
96/2025	154041-FUNDACAO UNIVERSIDADE DO MARANHAO	AGNALDO DA SILVA GUIMARAES FILHO	24/09/2025 13:31 (v 0.12)
Status	ASSINADO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra	101/2025	23115.019294/2025-18

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação de serviços contínuos de preparo, fornecimento e distribuição de refeição no Restaurante Universitário e de mais unidades do Campus São Luís desta Universidade Federal do Maranhão nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
ÚNICO	01	Serviços de preparo e fornecimento de almoço, nas instalações da Universidade Federal do Maranhão (UFMA), Cidade Universitária Dom Delgado, Campus de São Luís - Maranhão	1.080.000	R\$ 23,30	R\$ 25.164.000,00
	02	Serviços de preparo e fornecimento de jantar, nas instalações da Universidade Federal do Maranhão (UFMA), Cidade	150.000	R\$ 23,30	R\$ 3.495.000,00

		Universitária Dom Delgado, Campus de São Luís - Maranhão			
	03	Serviços de preparo e fornecimento de lanches, nas instalações do Colégio Universitário - COLUN, da Universidade Federal do Maranhão (UFMA), Cidade Universitária Dom Delgado, Campus de São Luís - Maranhão	120.000	R\$ 12,54	R\$ 1.504.800,00
VALOR TOTAL ESTIMADO					R\$ 30.163.800,00

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

1.3. O prazo de vigência da contratação é de **01(um) ano** contados da assinatura do contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.4. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista a essencialidade para a rotina de estudantes e servidores, e sua interrupção causaria sérios prejuízos acadêmicos e administrativos. A natureza contínua do contrato permite que a contratada mantenha uma infraestrutura e equipe qualificadas, garantindo os padrões de segurança alimentar e qualidade das refeições de forma ininterrupta, além de possibilitar investimentos e aprimoramentos que seriam inviáveis em contratos de curta duração, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando a economicidade e a eficiência favorecendo um planejamento orçamentário de longo prazo e a obtenção de condições contratuais mais vantajosas, garantindo a oferta contínua de um serviço fundamental para a comunidade universitária.

1.5 A contratação, em lote único, dos serviços de preparo, fornecimento e distribuição de almoço, jantar e lanche no Restaurante Universitário da UFMA justifica-se por garantir eficiência operacional, economia de escala e gestão contratual simplificada, uma vez que a execução integrada permite padronização de processos, otimização de recursos, controle unificado da qualidade e redução de custos, evitando a complexidade e os riscos decorrentes da fragmentação em múltiplos contratos; tal modelagem não afronta o princípio do parcelamento previsto no §2º do art. 40 da Lei nº 14.133/2021 nem a Súmula nº 247 do TCU, pois não restringe a competitividade, dado que o mercado dispõe de ampla oferta de empresas capacitadas para executar conjuntamente todas as etapas do objeto, preservando a ampla participação e o interesse público.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2025, conforme detalhamento a seguir:

- I) ID PCA no PNCP: 210/2025;
- II) Data de publicação no PNCP:10/04/2025;
- III) Id do item no PCA: 63;
- IV) Classe/Grupo: 632;
- V) Identificador da Futura Contratação: 154041-101/2025;

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

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

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

4.1.1. Priorizar a aquisição de alimentos orgânicos ou agroecológicos, de produtores locais (preferencialmente agricultura familiar, quando viável), e de fornecedores com certificação de origem sustentável ou boas práticas de produção;

4.1.2. Implementar programas e práticas ativas para a minimização do desperdício de alimentos em todas as etapas (compra, preparo e consumo), incluindo o planejamento de cardápios inteligentes, aproveitamento integral dos alimentos e, se aplicável e legalmente permitido, doação de excedentes não consumidos a bancos de alimentos ou instituições sociais;

4.1.3. Adotar um plano de gerenciamento de resíduos sólidos, incluindo a separação na fonte (orgânicos, recicláveis, rejeitos), destinação adequada de óleos e gorduras, e compostagem de resíduos orgânicos, quando a infraestrutura do campus permitir;

4.1.4 Utilizar equipamentos de cozinha com alta eficiência energética e adotar práticas para a redução do consumo de energia nas instalações do Restaurante Universitário;

4.1.5 Implementar medidas para o uso racional da água, como a utilização de torneiras com fechamento automático, equipamentos de baixo consumo e monitoramento do consumo;

4.1.6 Priorizar a oferta de cardápios nutricionalmente balanceados, com redução de sódio, açúcares refinados e gorduras saturadas, conforme diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira;

4.1.7 Oferecer variedade de alimentos, incluindo opções com menor impacto ambiental na sua produção (ex: vegetais, leguminosas), bem como opções veganas e vegetarianas;

4.1.8 A contratada deverá comprovar boas práticas de gestão de pessoas, incluindo o cumprimento integral da legislação trabalhista, condições de trabalho justas, não discriminação e incentivo à qualificação profissional de seus colaboradores.

4.1.9 Fazer o uso de ingredientes orgânicos, locais e sazonais, reduzindo a pegada de carbono associada ao transporte e promovendo práticas agrícolas mais sustentáveis.

4.1.20 Implementar Programas de Educação e Conscientização sobre alimentação saudável, tanto para os usuários do serviço de refeições quanto para os colaboradores da Contratada.

Subcontratação

4.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

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

Vistoria

4.4 A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das **08:00** horas às **12:00** horas, nos respectivos endereços:

CAMPUS/CENTRO	ATIVIDADE	ENDEREÇO	CONTATO PARA AGENDAMENTO
Restaurante Universitário Central – RUC	Preparo, fornecimento e Distribuição	Avenida dos Portugueses s/nº, São Luís - Ma, CEP: 65.080-805 – <i>Cidade Universitário Dom Delgado</i>	Responsáveis: 1) Laura Antoniêta Araújo Soares Marques 2) Maria da Conceição Sousa 3) Maria do Socorro Nunes E-mail: ruufma@ufma.br
Residência Universitária - Centro	Distribuição	Rua da Paz, 527 – Centro, São Luís – Ma, CEP: 65020 – 450.	
Centro Pedagógico Paulo Freire – CPPF	Distribuição	Avenida dos Portugueses s/nº, São Luís - Ma, CEP: 65.080-805 – <i>Cidade Universitário Dom Delgado</i>	
Fábrica Santa Amélia – FSA	Distribuição	Rua das Crioulas, 154, Centro, São Luís/MA, CEP: 65.015-090	
Faculdade de Medicina – FM	Distribuição	(Praça Gonçalves Dias, 21 – Centro, São Luís/Ma, CEP: 65.020-240	
Faculdade de Enfermagem – FE	Distribuição	Rua Viana Vaz, 238 – Centro, São Luís/Ma, CEP 65020 – 660	
Colégio Universitário - COLUN	Fornecimento e distribuição de lanches	Avenida dos Portugueses s/nº, São Luís - Ma, CEP: 65.080-805 – <i>Cidade Universitário Dom Delgado</i>	

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

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

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

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

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de execução

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1. Início da execução do objeto: Em até 15 dias após a assinatura do contrato.

5.1.2. Descrição detalhada dos métodos, rotinas, etapas, tecnologias procedimentos, frequência e periodicidade de execução do trabalho estão contidas no Anexo II deste Termo de Referência.

5.1.3. A qualidade das preparações deve ser mantida durante todo o período de distribuição, devendo os componentes do cardápio diário distribuído ser os mesmos do primeiro ao último comensal, inclusive com quantidades adequadas a todos.

5.1.4. As refeições deverão ser planejadas com margem de segurança. Caso haja interrupção na distribuição ou alteração do cardápio, a empresa estará sujeita a redução no pagamento da fatura por meio do Instrumento de Medição de Resultado (IMR) se constatado que o inadequado planejamento e não o excedente de usuários, foi o responsável pelo ocorrido;

5.1.5 A distribuição será pelo sistema de refeições servidas em balcão térmico para preparações quentes e balcão refrigerado para saladas e sobremesas;

5.1.6 Todos os alimentos e preparações expostos no balcão de distribuição deverão ser mantidos em temperaturas adequadas, conforme legislação em vigor, desde o início até o término do horário previsto para a distribuição de refeições.

5.1.7 Os talheres (facas, garfos e colheres) deverão ser embalados individualmente em sacos plásticos ou de papel descartáveis;

5.1.8 Todos os cardápios encaminhados pela empresa deverão conter, em anexo, as fichas técnicas de preparo (FTP), incluindo valor nutritivo (valor calórico, proteínas, carboidratos, lipídios totais, colesterol, fibra alimentar, sódio e demais micronutrientes) das preparações com base nas porções descritas neste Termo de Referência. Estas informações, incluindo ilustrações (fotos/imagens), deverão fazer parte do Manual de Padronização de Preparações;

5.1.9 O cardápio está condicionado à aprovação pela fiscalização da UFMA, que terá 15 (quinze) dias úteis para emitir seu parecer sobre os cardápios e fichas técnicas apresentados pela empresa. O prazo para a empresa realizar as adequações solicitadas neste parecer e encaminhar oficialmente o cardápio com as alterações, sugestões e substituições solicitadas pela fiscalização será de 10 (dez) dias úteis;

5.1.10 Na apresentação dos cardápios ,para a avaliação pela fiscalização da UFMA e na versão final disponibilizada aos usuários, as preparações devem apresentar a lista dos ingredientes em ordem decrescente de quantidades. Ex.: Arroz com cenoura (arroz, cenoura, cebola, alho, óleo, sal);

5.1.11 As carnes adquiridas pela empresa deverão ser manipuladas na unidade do Restaurante, não sendo permitido o recebimento de carnes já cortadas, porcionadas ou temperadas;

5.1.12 Todas as carnes deverão possuir registro no Sistema de Inspeção Federal (S.I.F.) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e legislação vigente;

5.1.13 Caberá à empresa a responsabilidade de venda dos tickets por meio virtual ou físico aos usuários do Restaurante, respeitando a categorização dada pelo Sistema de Gerenciamento do Aplicativo do Restaurante.

5.1.14 Ficará a cargo da empresa disponibilizar, em quantidades suficientes, equipamentos (celulares, tablets, computadores, estabilizadores, no-break, impressoras fiscais, leitores de códigos de barras e de carteirinhas, leitor de QR Code, máquinas de cartões com funções crédito e débito, modem, roteador, dentre outros) e o acesso à internet necessários para autenticação da entrada no Restaurante, seja através de cartão de proximidade, leitor de código de barras, leitor de QR Code ou qualquer outro mecanismo de controle necessário.

5.1.15 Todos os equipamentos devem apresentar capacidade suficiente para funcionamento durante o horário de distribuição das refeições em casos de queda e/ou falta de energia elétrica;

5.1.16 A empresa deverá organizar as filas dos usuários nos caixas do Restaurante e durante o acesso ao refeitório. O tempo de espera não poderá exceder 15 (quinze) minutos, inclusive nos horários de maior movimento;

5.1.17 Apresentar, por escrito, recursos humanos quantitativa e qualitativamente (cargo) compatíveis com a produção contratada, conforme Item 2 do ANEXO II.

5.1.17.1 Apresentar, por escrito, o plano de capacitação aplicado à equipe de pessoal operacional, administrativo e técnico, bem como a descrição dos indicadores utilizados para a avaliação de desempenho profissional.

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

5.1.19 A prestação dos Serviços de Alimentação e Nutrição realizar-se-á mediante a utilização das dependências da CONTRATADA onde as refeições deverão ser preparadas, considerando os preceitos da Nutrição; as diretrizes do Plano Nacional de Assistência Estudantil (PNAES); a Resolução/CD/FNDE nº 38 de 16 de julho de 2009, como também, o disposto neste Termo de Referência e anexos.

5.1.20 O objeto inclui o fornecimento de refeições e materiais de consumo em geral (materiais descartáveis, de higiene e limpeza, entre outros); higienização dos seguintes espaços: Restaurante Universitário Central (RUC), Residência Universitária, Centro Pedagógico Paulo Freire (CPPF), Fábrica Santa Amélia (FSA), Faculdade de Medicina (FM), Faculdade de Enfermagem – FE; sanitização dos materiais utilizados; manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos disponibilizados pela CONTRATANTE; aquisição de equipamentos, recursos humanos - pessoal técnico, operacional e administrativo em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, bem como o transporte compatível com a quantidade contratada, observadas as normas vigentes de Vigilância Sanitária;

5.1.21 Descrição detalhada dos métodos, rotinas, etapas, tecnologias procedimentos, frequência e periodicidade de execução do trabalho estão contidas no Anexo II deste de Termo de Referência.

5.1.22 As preparações que compõem o cardápio diário dos RUs: CPPF, FM, FE e FSA, serão devidamente acondicionadas em recipientes térmicos (hotbox, isobox) conforme especificações técnicas do acondicionamento das refeições a serem transportadas descritas no Anexo II deste de Termo de Referência, observando os horários estabelecidos.

5.1.23 Todos os cardápios encaminhados pela empresa deverão conter, em anexo, as fichas técnicas de preparo (FTP), incluindo valor nutritivo (valor calórico, proteínas, carboidratos, lipídios totais, colesterol, fibra alimentar, sódio e demais micronutrientes) das preparações com base nas porções descritas neste Termo de Referência. Estas informações, incluindo ilustrações (fotos/imagens), deverão fazer parte do Manual de Padronização de Preparações.

5.1.24 Deverão ser elaborados cardápios em datas festivas e comemorativas (Dia da Alimentação, Festas Juninas, Dia do estudante, Dia do Nordeste, Dia da Consciência Negra, Natal, entre outras) e temáticas quando couber, como influência da cultura africana e indígena na alimentação brasileira. Sendo que o planejamento deverá ser definido e formalizado junto da CONTRATANTE com, no mínimo, 15 (quinze) dias de antecedência.

5.1.25 As carnes adquiridas pela empresa deverão ser manipuladas na unidade do Restaurante, não sendo permitido o recebimento de carnes já cortadas, porcionadas ou temperadas.

5.1.25.1 Todas as carnes deverão possuir registro no Sistema de Inspeção Federal (S.I.F.) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e legislação vigente;

5.1.26 Cronograma de realização dos serviços:

ATIVIDADE	PRAZO
Reunião inicial	1º dia útil após assinatura do contrato
Cardápio inicial mensal com fichas técnicas	Até 05 dias após assinatura do contrato
Check list de equipamentos e utensílios	Até 05 dias após assinatura do contrato
Cardápio mensal para análise	30 dias antes da execução do cardápio
Início para execução dos serviços	Até 10 dias após assinatura do contrato
Manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos à gás e os elétricos	Antes do 1º dia da execução do serviço
Manutenção corretiva das câmaras	Antes do 1º dia da execução do serviço
Manual de procedimentos operacionais	1º dia da execução do serviço
Controle integrado de pragas	A partir do 1º dia da execução do serviço
Coleta e destinação adequada dos serviços	A partir do 1º dia da execução do serviço
Coleta de amostras das preparações	A partir do 1º dia da execução do serviço
Laudo de estanqueidade	1º semana da execução do serviço
Cardápio mensal para divulgação	Até 16h da segunda-feira da semana que antecede a execução do cardápio
Plano de gerenciamento de resíduos sólidos (pgrs)	Até 30 dias do início do contrato
Laudo técnico de insalubridade	Até 02 meses do início do contrato
Manual de boas práticas	Até 02 meses do início do contrato

Procedimentos operacionais padronizados	Até 02 meses do início do contrato
---	------------------------------------

Local e horário da prestação dos serviços

5.2. Os serviços serão prestados no seguinte endereço e horários :

CAMPUS/CENTRO	ATIVIDADE	ENDEREÇO	HORÁRIOS
Restaurante Universitário Central – RUC	Preparo, fornecimento e Distribuição	Avenida dos Portugueses s/nº, São Luís - Ma, CEP: 65.080-805 – Cidade Universitário Dom Delgado	Das 11h00 às 14h00 (almoço), e das 17h00 às 19h30 (jantar), com tolerância de 15 minutos.
Residência Universitária - Centro	Distribuição	Rua da Paz, 527 – Centro, São Luís – Ma, CEP: 65020 – 450.	Das 17h00 às 19h00, por meio de marmiteix
Centro Pedagógico Paulo Freire – CPPF	Distribuição	Avenida dos Portugueses s/nº, São Luís - Ma, CEP: 65.080-805 – Cidade Universitário Dom Delgado	Das 11h00 às 14h00 (somente almoço).
Fábrica Santa Amélia – FSA	Distribuição	Rua das Crioulas, 154, Centro, São Luís/MA, CEP: 65.015-090	Das 11h00 às 14h00 (somente almoço).
Faculdade de Medicina – FM	Distribuição	(Praça Gonçalves Dias, 21 – Centro, São Luís/Ma, CEP: 65.020-240	Das 11h00 às 14h00 (somente almoço).
Faculdade de Enfermagem – FE	Distribuição	Rua Viana Vaz, 238 – Centro, São Luís /Ma, CEP 65020 – 660	Das 11h00 às 14h00 (somente almoço).

5.2.1 O preparo dos lanches no Colégio Universitário ocorrerá na Unidade de Produção do COLUN. A contratada deverá se responsabilizar por organizar as mesas e cadeiras plásticas no início e término do fornecimento dos lanches no COLUN. Essa organização envolve o empilhar e desempilhar as mesas e cadeiras plásticas, dispondo-as sempre em local indicado pela direção do colégio.

5.2.1.1 Os lanches deverão ser distribuídos nos seguintes horários:

- Lanche da manhã - 8h40
- Lanche da tarde - 15h40

5.2.2 Estes horários podem ser alterados em situações esporádicas, seguindo as orientações da PROAES /UFMA.

5.2.3 Os créditos aos usuários deverão ser vendidos conforme os horários descritos no Quadro X.

5.2.4 Venda dos créditos (segunda à sexta-feira)

REFEIÇÃO	RUC	FM e FE	SANTA AMÉLIA	CPPF
----------	-----	---------	--------------	------

--	--	--	--	--	--

Almoço	9h00 as 13h45	9h00 as 13h45	9h00 as 13h45	9h00 as 13h45
Jantar	15h00 as 19h00	-	-	-

5.2.5 Período de Arividade

5.2.5.1 A contratada deverá preparar e fornecer refeições durante dois semestres letivos da UFMA, compostos normalmente por 200 dias letivos, conforme o calendário oficial da instituição, disponível no site <http://www.ufma.br>.

5.2.5.2 O calendário oficial da instituição pode sofrer alteração a qualquer momento, e a contratada deverá sempre obedecer às atualizações.

5.2.5.3 A contratada poderá oferecer seus serviços durante as férias discentes, contanto que formalize pedido 30 dias antes do recesso e obtenha autorização por parte dos gestores e fiscais do contrato.

5.2.5.4 Em casos de greves, paralisações, finais de semana (domingo), eventos institucionais, datas comemorativas e períodos não letivos, a Equipe de Fiscalização de Contrato poderá solicitar que a LICITANTE VENCEDORA ajuste os horários e dias de funcionamento dos RUs. Nestes casos, a Equipe de Fiscalização poderá solicitar a LICITANTE VENCEDORA que a distribuição de refeições, o fornecimento de gêneros alimentícios (kits de distribuição) ou o fornecimento de alimentação pronta acondicionada em embalagens tipo “marmitex” sejam realizadas em outra unidade do RU-UFMA. Ainda, a Equipe de Fiscalização poderá suspender os pedidos de refeições e o fornecimento de Kits de distribuição com no mínimo 36 (trinta e seis) horas de antecedência

5.2.5.5 Em feriados prolongados e períodos não-letivos, que – geralmente – ocorrem entre os meses de dezembro, janeiro, fevereiro e julho, o número de refeições servidas aos usuários poderá diminuir consideravelmente.

5.2.6 Comenssais

5.2.6.1 As refeições serão destinadas aos estudantes e servidores com matrícula ativa na Universidade Federal do Maranhão (UFMA) e membros da comunidade acadêmica em atividades presenciais de ensino, pesquisa e extensão, e visitantes assegurando uma alimentação balanceada - considerando adultos saudáveis como referência - e em condições higiênico-sanitárias adequadas, respeitando a cultura local e com atenção socioambiental, estando, ainda, em conformidade com o disposto neste Termo de Referência e seus anexos; A equipe de fiscalização terá acesso as refeições sem ônus.

5.2.6.2 Os estudantes regularmente matriculados em cursos de graduação presenciais da UFMA terão suas refeições *parcial* ou *integralmente* subsidiadas pelo Programa Nacional de Assistência Estudantil – PNAES, regido pelo DECRETO Nº 7.234, de 19 de julho de 2010.

5.2.6.3 Outros membros da comunidade acadêmica da UFMA correspondem a todos os indivíduos que possuem algum vínculo com a Universidade, como servidores, e de Cursos de Educação a Distância (EAD), pós-graduação, extensão e funcionários de terceirizadas.

5.2.6.4 Visitantes são todos aqueles comensais que não se enquadram nas categorias já descritas.

5.2.6.5 Outros membros da comunidade acadêmica da UFMA pagarão o valor total licitado pela refeição, almoço e/ou jantar, sem quaisquer subsídios.

5.2.6.6 O valor a ser cobrado pela refeição aos visitantes deverá ser acordado entre a Contratada e os Gestores de Contrato.

5.3. A execução contratual observará as rotinas abaixo, e anexo II deste Termo de Referência:

5.3.1. Utilizar o local e demais instalações cedidas, única e exclusivamente para os fins e objetivos desta licitação, sendo que a UFMA poderá requerer o espaço do Restaurante Universitário para sua utilização em eventos, após prévio aviso à empresa, desde que não prejudique a execução dos serviços e que tenha caráter temporário;

5.3.2. Responsabilizar-se pelos danos causados ao patrimônio público, no espaço sob concessão e em seu entorno, devendo arcar com qualquer dano e/ou prejuízo causado pelo uso indevido do espaço público;

5.3.3. Realizar eventuais adequações nos espaços, em equipamentos e mobiliário, após aprovação da fiscalização da UFMA, não sendo permitida qualquer alteração, modificação ou reforma no espaço cedido e equipamentos (seja na rede elétrica, hidráulica, pisos, climatização, etc), sem a aprovação prévia e por escrito da fiscalização e do setor de Patrimônio da UFMA;

5.3.4. Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgotos, vinculados à prestação do serviço, realizando reparos imediatos, às suas expensas;

5.3.5. Arcar com as despesas de instalação e consumo do gás necessário aos equipamentos e funcionamento da cantina, cozinha e refeitório, ficando o abastecimento, manutenção e controle do estoque sob inteira e exclusiva responsabilidade da empresa;

5.3.6. Apresentar laudo para teste de estanqueidade emitido e assinado por profissional que ateste que as instalações do sistema de gás estão funcionando de maneira correta, de acordo com as normas e legislações vigentes;

5.3.7. Em caso de qualquer dano ou avaria no imóvel e/ou em equipamentos, a empresa deverá comunicar, por escrito, aos fiscais designados pela UFMA, que se incumbirão dos controles e registros necessários, e fica obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados;

5.3.8. Realizar manutenção corretiva de móveis e equipamentos no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas após a detecção da avaria e ser realizada sem prejuízo para a adequada execução dos serviços e sem afetar a segurança patrimonial e pessoal;

5.3.9. Fornecer utensílios em boas condições de uso (talheres, pratos, bandejas, etc), além de embalagens descartáveis, guardanapos e produtos a serem acondicionados nos galheteiros (azeite de oliva, sal, vinagre, etc.), em quantidade compatível, para atender a todos os consumidores das refeições, cabendo-lhe ainda fornecer os demais materiais e equipamentos necessários à satisfatória execução do objeto da contratação, inclusive produtos de higiene, limpeza e desinfecção (sabão líquido para lavagem das mãos, papel toalha, álcool em gel, etc.);

5.3.10. Providenciar utensílios em quantidades suficientes para que os usuários sejam bem atendidos e não haja espera na fila por falta de itens;

5.3.11. Colocar, no Restaurante, um computador ou qualquer outro tipo de equipamento necessário para instalação e funcionamento do sistema informatizado de controle de refeições desenvolvido pela UFMA, sendo que o computador deve conter equipamento leitor de código de barras ou leitor de QR Code;

5.3.12. Responsabilizar-se pela higienização e limpeza de todas as instalações e dependências, inclusive o refeitório (principalmente durante o período de distribuição), bem como dos equipamentos e utensílios da distribuição utilizados pela clientela.

5.3.13 Responsabilizar-se pela higienização de coifas e quaisquer outros equipamentos de exaustão de vapores e gases produzidos no ambiente de cocção;

5.3.14. Manter constantemente todas as dependências internas e externas pertencentes às instalações por ela administradas, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e conservação, dentro dos padrões

exigidos pelas autoridades sanitárias e pela UFMA , assim como se obriga à limpeza e conservação das áreas de circulação ocupadas e utilizadas por esta, bem como os equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço;

5.3.15. Efetuar supervisão rigorosa do processo de higienização das instalações físicas, equipamentos e utensílios, bandejas, pratos e talheres, visando garantir a limpeza e higienização dos mesmos;

5.3.16. Efetuar supervisão rigorosa do processo de higienização das instalações físicas, equipamentos e utensílios, bandejas, pratos e talheres, visando garantir a limpeza e higienização dos mesmos;

5.3.17. Elaborar e implementar Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados de acordo com a Resolução RDC nº 216/04, do Ministério da Saúde e de acordo com a Resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), dentre outras legislações pertinentes em vigor, adequando-o à execução do serviço da Unidade objeto do contrato;

5.3.18. Promover, periodicamente, às suas expensas, treinamentos gerais e específicos de toda a equipe de trabalho, no mínimo semestrais, e estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço. Os comprovantes de realização dos treinamentos devem ser apresentados à fiscalização sempre que realizados;

5.3.19. Utilizar gêneros alimentícios de primeira qualidade para compor o cardápio. O recebimento dos gêneros poderá ser fiscalizado pela UFMA. Todos os produtos a serem utilizados devem estar devidamente inspecionados e aprovados pelos órgãos de fiscalização sanitária;

5.3.20. Realizar a limpeza das mesas, cadeiras e do Refeitório/Restaurante no intervalo entre todas as refeições servidas, não deixando nenhuma das atividades de higienização e limpeza para o dia seguinte. A limpeza de mesas e cadeiras também deverá ocorrer durante a distribuição das refeições principais, com colaborador designado para este fim;

5.3.21. Manter os balcões de distribuição, mesas de temperos, mesas para refeições, cadeiras e todas as dependências com circulação de usuários (imediações externas do restaurante, caixas, recepções, pias para os usuários, áreas de distribuição, refeitório, área de devolução de bandejas, saída dos usuários etc.) limpas, higienizadas e organizadas durante todo o funcionamento do Restaurante;

5.3.22. Orientar que o funcionário que realizar a higienização das instalações sanitárias deverá usar uniforme diferenciado e não entrar em contato com a área de manipulação de alimentos;

5.3.23. Reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de gêneros/produtos alimentícios empregados;

5.3.24. Manter trabalhadores habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

5.3.25. Possuir NUTRICIONISTA Responsável Técnico (a), com o devido registro e habilitação no Conselho Regional de Nutricionistas - CRN, com poder para deliberar e atender qualquer solicitação da Fiscalização da UFMA e para atuar durante o horário de funcionamento dos Restaurantes, utilização dos refeitórios (almoço e jantar), incluindo todos os turnos em que houver atividades nos locais, respeitando o quantitativo preconizado pela Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018 ou documento vigente;

5.3.26. Respeitar a carga horária técnica semanal e a obrigatoriedade de acompanhamento durante todo o período de funcionamento do Restaurante e Cantina, não impedindo a contratação de mais profissionais da área;

5.3.27 Manter o pessoal em atividade no local trajando, obrigatoriamente, uniforme adequado aos serviços prestados e todos os Equipamentos de Proteção Individual – EPIs necessários fornecidos pela empresa, exigindo asseio, boa aparência, urbanidade no tratamento com o público e zelo com os bens que lhes forem confiados;

5.3.28. Fornecer, capacitar para o uso e informar aos trabalhadores sobre a obrigatoriedade do uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPI) adequados, incluindo calçados antiderrapantes, luvas de aço inoxidável, gorro, aventais, protetores auriculares, entre outros. Manter comprovantes atualizados da entrega e orientação de uso de uniformes e EPIs;

5.3.29. Fornecer os Equipamentos de Proteção Individual – EPIs e uniformes aos seus funcionários, sem repassar quaisquer custos a estes. Todos os uniformes deverão conter na altura do peito, ao lado esquerdo, a sigla da empresa;

5.3.30. Contratar equipe de profissionais em quantidade e qualidade necessárias à perfeita execução dos serviços estabelecidos e manter, no mínimo, quadro operacional de funcionários (cozinheiros; açougueiros; saladeiros; estoquistas; copeiros; auxiliares de cozinha, auxiliar de serviços gerais) calculado a partir do Indicador de Pessoal Total (IPT) conforme literatura científica da área; quadro de funcionários administrativos suficientes (assistente administrativo, operadores de caixa, gerente) e quadro de nutricionistas conforme Resolução CFN n.º 600/2018 ou documento vigente;

5.3.31. Dispor e manter quadro completo de pessoal operacional para desenvolver as atividades de: (a) higienização dos banheiros, vestiários de funcionários; (b) higienização da área de distribuição de refeições, refeitório e cantina (mesas, cadeiras, área física interna e áreas externas), áreas administrativas, cozinha e demais áreas;

5.3.32. Elaborar e manter um programa interno de treinamento de seus empregados para redução dos consumos de energia elétrica e de água e redução de produção de sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

5.3.33. Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujos encarregados ou prepostos devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de empregados da empresa, esperadas com essas medidas;

5.3.34. Utilizar equipamentos de menor impacto ambiental;

5.3.35. Observar as Resoluções CONAMA n. 401/2008 e n. 424/2010, e suas atualizações, para a aquisição e descarte de pilhas e baterias para serem utilizadas nos equipamentos, bens e materiais de sua responsabilidade, respeitando os limites de metais pesados;

5.3.36. Fornecer aos funcionários operadores de equipamentos que gerem ruídos, o tipo de protetor auricular de acordo com a potência sonora indicada no selo do equipamento.

5.3.37. Realizar os serviços sob a responsabilidade técnica de Nutricionista legalmente habilitada (o), cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de alimentação; devendo cumprir as atividades relacionadas ao objeto do contrato, de acordo com suas atribuições profissionais e a demanda do serviço, respeitando as exigências da UFMA e a legislação vigente: acompanhamento e controle quantitativo e qualitativo da aquisição de gêneros alimentícios e materiais de consumo em geral, do armazenamento dos gêneros, do preparo e a cocção dos alimentos, da distribuição e o porcionamento das refeições aos usuários, além da aceitação das mesmas utilizando instrumentos técnicos; supervisão da higiene e apresentação pessoal dos trabalhadores da empresa, os quais devem realizar a lavagem cuidadosa das mãos e desinfecção antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção, bem como apresentarem se conforme legislação sanitária;

5.3.38. Zelar pela manutenção da qualidade da alimentação a ser fornecida, de acordo com a legislação pertinente, devendo esta ser equilibrada e estar em condições higiênicosanitárias adequadas. As refeições deverão estar acondicionadas apropriadamente de forma a conservar a temperatura adequada dos alimentos antes e durante a sua distribuição;

5.3.39. Recolher o lixo orgânico e inorgânico diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, acondicionando-os em sacos plásticos adequados e em recipientes que devem ser mantidos fechados e devidamente higienizados, encaminhando diariamente o lixo ao local de coleta;

- 5.3.40. Providenciar local adequado para abrigar e acondicionar os resíduos temporariamente na área externa, observando todos os requisitos de segurança sanitária: contêineres com tampa, segregação por tipo, limpeza rotineira, higienização do abrigo pós-coleta ou sempre que necessário;
- 5.3.41. Realizar, diariamente, o transporte e destinação adequada dos resíduos orgânicos e inorgânicos gerados pelos Restaurantes;
- 5.3.42. Remover o lixo por acesso diferente daquele por onde houver trânsito de gêneros alimentícios a serem consumidos, ou, em casos de impossibilidade de separação dos acessos, deverá ser determinado horário diferenciado para sua condução;
- 5.3.43. Não acumular resíduos orgânicos devido a possibilidade de atrair animais (urbanos e silvestres), vetores, pragas urbanas e risco de contaminar alimentos e pessoas;
- 5.3.44. Providenciar a limpeza dos resíduos, caso haja derramamento de chorume na operação de transporte e descarte;
- 5.3.45. Os restos de resíduos orgânicos poderão ser destinados para compostagem e os resíduos recicláveis poderão ser utilizados nos projetos de pesquisa e extensão da UFMA e demais atividades acadêmicas;
- 5.3.46. Obter todos os alvarás, registros, licenças e outras formalidades necessárias para o funcionamento legal do mesmo, ficando os Campi totalmente isento dessas responsabilidades. A UFMA poderá, a qualquer momento, solicitar a fiscalização e inspeção do Serviço Municipal de Vigilância Sanitária para averiguar se os padrões exigidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) estão sendo cumpridos;
- 5.3.47. Se responsabilizar pelo controle integrado de pragas. Deverá ser realizado, pelo menos, trimestralmente, ou sempre que se fizer necessário, em todas as dependências do Restaurantes (refeitório, estoque, cozinha, banheiros, vestiários e outros), quando for o caso, contra ratos, morcegos, insetos etc., devendo ser realizado por pessoal treinado de Empresa Especializada, cuja aplicação de produtos somente poderá ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção nas instalações, insumos e alimentos. Os produtos utilizados devem possuir registro nos órgãos de controle e os comprovantes de realização do serviço devem ser arquivados na unidade e fornecidos em cópia a UFMA. A empresa responsável pela realização do serviço deve possuir alvará de funcionamento sanitário, ambiental e possuir Responsável Técnico habilitado;
- 5.3.48. Realizar as desinsetizações e desratizações em horários em que não haja manipulação de alimentos e atendimento ao público. Sempre manter os registros de todos os procedimentos realizados disponíveis no restaurante;
- 5.3.49. Higienizar, quando da aplicação do controle integrado de pragas, os ambientes, os equipamentos e utensílios antes de serem reutilizados, para a remoção dos resíduos de produtos químicos;
- 5.3.50. Fornecer diariamente, à fiscalização da UFMA, a quantidade das refeições efetivamente fornecidas, por tipo de público, e demais serviços prestados, lançando diariamente no Sistema Informatizado ou outro Sistema disponível/vigente, o número de refeições fornecidas com valor integral e àquelas com subsídio integral e parcial;
- 5.3.51. Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica, gás, quebra de equipamentos, e outros, assegurando a manutenção dos serviços objeto do contrato;
- 5.3.52. Obedecer ao regulamento das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos da legislação sanitária vigente

Materiais a serem disponibilizados

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

EQUIPAMENTO/DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
Exaustor 50cm 220v - Exaustor industrial Axial Monofásico , fabricado em chapa de aço carbono; pintura eletrostática epóxi na cor azul, motores elétricos conforme NBR5031, hélice de alumínio (60° a 70°C) acoplada diretamente ao motor. Grade externa de proteção, baixo nível de ruído. monofásicos e trifásicos. Tamanho: Diâmetro 500mm x comprimento 300mm. Tensão: Monofásico 127/230. 3 Hélices Nylon, 1/3 de potência. Rotação de 1750RPM. Vazão de 120m³/min. Pressão: 8mmca e Ruído: 84dbA4	04
Fogão industrial 06 bocas , em aço inoxidável AISI 304, forno e chapa com porta com visor - Fogão de chão, com porta com visor, alimentação a gás, ignição manual Altura x largura x profundidade (800mm x 1500mm x 880 mm)	01
• Lavadoras de Louças de Alta Performance - Lavadora multicâmara, onde as operações de pré-lavagem, lavagem, pré-enxágüe e enxágüe final. Construída em aço inoxidável AISI 304 e outros elementos resistentes à corrosão. Aquecedor elétrico e moto-bomba de enxágüe incorporados ao equipamento. Aquecimento elétrico da água da lavagem. Controles automáticos de temperaturas e nível da água. Exclusivo sistema contínuo de deslocamento das gavetas, que evita a quebra e a constante reposição destes acessórios. Sistema de segurança que pára a lavadora em casos de travamento da esteira transportadora. Sistema de segurança que pára a lavadora se a porta for aberta durante a operação. Porta de inspeção que facilita o acesso ao interior do equipamento para limpeza e manutenção. Acionamento dos motores por contatores, com relés de proteção. A água do enxágüe é liberada somente com a passagem de gavetas. Sentido de operação pode ser da esquerda para a direita ou da direita para a esquerda. Utiliza mesas auxiliares de entrada e saída em três tamanhos disponíveis. Dados técnicos; Operações: lavagem e enxágüe. Capacidade produtiva: 150 gavetas por hora. Altura máxima de lavagem sobre a gaveta: 430 mm Dimensões em mm (L x P x H): 1100 x 805 x 1380, sem as mesas auxiliares. Bomba de lavagem de 3 cv. Bomba de enxágüe de 0,5 cv. Consumo energético: 44,8 kWh. Tensão de alimentação/consumo: 220V/118A; 380V/69A, ambos trifásicos. Consumo de água por gaveta: 4,7 litros Temperatura da água de lavagem: 55° - 65°C. Temperatura da água de enxágüe: 80° - 90°C . Sentido de operação: da direita para a esquerda ou da esquerda para a direita. Peso (sem embalagem): 270 kg . Mangueiras de água e esgoto para instalação até 02 metros de distância da máquina (o cabeamento elétrico é de responsabilidade do cliente). 04 gavetas (rack) de pinos, para pratos, bandejas, etc. 02 gavetas (rack) para talheres e utensílios menores. 01 gaveta (rack) lisa para cumbucas, molheiras e peças de tamanhos diversos. Mesas auxiliares para gavetas. BHV – Aquecedor a vapor da água de enxágüe; CV – Módulo Condensador de Vapor; MOP – Módulo Otimizador de Performance; MOS – Módulo de Otimização de Secagem; TAS – Túnel Auxiliar de Secagem; Bomba de lavagem com corpo de aço inoxidável; Gaveta (rack) para copos, em tamanhos diversos	02
Balcão Buffet Self Service duplo com 8 cubas quentes e 4 frias, em aço inoxidável AISI 304 , Largura x altura 0.265 m x 0.065 m	04

Frigideira basculante industrial elétrica – série profissional 1000, capacidade 100 litros , confeccionado em chapa de aço inoxidável, indicado para frituras e cozimentos diversos, tacho de cocção em aço inoxidável com cantos arredondados e fundo em aço especial tratado; Tampa especial com abertura total em aço inoxidável, Aquecimento através de resistências elétrica brindadas em aço inoxidável; Pannel de comando frontal em chapa de aço inoxidável com controle de temperatura através de termostatos eletromecânico e lâmpadas sinalizadoras; Acionamento basculante manual do tacho, por volante localizado na parte frontal do equipamento; Pés tubulares em tubo de aço carbono 1.1/2" pintado e contraventamento em tubo de 1" com sapatas de nivelamento de altura em poliamida 6.0 (nylon). Dimensões: comprimento x profundidade x altura: 1000 x 1000 x 900. Tensão 220V trifásico/380V trifásico, Potência: Kw x Kcal: 15,0/12.900	06
Forno elétrico combinado – capacidade 40 GNs 1/1 x 65 mm, tecnologia Steam Power, higienização automática, Tensão 220V trifásico/380V trifásico, dimensões: (altura x largura x profundidade): 1960mm x 1065 mm x 1384 mm. Funções: Higienização automática, vapor combinado, ar quente, cozinhar no vapor, regenerar, vapor manual, extrator de vapor, cocção por sonda tempo, esfriar. Operação: controle de temperatura de 30°C a 260°C; Controle de vapor ajustável de 0°C a 100°C. Estrutura: construído em 100% em aço inoxidável, convecção de ar forçada por meio de turbinas de alta rotação, sensor de temperatura para monitoramento da câmara, isolamento térmico de alta performance e durabilidade, dreno que facilita a higienização, uso eficiente de energia.	06
Caldeirão Fluido Térmico Pannel Touch Screen - à gás – capacidade 300 litros. Dimensões (mm); 1203 x 1284 x 1176. Consumo (Kg/h): 1,8. Construído em aço inoxidável Isolação térmica em lã de vidro, Chaminés para exalação de gases; Aquecimento através de galerias especiais de queimadores multitubulares; Temperatura de trabalho de até 180°C; Sistema de programações de receitas com controle de tempo/temperatura; Visor para visualização de chama e combustão de gás, Torneira giratório para abastecimento de água, Pannel de controle Touch Screen	08
Processador de alimentos, inox, com 7 discos diâmetro 203 mm Confeccionado em chapa de aço inoxidável;Tampa removível; Bocal extra largo;Bocal com empurrador cilíndrico; Movimento único de alimentação;Tampa com sensor de segurança;Bivolt com chave seletora; Tensão elétrica / frequência / fases 127/220 V / 60 Hz / 1 Potência nominal 600 W; Potência do motor 0,5 CV Consumo 0,6 kW·h Dimensões (AxLxP) 580 x 290 x 520 mm; Peso líquido / bruto 27,80 kg / 32,00 kg; Produção aproximada 250 kg/h /Rotação 380 rpm;	02

Diâmetro do disco 203 mm.	
Mixer de alimentos, capacidade: Ideal para até 50 litros por processo. Bloco do motor, tubo, campânula e faca (lâmina) em aço inoxidável. Campânula e faca em aço inoxidável desmontáveis Cabo de alimentação desmontável, Indicador luminoso de tensão Suporte de painéis universal. Dimensões (largura x profundidade x altura): 177 x 125 x 736 mm, Comprimento do tubo: 350 mm. Comprimento total do triturador: 790 mm – Ø 125 mm Comprimento da batedeira: 280 mm; Comprimento total da batedeira: 805 mm – Ø 125 mm. Peso: 4,6 kg. Tensão: 220V monofásico. Potência: 440 Watts. Velocidade: 9500 rpm. Acessórios inclusos: 1 suporte mural para arrumar o triturador e 1 ferramenta para montagem e desmontagem da lâmina	01
Pass-Through Quente, Aquecimento de alimentos na passagem da produção para área de consumo Aquecimento: Resistência elétrica, Temperatura: +30 a +65°C, Controlador eletrônico com indicador de temperatura, Revestimento Interno: Revestimento em aço inox 304, Prateleiras: 6 níveis; grades em aço inox 430, reguláveis, Pés niveladores, Capacidade: 12 cubas grandes de 530x325x150 mm ou 24 cubas pequenas de 325x265x150 mm (duas pequenas ocupam o lugar de uma grande)., Obs: As cubas não acompanham o produto, Equipamento(s) certificado(s) conforme Portaria Inmetro nº 148/2022	03
Pass-Through Frio, Pass-Through Frio, Conservação e Exposição de alimentos na passagem da produção para área de consumo Refrigeração: Ar forçado com evaporador aletado Temperatura: 0 a +7°C, Automático, Eletrônico Revestimento Interno: Revestimento em aço inox 304 Prateleiras: 6 níveis grades em aço inox 430, reguláveis Pés Niveladores Capacidade: 12 cubas grandes de 530x325x150 mm ou 24 cubas pequenas de 325x265x150 mm (duas pequenas ocupam o lugar de uma grande) Obs: As cubas não acompanham o produto Equipamento(s) certificado(s) conforme Portaria Inmetro nº 148/2022 Produto destinado para uso comercial. Altura 2045mm, profundidade 935 mm, frente 720 mm, Capacidade bruta 659 litros, capacidade líquida 659 litros.	03
BEBEDOURO DE PRESSÃO INDUSTRIAL Gabinete Externo: Aço inox 430. Torneiras: 4 Modelo rosca/copo. Cuba / aparador: Aço inox 304. Com mangueira, embutida, para escoamento da água. Pés: Reguláveis. Reservatório: Em polietileno, próprio para alimentos. Capacidade para 200 litros água gelada. Pode atender a média, no fluxo, até 400 pessoas. Isolamento: EPS. Serpentina: Interna. Aço inox 304. Compressor: Embraco de 1/6+ HP. Gás: R134A. Temperatura: Regulada por termostato de 0° a 7°C. Tensão 220V ca. Dimensões: Sem Embalagem (A x L x C): 1,50m x 1,05m x 65 cm. Com Embalagem (A x L x C): 1,52m x 1,15m x 85 cm. Peso 85Kg. Filtro: Possui filtro com celulose e carvão ativado	06
	06

Geladeira Industrial, Refrigeração de produtos em cozinhas industriais de hotéis, restaurantes, clubes, bares, lanchonetes, confeitarias, mercados, mercearias e outros. Temperatura: +1 a +7 °C, Refrigeração: Ar forçado com serpentina aletada
Controle de Temperatura: Controlador Eletrônico Digital, com indicador digital de temperatura e degelo automático natural

Revestimento Externo: Aço Inox 430, Revestimento Interno: Aço Galvanizado, Parte frontal sem, aquecimento no quadro de portas, podendo ocorrer condensação da umidade do ar, Construção do Gabinete: Monobloco, Pés reguláveis

Dimensões: Frente(mm): 1732, Profundidade(mm): 672, Altura(mm): 2024, Capacidade bruta(litros): 1553
Peso bruto(kg): 255, Tensão(V): 127 ou 220
Frequência(Hz): 60, Consumo kWh/dia(60Hz): 4,42

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

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

5.5.1. As quantidades de refeições estimadas consideram os discentes da Graduação e Pós-graduação, servidores, terceirizados e visitantes;

5.5.2. Os quantitativos apresentados são estimativas. As refeições efetivamente servidas aos discentes deverão ser comprovadas através da apresentação de tickets, listagem diária de refeições fornecidas (assinada pelos usuários) ou outro meio de controle que venha substituir estes;

5.5.3. A indicação dos quantitativos de refeições não constitui nenhuma obrigação presente ou futura por parte da UFMA, que não poderá ser responsabilizado por variações na quantidade de refeições a serem servidas pela empresa. Cuida-se de mera expectativa de fornecimento, não custeado pelo contrato decorrente desta licitação;

5.5.4 Uso e Cobrança de Energia Elétrica

5.5.4.1 A contratante poderá, a qualquer tempo, instituir a cobrança pelo consumo de energia elétrica utilizado pela contratada na execução dos serviços no Restaurante Universitário, com base em medição individualizada.

5.5.4.2 Para fins de apuração do consumo, a contratante providenciará, às suas expensas, a instalação de medidor de energia elétrica específico para o espaço utilizado pela contratada.

5.5.4.3 A partir da instalação do medidor, a contratante comunicará oficialmente à contratada a data de início da cobrança, que será calculada com base na leitura mensal registrada no referido equipamento.

5.5.4.4 O valor devido corresponderá ao consumo medido, multiplicado pela tarifa vigente aplicada pela concessionária local de energia elétrica, acrescido de eventuais encargos legais ou contratuais incidentes.

5.5.4.5 O pagamento do valor apurado deverá ser efetuado pela contratada no prazo máximo de **10** dias corridos, contados da apresentação do demonstrativo mensal pela contratante.

Especificação da garantia do serviço

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

Procedimentos de transição e finalização do contrato

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

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

- 6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- 6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
- 6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e o Contratado devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
- 6.4. O órgão ou entidade poderá convocar o preposto da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução do Contratado, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Preposto

- 6.6. O Contratado poderá designar formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto Contratado.
- 6.7. O Contratado não necessitará manter preposto da empresa no local da execução do objeto durante o período em que os restaurantes universitários estiverem com as atividades suspensa por motivos de férias acadêmicas.
- 6.8. O Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que o Contratado designará outro para o exercício da atividade.

Rotinas de Fiscalização

- 6.9. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

Fiscalização Técnica

- 6.10. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.
- 6.11. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.
- 6.12. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.
- 6.13. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.
- 6.14. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.
- 6.15. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual.
- 6.17. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou

emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade do Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

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

Fiscalização Administrativa

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

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

Gestor do Contrato

6.21. Cabe ao gestor do contrato:

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

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

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

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

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

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

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

6.21.8. receber e dar encaminhamento imediato:

6.21.8.1. às denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho, conforme o art. 2º, inciso III, do Decreto n.º 12.174/2024;

6.21.8.2. à notificação formal de que a empresa contratada está descumprindo suas obrigações trabalhistas, enviada pelo trabalhador, sindicato, Ministério do Trabalho, Ministério Público, Defensoria Pública ou por qualquer outro meio idôneo.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no Anexo I deste Termo de Referência.

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

7.2.1. não produziu os resultados acordados,

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

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

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

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

7.4.1. Atestado mensal da quantidade exata de refeições (almoços e jantares) efetivamente fornecidas, validada por meio de registros de saída do Restaurante Universitário (ex: catracas, sistemas de registro, tickets controlados). O pagamento deve ser diretamente proporcional ao volume de refeições entregues e aprovadas.;

7.4.2. Realização periódica de pesquisas com a comunidade universitária (estudantes, servidores) para avaliar aspectos como sabor, variedade, temperatura, apresentação e quantidade das refeições. O resultado pode impactar uma parcela do pagamento ou servir como base para glosas em caso de baixa satisfação recorrente.; e

7.4.3. Verificação do atendimento aos critérios de sustentabilidade estabelecidos no Termo de Referência, como comprovação da origem dos alimentos, práticas de redução de desperdício, gestão adequada de resíduos (ex: comprovantes de coleta de óleo usado, relatórios de reciclagem), e uso consciente de água e energia. O não cumprimento pode gerar advertências ou glosas.

Do recebimento

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

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

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

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

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

7.10. Para efeito de recebimento provisório, será considerado para fins de faturamento o período de prestação dos serviços nos últimos 30 dias

7.11. Ao final de cada período/evento de faturamento:

7.11.1. o fiscal técnico do contrato deverá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos no ato convocatório, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.19. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal quanto à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

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

7.21. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

7.22. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

7.23. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, nos casos de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021

7.24. Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- I) o prazo de validade;
- II) a data da emissão;
- III) os dados do contrato e do órgão contratante;
- IV) o período respectivo de execução do contrato;
- V) o valor a pagar; e
- VI) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.25. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o Contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao Contratante.

7.26. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

7.27. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

7.27.1. verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

7.27.2. identificar possível razão que impeça a participação em licitação/contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.28. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do Contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do Contratante.

7.29. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o Contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do Contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

7.30. Persistindo a irregularidade, o Contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao Contratado a ampla defesa.

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

Prazo de pagamento

7.32. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até dez dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

7.33. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao Contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA de correção monetária.

Forma de pagamento

7.34. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo Contratado.

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

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

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

7.37. O Contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

Reajuste

7.38. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 13/08/2025.

7.39. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

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

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

7.43. 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.

7.44. 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*.

7.45. O reajuste será realizado por apostilamento.

Cessão de Crédito

7.44. As cessões de crédito dependerão de prévia aprovação do Contratante.

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

7.44.2. 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.

7.44.3. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (Contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente

sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração.

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

7.45. O disposto nesta seção não afeta as operações de crédito de que trata a Instrução Normativa SEGES/MGI nº 82, de 21 de fevereiro de 2025, as quais ficam por esta regidas.

8. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

8.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

8.2. Serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

8.2.1. Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

8.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

8.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

8.2.4. Multa:

8.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 15 (quinze) dias.

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

8.2.4.1.1. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias para apresentação, suplementação ou reposição da garantia autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

8.2.4.3. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h”, de 5% (cinco por cento) a 20% (vinte por cento) do valor da contratação.

8.2.4.4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “ c”, de 5% (cinco por cento) a 20% (vinte por cento) do valor da contratação.

8.2.4.5. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de 5% (cinco por cento) a 20% (vinte por cento) do valor da contratação.

8.2.4.6. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de 5% (cinco por cento) a 20% (vinte por cento) do valor da contratação.

8.2.4.7. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de 5% (cinco por . cento) a 20% (vinte por cento) do valor da contratação.

8.3. A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.

8.4. Todas as sanções previstas neste Termo de Referência poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

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

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

8.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 20 (vinte) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

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

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

8.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

8.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

8.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

8.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

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

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

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

8.11. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Termo de Referência ou para provocar

confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

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

8.12.1. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

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

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

Regime de Execução

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

Critérios de aceitabilidade de preços

9.3. Em se tratando de contratação para registro de preços, caso adotado o critério de julgamento de menor preço ou de maior desconto por grupo de itens, o critério de aceitabilidade de preços unitários máximos será:

9.3.1. Valores unitários: conforme tabela constante no item 1.1 deste Termo de Referência.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

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

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

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

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

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

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

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

9.12. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

9.13. Consórcio de empresas: contrato de consórcio devidamente arquivado no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis (art. 279 da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976) ou compromisso público ou particular de constituição, subscrito pelos consorciados, com a indicação da empresa líder, responsável por sua representação perante a Administração (art. 15, caput, I e II, da Lei nº 14.133, de 2021).

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

9.16. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

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

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

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

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

9.21. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

9.22. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

9.23. certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação/contratação, ou de sociedade simples;

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

9.25. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos dois últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas[A15] :

LG =

Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

SG =

Ativo Total

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

LC =

Ativo Circulante

Passivo Circulante

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

9.26.1. Patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação para o período de doze meses , por meio da apresentação do balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social;

9.27. Os indicadores fixados acima deverão ser atingidos em cada um dos dois últimos exercícios sociais, sob pena de inabilitação;

9.28. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

9.29. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

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

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

Qualificação Técnica

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

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

9.33. Registro ou inscrição da empresa no Conselho Regional de Nutrição (CRN), em plena validade.

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

9.34. Prova de atendimento ao Alvará Sanitário (ou Licença de Funcionamento Sanitária), previstos na RDC (Resolução da Diretoria Colegiada) nº 216, de 15 de setembro de 2004, da ANVISA.

Qualificação Técnico-Operacional

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

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

9.35.1.1. contrato(s) que comprove(m) a experiência mínima de 01 (um) ano do fornecedor na prestação dos serviços, em períodos sucessivos ou não, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes;

9.36.1.2. O fornecimento de 30% do quantitativo de refeições referente à cada item, por um período não inferior a 1 ano.;

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

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

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

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

9.37. Serão aceitos atestados ou outros documentos hábeis emitidos por entidades estrangeiras quando acompanhados de tradução para o português, salvo se comprovada a inidoneidade da entidade emissora.

9.38. A apresentação, pelo fornecedor, de certidões ou atestados de desempenho anterior emitido em favor de consórcio do qual tenha feito parte será admitida, desde que atendidos os requisitos do art. 67, §§ 10 e 11, da Lei nº 14.133/2021 e regulamentos sobre o tema.

Qualificação Técnico-Profissional

9.39. Apresentação do(s) profissional(is), abaixo indicado(s), devidamente registrado(s) no conselho profissional competente, detentor(es) de atestado de responsabilidade técnica por execução de serviço de características semelhantes, também abaixo indicado(s):

9.39.1. Para o Nutricionista: serviços de elaboração de cardápios, acompanhamento e supervisão da produção de refeições em cozinhas industriais ou serviços de alimentação coletiva, gestão da qualidade e segurança alimentar, e aplicação de boas práticas de fabricação.

9.39.2. O(s) profissional(is) acima indicado(s) deverá(ão) participar do serviço objeto do contrato, e será admitida a sua substituição por profissionais de experiência equivalente ou superior, desde que aprovada pela Administração (§ 6º do art. 67 da Lei nº 14.133, de 2021)

9.40. Não serão admitidos atestados de responsabilidade técnica de profissionais que, na forma de regulamento, tenham dado causa à aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do **caput** do art. 156 da Lei n.º 14.133, de 2021, em decorrência de orientação proposta, de prescrição técnica ou de qualquer ato profissional de sua responsabilidade.

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

Disposições gerais sobre habilitação

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

9.43. Na hipótese de o fornecedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para assinatura do contrato ou da ata de registro de preços ou do aceite do instrumento equivalente, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

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

9.45. Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

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

Documentação complementar para cooperativas

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

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

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

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

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

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

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

9.47.6.1. ata de fundação;

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

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

9.47.6.4. editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias;

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

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

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

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação, que é o máximo aceitável, é de **R\$ R\$ 30.163.800,00 (trinta milhões, cento e sessenta e três mil, e oitocentos reais)**, conforme custos unitários apostos na tabela contida no item 1.1 acima.

10.2 A estimativa de custo levou em consideração o risco envolvido na contratação e sua alocação entre Contratante e Contratado, conforme especificado na matriz de risco constante do Contrato.

10.3. Por ser do tipo Registro de preços a UFMA pode aproveitar a economia de escala na aquisição de serviços, garantindo melhores condições comerciais junto a empresa contratada e reduzindo os custos de aquisição dos serviços.

10.4. Em caso de Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

10.4.1. em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

10.4.2. em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

10.4.3. serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou

10.4.4. poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

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

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

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1 As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilasas.

13. ANEXO I Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato (Contratações de pequeno valor - art. 95, inciso I, da Lei n. 14.133/2021, Orientação Normativa nº 84, de 17 de maio de 2024)

Não se aplica.

14. ANEXO II TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

Não se aplica.

15. 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](#).

AGNALDO DA SILVA GUIMARAES FILHO

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 24/09/2025 às 13:28:30.

DANILO FRANCISCO CORREA LOPES

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 24/09/2025 às 13:30:05.

LAURA ANTONIETA ARAUJO SOARES MARQUES

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 24/09/2025 às 13:31:46.

