



FAPEU Fundação de Amparo à Pesquisa e Extensão Universitária

Campus universitário - Trindade - Florianópolis - SC

licita@fapeu.org.br - <http://www.fapeu.org.br>

RECIBO DE SELEÇÃO PÚBLICA DE FORNECEDORES

PROCESSO Nº. 5860501600

SELEÇÃO PÚBLICA Nº. 131/2024

Razão Social:	_____
CNPJ Nº.:	_____
Endereço:	_____
E-mail:	_____
Cidade:	_____ Telefone: (____) _____
Pessoa para contato:	_____
Recebemos, nesta data, cópia do instrumento convocatório da Seleção Pública acima identificada.	
Local:	_____ Data: _____
_____ Assinatura	

Senhor(a) Fornecedor(a),

Visando à comunicação futura entre a FAPEU e essa empresa, solicitamos que Vossa Senhoria preencha o recibo de entrega do instrumento convocatório e remeta ao Setor de Licitação por meio do e-mail: licita@fapeu.org.br.

A não remessa do recibo exime a Comissão da comunicação de eventuais retificações ocorridas no instrumento convocatório, bem como de quaisquer informações adicionais.





FAPEU Fundação de Amparo à Pesquisa e Extensão Universitária

Campus universitário - Trindade - Florianópolis - SC

licita@fapeu.org.br - <http://www.fapeu.org.br>

**SELEÇÃO PÚBLICA DE FORNECEDORES Nº. 131/2024
PROCESSO Nº. 5860501600**

TIPO: MENOR PREÇO UNITÁRIO

RECEBIMENTO DA PROPOSTA E DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO ATÉ O DIA:

30/09/2024 ÀS: 13:00h (Horário de Brasília/DF)

E-MAIL: licita@fapeu.org.br.

A Fundação de Amparo à Pesquisa e Extensão Universitária – FAPEU, torna público, para conhecimento dos interessados, a realização de Seleção Pública de Fornecedores, no **modo de disputa fechado**, por meio da Comissão de Seleção Pública, designada pela Portaria nº. **018/2024**.

O recebimento das propostas e documentação de habilitação adotará a forma eletrônica. Os documentos inerentes a esta Seleção Pública deverão ser enviados para o e-mail: licita@fapeu.org.br, até o prazo definido neste instrumento convocatório, especificando no assunto do e-mail o número da Seleção Pública ao qual está concorrendo. Todos os atos intrínsecos à presente Seleção Pública serão publicados no site da FAPEU.

O presente procedimento de Seleção Pública será regido pelo [Decreto n.º 8.241 de 21/05/2014](#), e demais legislações pertinentes, bem como pelas cláusulas e condições constantes deste instrumento convocatório e seus Anexos.

1. DO OBJETO

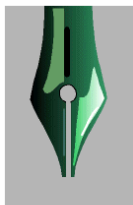
A presente Seleção Pública tem como objeto o **compromisso de fornecimento de 3.400 (três mil e quatrocentas) diárias de refeições, contendo 05 (cinco) refeições cada diária, com fornecimento de mão de obra, materiais e utensílios, no Instituto Educar - Assentamento Nossa senhora Aparecida, em Pontão/RS.**, visando atender as necessidades de projeto administrado pela FAPEU, conforme especificações constantes no Termo de Referência – Anexo I deste instrumento convocatório.

2. DA PARTICIPAÇÃO DA SELEÇÃO PÚBLICA

2.1. Poderão participar da Seleção Pública:

2.1.1. Empresas que não estejam sob regime de falência, liquidação, recuperação judicial ou extrajudicial e dissolução, e não suspensas do direito de contratar com a FAPEU;





F A P E U Fundação de Amparo à Pesquisa e Extensão Universitária

Campus universitário - Trindade - Florianópolis - SC

licita@fapeu.org.br - <http://www.fapeu.org.br>

2.1.2. Empresas não declaradas inidôneas, suspensas ou impedidas por quaisquer órgãos / entidades públicas federal, estadual ou municipal;

2.1.3. Empresas isoladamente, não reunidas em consórcio;

2.1.4. Empresas que não se enquadrem nas vedações estabelecidas pelo Art. 14, da [Lei nº. 14.133, de 01/04/2021](#).

3. DA AQUISIÇÃO DO INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO

3.1. O Instrumento Convocatório poderá ser obtido na íntegra no sítio: <http://www.fapeu.org.br> (Licitações/Seleção Pública), por meio do link: http://www.fapeu.org.br/index5.php?id_conteudo=62, ou solicitado por e-mail: licita@fapeu.org.br.

4. SOLICITAÇÃO DE ESCLARECIMENTOS

4.1. A solicitação de esclarecimentos poderá ser efetuada pelas empresas interessadas em participar, até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada no preâmbulo deste instrumento para a abertura da sessão, exclusivamente pelo e-mail licita@fapeu.org.br.

4.1.1. Os questionamentos serão disponibilizados para todos os interessados, no sítio <http://www.fapeu.org.br> (Licitações/Seleção Pública), para ciência de qualquer interessado.

5. DO RECEBIMENTO DA PROPOSTA DE PREÇOS E DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

5.1. As empresas interessadas em participar desta Seleção Pública, deverão enviar sua **PROPOSTA DE PREÇOS e DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO** ao endereço de e-mail: licita@fapeu.org.br, destinados à Comissão de Seleção Pública, **até o dia 30 de SETEMBRO de 2024, às 13:00h**, contendo obrigatoriamente, no assunto e no corpo do e-mail, os dizeres:

SELEÇÃO PÚBLICA Nº 131/2024 - RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA - PROPOSTA DE PREÇOS E DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

5.2. A empresa que enviar os documentos ao e-mail supracitado, receberá uma resposta de confirmação. Insta salientar que a confirmação do recebimento não configura a legitimação da documentação e admissão no certame, apenas assegura o recebimento dos documentos enviados.

5.3. Não será aceita mensagem enviada após a data e horário limite para recebimento da proposta e documentação de habilitação, constante deste instrumento convocatório.





F A P E U Fundação de Amparo à Pesquisa e Extensão Universitária

Campus universitário - Trindade - Florianópolis - SC

licita@fapeu.org.br - <http://www.fapeu.org.br>

6. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

- 6.1.** A proposta de preço deverá ser apresentada conforme **Anexo III**, digitada sem alternativas, emendas, rasuras e entrelinhas, em língua portuguesa, contendo a Razão Social, CNPJ, endereço completo da empresa, número de telefone, endereço eletrônico (e-mail), dados do representante legal ou procurador da empresa e preço unitário e total em reais. Os preços deverão ter no máximo 2 (duas) casas decimais após a vírgula (Ex: R\$ 0,01);
- 6.2.** Incluir nos preços unitários e totais propostos do fornecimento de material e instalação/prestação, todos os impostos, taxas, seguro, frete, ISS/ICMS e outros encargos incidentes sobre o fornecimento, devendo sobretudo ser observada, em caso de contratação, a retenção, por ocasião do pagamento, realizada sobre o valor total da fatura, quando do pagamento desta, referente às alíquotas discriminadas na IN RFB nº 1234/12;
- 6.3.** A proposta deverá ser obrigatoriamente datada e assinada pelo representante legal da empresa, devidamente identificado, sob pena de desclassificação da proposta;
- 6.4.** A proposta deverá apresentar a descrição completa dos itens ofertados, observadas as especificações constantes do Termo de Referência - Anexo I, deste instrumento convocatório, de forma a permitir a constatação de atendimento às exigências da presente Seleção Pública;
- 6.5.** **Validade da proposta:** não poderá ser inferior a 30 (trinta) dias, a contar de sua abertura. Em caso de omissão, será considerado o prazo estabelecido neste instrumento convocatório;
- 6.6.** O encaminhamento da proposta pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências do instrumento convocatório e às especificações técnicas ali previstas;
- 6.7.** A omissão de qualquer despesa necessária à perfeita entrega dos itens será interpretada como não existente ou já incluída nos preços, não podendo a empresa pleitear acréscimo após a abertura da proposta.

7. O CRITÉRIO DE JULGAMENTO

- 7.1.** Serão adotados os seguintes critérios:
 - 7.1.2.** Conformidade do valor proposto com o consignado a partir da capacidade financeira do projeto;
- 7.2.** Para efeito de julgamento da Seleção Pública, será considerada vencedora a proposta que apresentar **MENOR PREÇO UNITÁRIO**;





FAPEU Fundação de Amparo à Pesquisa e Extensão Universitária

Campus universitário - Trindade - Florianópolis - SC

licita@fapeu.org.br - <http://www.fapeu.org.br>

- 7.3.** No caso de igualdade de condições, o critério de desempate será em conformidade com o art. 17, do Decreto nº 8.241/2014, permanecendo o empate será realizado pela Comissão de Seleção o sorteio online, publicado posteriormente no site da FAPEU;
- 7.4.** Serão desclassificadas as propostas que não atenderem este instrumento convocatório em conformidade com o artigo 9º, parágrafo 3º, do Decreto n.º 8.241/2014.
- 7.5.** É facultada à Comissão de Seleção ou autoridade superior, em qualquer fase da Seleção Pública, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar inicialmente.

8. DA HABILITAÇÃO

- 8.1.** A comprovação da habilitação dos interessados será realizada mediante o envio eletrônico dos seguintes documentos até a data aprazada para abertura desta seleção pública;

8.1.1. Relativo à habilitação jurídica:

- a) registro comercial, no caso de empresa individual;
- b) ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, no caso de sociedades comerciais, e acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, no caso de sociedades por ações;
- c) inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício; e
- d) declaração de que não está inscrita em cadastros nacionais de empresas punidas pela administração pública (**Anexo II**).

8.1.2. Relativo à regularidade fiscal e trabalhista:

- a) prova de regularidade para com a Fazenda Federal (Certidão unificada Federal e de Contribuições Sociais), Estadual, Distrital e Municipal do domicílio ou sede do interessado, ou outra equivalente, na forma da lei;
- b) prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, que comprove situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei; e
- c) prova de regularidade trabalhista por meio da apresentação de Certidão Negativa ou Positiva de Débitos Trabalhistas – CNDT, expedida pela Justiça do Trabalho.





FAPEU Fundação de Amparo à Pesquisa e Extensão Universitária

Campus universitário - Trindade - Florianópolis - SC

licita@fapeu.org.br - <http://www.fapeu.org.br>

8.1.3. Relativo à qualificação econômico-financeira:

a) certidão negativa de falência ou de recuperação judicial e extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física.

8.1.4. Relativo à qualificação de idoneidade:

a) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça – CNJ, no endereço eletrônico: http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php; e

b) Certidão Negativa de Licitantes Inidôneos emitida pelo Tribunal de Contas da União – TCU, no endereço eletrônico: <https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=INABILITADO:CERTIDAO>.

8.1.5. Relativo à qualificação técnica:

a) Alvará sanitário vigente expedido pela Vigilância Sanitária da sede da proponente, para exercício de atividade compatível com o objeto da presente seleção pública.

9. DO RECURSO

9.1. Declarado o vencedor, qualquer participante poderá manifestar intenção de recorrer via e-mail licita@fapeu.org.br, quando lhe será concedido o prazo de 1 (um) dia útil para tanto, a contar da lavratura da Ata de Julgamento;

9.2. Será concedido à empresa que manifestar intenção de interpor recurso, o prazo de 3 (três) dias úteis para apresentação das razões, conforme disposto no §3º do art. 30 do Decreto nº 8.241, de 21 de maio de 2014;

9.3. As demais empresas ficam, desde logo, intimadas a apresentar suas contrarrazões, caso queiram, no prazo de 3 (três) dias úteis, a contar do término do prazo recursal, sendo lhes assegurada vistas ao processo, conforme disposto no §4º do art. 30 do Decreto nº 8.241, de 21 de maio de 2014;

9.4. O recurso e as contrarrazões deverão ser encaminhados ao endereço de e-mail: licita@fapeu.org.br;

9.5. O recurso contra a decisão da Comissão de Seleção não terá efeito suspensivo;

9.6. Não serão conhecidos os recursos interpostos sem motivação ou intempestivos;

9.7. O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento;





FAPEU Fundação de Amparo à Pesquisa e Extensão Universitária

Campus universitário - Trindade - Florianópolis - SC

licita@fapeu.org.br - <http://www.fapeu.org.br>

- 9.8.** A falta de manifestação temporal da interessada importará na preclusão do direito de recorrer;
- 9.9.** Os recursos deverão ser encaminhados a Comissão de Seleção, a qual, se não a reconsiderar, o encaminhará à autoridade máxima da FAPEU, que decidirá;
- 9.10.** Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos e procedimentos, a autoridade competente homologará a adjudicação para determinar a contratação.

10. DO TERMO DE CONTRATO

- 10.1.** Será firmado Termo de Contrato (**Anexo IV**), com a empresa vencedora que será convocada para sua assinatura, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, a partir da data da convocação, sob pena de, não o fazendo, decair do direito à contratação, sem prejuízo das penalidades deste instrumento;
- 10.2.** Se a empresa vencedora recusar-se a assinar a Termo de Contrato (**Anexo IV**), injustificadamente, os demais interessados serão intimados a fazê-lo na ordem de classificação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
- 10.3.** O Proponente que vier a ser contratado poderá, através de acordo entre as partes, mediante Termo Aditivo, estabelecer acréscimos ou supressões nas mesmas condições contratuais, do valor inicial atualizado do Termo de Contrato;
- 10.4.** Não será admitida a subcontratação parcial ou total do fornecimento;
- 10.5. Prazo de vigência do Contrato:** O Termo de Contrato terá vigência de 12 (doze) meses.

11. DAS PENALIDADES

- 11.1.** Pelo atraso injustificado na entrega, será aplicada multa moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso, limitada ao valor total atualizado do Termo de Contrato, acrescida dos juros e correção monetária. Caberá a devolução integral do valor pago, em caso de pagamento antecipado, acrescido dos juros e correção monetária, sem prejuízo da suspensão de contratar com a FAPEU pelo prazo de até 5 (cinco) anos;
- 11.2.** Ocorrendo o não cumprimento total ou parcial deste instrumento convocatório, a FAPEU poderá aplicar a multa de 10% (dez por cento), calculada sobre o valor total, e atualizado deste Termo de Contrato e dos Aditivos se for o caso. A multa poderá ser descontada dos pagamentos devidos pela FAPEU ou ainda, cobrados judicialmente;
- 11.3.** O descumprimento do prazo de entrega e/ou descumprimento total ou parcial do Termo de Referência, poderá acarretar a suspensão da empresa do cadastro de





FAPEU Fundação de Amparo à Pesquisa e Extensão Universitária

Campus universitário - Trindade - Florianópolis - SC

licita@fapeu.org.br - <http://www.fapeu.org.br>

fornecedores da FAPEU, ficando suspensa de contratar com a FAPEU por até 5 (cinco) anos.

Parágrafo Primeiro

Em qualquer dos casos acima referidos poderá acarretar Advertência através de Notificação Eletrônica, que não poderá ser recusada pelo Contratado, sob pena de serem aplicadas as penalidades ora previstas.

Parágrafo Segundo

A penalidade prevista no subitem 11.3 poderá ser aplicada juntamente com as demais.

12. REVOGAÇÃO DA SELEÇÃO PÚBLICA

12.1. A autoridade competente poderá revogar a Seleção Pública em face das razões de interesse próprio pertinente e suficiente para justificar tal conduta, de ofício ou por provocação de qualquer interessado, mediante ato escrito e fundamentado.

13. PAGAMENTO

13.1. O pagamento será efetuado pela FAPEU mediante crédito bancário, em conta corrente de titularidade da empresa vencedora, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contados do adimplemento da obrigação, de acordo com o fornecimento efetivamente executado e correspondente ao contratado;

13.2. A contratada deverá obrigatoriamente emitir Nota Fiscal de Serviço Eletrônica, contendo o mesmo CNPJ da ordem de compra para efeito de pagamento, onde deverá constar a identificação do objeto, o número da ordem de compra, o número do Projeto e o número da Seleção Pública;

13.3. A Nota Fiscal de Serviço Eletrônica apresentada pela contratada no momento da entrega do serviço deverá vir com o número do Banco, Agência e Conta Corrente;

13.4. Nenhum pagamento será efetuado à empresa vencedora enquanto pendente o adimplemento de quaisquer obrigações.

13.5. A previsão orçamentária será por conta do Projeto **1132023 - UFFS 46/2023 - QUARTA TURMA ESPECIAL DO CURSO DE AGRONOMIA PARTE III.**

14. ANEXOS

14.1	ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA
14.2	ANEXO II – DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO





F A P E U Fundação de Amparo à Pesquisa e Extensão Universitária

Campus universitário - Trindade - Florianópolis - SC

licita@fapeu.org.br - <http://www.fapeu.org.br>

14.3	ANEXO III – PROPOSTA PRO-FORMA
14.4	ANEXO IV – MINUTA DO TERMO DE CONTRATO

Florianópolis, 23 de setembro de 2024.



Documento assinado digitalmente

Amilton da Rosa Matos

Data: 23/09/2024 10:57:59-0300

CPF: ***.662.659-**

Verifique as assinaturas em <https://v.ufsc.br>

Amilton da Rosa Matos Sobrinho
Presidente da Comissão





FAPEU Fundação de Amparo à Pesquisa e Extensão Universitária

Campus universitário - Trindade - Florianópolis - SC

licita@fapeu.org.br - <http://www.fapeu.org.br>

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA SELEÇÃO PÚBLICA DE FORNECEDORES Nº. 002/2024 PROCESSO Nº. 5768601600

1. OBJETO

1.1. A presente Seleção Pública tem como objeto a **compromisso de fornecimento de 3.400 (três mil e quatrocentas) diárias de refeições, contendo 05 (cinco) refeições cada diária, com fornecimento de mão de obra, materiais e utensílios, no Instituto Educar - Assentamento Nossa senhora Aparecida, em Pontão/RS., para projeto sob gestão da FAPEU, conforme as condições estabelecidas no instrumento convocatório e seus anexos.**

2. AVALIAÇÃO DOS CUSTOS

2.1. Quadro descritivo dos serviços e valor global máximo a ser pago:

Item	Descrição	Qtde.	Valor Unit. R\$	Valor Total R\$
01	Compromisso de fornecimento de 3.400 (três mil e quatrocentas) diárias de refeições, contendo 05 (cinco) refeições cada diária, com fornecimento de mão de obra, materiais e utensílios, no Instituto Educar - Assentamento Nossa senhora Aparecida, em Pontão/RS.	3.400	62,20	211.480,00

2.2. O valor máximo da contratação é R\$ 211.480,00 (duzentos e onze mil, quatrocentos e oitenta reais).

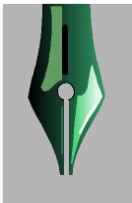
3.3. DO PERÍODO DE EXECUÇÃO

3.1. Os serviços deverão ser executados no período de outubro a dezembro de 2024, podendo ser incluídos demais períodos, conforme Anexo I – Termo de Referência, parte integrante deste instrumento convocatório.

4. DETALHAMENTO DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1. Conforme Anexo I – Termo de Referência, parte integrante deste instrumento convocatório.





F A P E U Fundação de Amparo à Pesquisa e Extensão Universitária

Campus universitário - Trindade - Florianópolis - SC

licita@fapeu.org.br - <http://www.fapeu.org.br>

ANEXO II

DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO JURÍDICA

**SELEÇÃO PÚBLICA DE FORNECEDORES Nº. XXX/2024
PROCESSO Nº. XXXXXX**

-----, CNPJ Nº. -----
-----, sediada à ----- bairro -----
----- Cep. -----, declara sob as penas da Lei, que não está inscrita em
cadastros nacionais de empresas punidas pela Administração Pública, na forma do art. 18,
inciso V, do Decreto 8.241/2014.

....., de de

Nome, cargo e assinatura do representante legal ou procurador

N.º de identidade do declarante





F A P E U Fundação de Amparo à Pesquisa e Extensão Universitária

Campus universitário - Trindade - Florianópolis - SC

licita@fapeu.org.br - <http://www.fapeu.org.br>

ANEXO III

PROPOSTA PRO-FORMA

SELEÇÃO PÚBLICA DE FORNECEDORES Nº. 131/2024 PROCESSO Nº. 5646231600

DATA: XX/XX/2024

HORA : 13:00 hs

PROPONENTE:

TELEFONE:

ENDEREÇO:

FAX:

E-MAIL:

CELULAR:

BAIRRO:

CIDADE :

UF:

CNPJ: INSCRIÇÃO ESTADUAL:

BANCO:

AGÊNCIA:

CONTA BANCÁRIA:

INSCRIÇÃO NO SIMPLES: () SIM () NÃO:

Item	Descrição	Qtde.	Valor Unit. R\$	Valor Total R\$
01	Compromisso de fornecimento de 3.400 (três mil e quatrocentas) diárias de refeições, contendo 05 (cinco) refeições cada diária, com fornecimento de mão de obra, materiais e utensílios, no Instituto Educar - Assentamento Nossa senhora Aparecida, em Pontão/RS.	3.400		

VALOR TOTAL DA PROPOSTA (R\$) (POR EXTENSO)

- VALIDADE DA PROPOSTA: _____

- CONDIÇÕES DE PAGAMENTO: Conforme Anexo I do instrumento convocatório.

OBS: A Proposta deverá englobar todas as despesas relativas ao fornecimento dos serviços, bem como os respectivos custos diretos e indiretos, tributos, despesas fiscais e financeiras e quaisquer outras necessárias ao cumprimento da obrigação. Em caso de omissão deverá ser considerado o estabelecido no Instrumento Convocatório. Nenhuma reivindicação adicional de pagamento ou reajustamento de preços será considerada.

Assinatura do Representante Legal
Cargo/Número do Documento de Identificação





FAPEU Fundação de Amparo à Pesquisa e Extensão Universitária

Campus universitário - Trindade - Florianópolis - SC

licita@fapeu.org.br - <http://www.fapeu.org.br>

ANEXO IV MINUTA DO TERMO DE CONTRATO

TERMO DE CONTRATO Nº xxx/FAPEU/xxxx

**TERMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO
POR XXXXXXXX QUE ENTRE SI CELEBRAM A
FUNDAÇÃO DE AMPARO À PESQUISA E EXTENSÃO
UNIVERSITÁRIA E xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx.**

FUNDAÇÃO DE AMPARO À PESQUISA E EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA- FAPEU, pessoa jurídica de direito privado, sem fins lucrativos, inscrita no CNPJ sob o n. 83.476.911/0001-17 e Inscrição Municipal nº 61.274-0, com sede no Campus Universitário da UFSC, Caixa Postal 5153, Trindade, Florianópolis/SC, CEP 88040-970, aqui representada por seu Superintendente Sr. **Fábio Silva de Souza**, brasileiro, casado, inscrito no RG nº 1.668.205 (SSP/SC) e CPF nº 627.360.789-34, doravante denominada simplesmente **CONTRATANTE**, e

XXXXXXXXXXXX, pessoa jurídica de direito privado, com sede na Rua XXXXXXXXXXXX, nº XXX, Bairro XXX, XXXXXX/SC, CEP XXXXXXXX, inscrita no CNPJ sob nº XXXXXXXX e Inscrição Municipal nº XXXXXXXX, representada neste ato por seu Proprietário Sr. **XXXXXX**, brasileiro inscrito no CPF sob nº XXXXXXXX, doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**, celebram entre si o presente termo de contrato, observados os artigos do Decreto nº 8.241/2014, sob as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

O presente termo tem por objeto a contratação da empresa para serviços de XXXXXXXX, conforme orçamento, parte integrante do presente Termo de Contrato, com as seguintes descrições relacionadas abaixo:

➤ XXXXXXXXXXXXXXXX

CLÁUSULA SEGUNDA - DO PREÇO E DO PAGAMENTO

2.1. O valor global dos serviços objeto deste instrumento é de **R\$XXXXXX(XXXXX reais)** sendo o pagamento em XXXX parcela, após a conclusão e aceite dos serviços, mediante validação do responsável técnico pelo acompanhamento dos serviços e atesto da Nota Fiscal.

2.2. Para comprovação do cumprimento das obrigações legais a FAPEU exigirá dos seus fornecedores as seguintes certidões:

- a) Certidão Negativa de Débitos Municipal;
- b) Certidão Negativa de Débitos Estadual;
- c) Certidão Negativa de Débitos Federal (Unificada com CND do INSS);
- d) Certidão de Regularidade FGTS;





FAPEU Fundação de Amparo à Pesquisa e Extensão Universitária

Campus universitário - Trindade - Florianópolis - SC

licita@fapeu.org.br - <http://www.fapeu.org.br>

- e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);
- f) Caso seja optante pelo Simples Nacional, encaminhar a opção.

2.3. O pagamento será realizado através de crédito bancário, onde a CONTRATADA informará expressamente a entidade financeira a qual deverá ser efetuado o respectivo depósito, mediante apresentação do documento hábil correspondente, onde a CONTRATADA deverá ressaltar a numeração do presente contrato particular.

2.4. A CONTRATANTE poderá sustar o pagamento nos casos de execução defeituosa do serviço, existência de débito para com ela ou para com terceiros relacionados com os serviços objeto do presente contrato, e que possam pôr em risco o bom andamento da execução do contrato ou causar prejuízos materiais à CONTRATANTE.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA VIGÊNCIA E DA EXECUÇÃO

3.1. O prazo para execução dos serviços é de XX (XXX) dias a partir do recebimento do **Pedido de Compra/Ordem de Serviço** emitido pela CONTRATANTE.

3.2. O presente termo entra em vigor na data de sua assinatura e vigorará até XXX de XXX de 202X, podendo ser prorrogado, ou alterado, por acordo entre as partes, somente mediante termo aditivo.

CLÁUSULA QUARTA – DAS SANÇÕES

4.1. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste termo de Contrato, a CONTRATANTE poderá garantir a prévia defesa, aplicar ao CONTRATADO as seguintes sanções:

a) Juros de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) por dia de atraso e por descumprimento das obrigações estabelecidas neste Termo de Contrato, até o máximo de 1% (um por cento) sobre o valor dos serviços não executados, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, uma vez comunicada oficialmente;

b) Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor dos serviços não executados, no caso de inexecução total ou parcial do objeto contratado, recolhida no prazo de 15 (quinze) dias corridos, contado da comunicação oficial, sem embargo de indenização suplementar dos prejuízos porventura causados à FAPEU pela não execução parcial ou total do Termo de Compromisso, nos termos do parágrafo único do art. 416 do Código Civil Brasileiro (Lei n. 10.406/2002).

c) Cláusula penal de 20% (vinte por cento) sobre o valor do objeto deste Termo de Contrato em caso de descumprimento das cláusulas ou no caso de inexecução total ou parcial, mais custas judiciais e honorários advocatícios em caso de interpelação judicial.

4.2. As multas serão cobradas, a critério da CONTRATANTE, por uma das formas a seguir relacionadas:

- a) Mediante descontos nos recebimentos a que CONTRATADA tiver direito;
- b) Mediante cobrança via boleto bancário emitido pela CONTRATANTE.





FAPEU Fundação de Amparo à Pesquisa e Extensão Universitária

Campus universitário - Trindade - Florianópolis - SC

licita@fapeu.org.br - <http://www.fapeu.org.br>

CLÁUSULA QUINTA - DOS RECURSOS

Os recursos necessários ao atendimento das despesas da presente contratação correrão à conta do projeto XXXXXX.

CLÁUSULA SEXTA - DAS OBRIGAÇÕES

6.1. Compete a CONTRATANTE:

1. Repassar à CONTRATADA os recursos previstos no presente instrumento;
2. Fornecer todas as informações técnicas pertinentes ao objeto deste Termo de Contrato;
3. Emitir o Pedido de Compra/Ordem de Serviço.

6.2. Compete a CONTRATADA:

1. A realização de serviços previstos na cláusula primeira;
2. Os serviços objeto do presente Termo de Compromisso serão realizados XXXXXXXXXXXXXXXX;
3. A CONTRATADA não poderá ceder ou transferir, integralmente ou em parte, o presente Termo de Compromisso ou quaisquer dos serviços dele decorrentes, sem prévia e expressa anuência da CONTRATANTE.
4. Os tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições sociais) que sejam devidos, em decorrência da execução, direta ou indireta, do objeto deste instrumento contratual, serão de exclusiva responsabilidade do contribuinte, assim definido na norma tributária.
5. Cumprir integralmente o disposto no Edital de Seleção Pública nº 131/2024, em especial o Termo de Referência.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA AUSÊNCIA DE VÍNCULOS EMPREGATÍCIOS

7.1.O presente Termo de Contrato não gera e nem gerará vínculo empregatício entre as partes e nem com os técnicos ou demais pessoas envolvidas na administração, acompanhamento, execução ou avaliação dos serviços objeto deste Termo de Compromisso, indicados pelo coordenador do projeto.

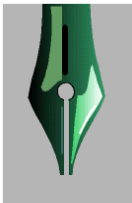
7.2.A CONTRATADA não possui em seu quadro societário funcionários públicos federais, estaduais ou municipais.

CLÁUSULA OITAVA - DA FISCALIZAÇÃO

8.1.A CONTRATANTE fiscalizará, por prepostos por ela designados, o bom e fiel cumprimento do presente Termo de Contrato, obrigando-se a CONTRATADA a atender prontamente as exigências de fiscalização, que terá amplo poderes não limitativos, para:

- a) Transmitir a CONTRATADA as instruções e determinações da CONTRATANTE;
- b) Recusar os objetos deste Termo de Contrato o que tenham sido realizados fora das disposições contratuais;
- c) Sustar ou determinar que sejam refeitos os respectivos objetos deste que não estejam de acordo com as especificações mínimas exigidas ou com as disposições contratuais;
- d) Solicitar a CONTRATADA todas as informações e esclarecimentos necessários ao perfeito conhecimento e andamento do objeto deste Termo de Compromisso;





FAPEU Fundação de Amparo à Pesquisa e Extensão Universitária

Campus universitário - Trindade - Florianópolis - SC

licita@fapeu.org.br - <http://www.fapeu.org.br>

- e) Acompanhar a execução do objeto deste Termo de Compromisso;
- f) Notificar, por escrito, a CONTRATADA quanto à aplicação de multas previstas neste Termo de Contrato;
- g) A ação ou omissão da fiscalização em nada diminui ou exime a total obrigação da CONTRATADA pela execução do presente Termo de Contrato.

CLÁUSULA NONA - DA RESCISÃO

9.1. A rescisão do presente instrumento poderá ser:

- a) Por acordo entre as partes;
- b) Por inadimplência de qualquer uma das partes;
- c) A qualquer tempo por qualquer das partes mediante comunicação escrita, com 10 (dez) dias de antecedência;
- d) Caso a parte contratada pratique atos lesivos à administração pública, nacional ou estrangeira;
- e) Em caso de rescisão unilateral por parte da CONTRATADA, aplica-se as sanções estipuladas na CLÁUSULA QUARTA.

9.2. A CONTRATADA será considerada inadimplente na ocorrência de qualquer um dos motivos abaixo discriminados:

- a) Suspensão ou paralisação dos serviços sob responsabilidade, salvo por motivo de força maior;
- b) Inobservância dos prazos, normas e demais itens inerentes aos serviços ora contratados;
- c) Transferir os serviços a terceiros, no todo ou em parte, sem a autorização da FAPEU.

CLÁUSULA DÉCIMA – DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

A Contratada obriga-se a aceitar, nas mesmas condições, e mediante Termo Aditivo, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias. Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder os limites estabelecidos em Lei, salvo as supressões ou acréscimos resultantes de acordo celebrados entre os contratantes.

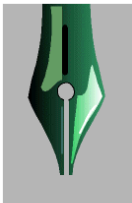
CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – ANTICORRUPÇÃO

11.1. As Partes declaram conhecer as normas de prevenção à corrupção previstas na legislação brasileira, dentre elas, a Lei nº 8.429/1992 (Lei de Improbidade Administrativa) e a Lei nº 12.846/2013 (Lei Anticorrupção) e seus regulamentos e se comprometem a cumpri-las fielmente, por si e por seus administradores, empregados e prepostos, bem como exigir o seu cumprimento pelos terceiros por elas contratados.

11.2. Sem prejuízo da obrigação de cumprimento das disposições de seus respectivos códigos de conduta, ambas as Partes desde já se obrigam a, no exercício dos direitos e obrigações previstos neste Contrato e no cumprimento de qualquer uma de suas disposições:

- a) não prometer, oferecer ou dar, direta ou indiretamente, qualquer bem de valor ou vantagem de qualquer natureza a agentes públicos ou a pessoas





F A P E U Fundação de Amparo à Pesquisa e Extensão Universitária

Campus universitário - Trindade - Florianópolis - SC

licita@fapeu.org.br - <http://www.fapeu.org.br>

a eles relacionadas ou ainda quaisquer outras pessoas, empresas e/ou entidades privadas, com o objetivo de obter vantagem indevida, influenciar ato ou decisão ou direcionar negócios ilicitamente;

- b) não obter vantagem ou benefício indevido, de modo fraudulento, de modificações ou prorrogações do presente Contrato, sem autorização em lei, no ato convocatório da licitação pública/seleção pública ou nos respectivos instrumentos contratuais;
- c) não manipular ou fraudar o equilíbrio econômico-financeiro do presente Contrato.

11.3. A comprovada violação de qualquer das obrigações previstas nesta cláusula é causa para a rescisão unilateral deste Contrato, sem prejuízo da cobrança das perdas e danos causados à parte inocente.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – OBRIGAÇÕES TRABALHISTAS, FISCAIS E PREVIDENCIÁRIAS

12.1. O Termo de Contrato não cria uma relação de trabalho ou de agência entre o Contratante e qualquer pessoal empregado pela Contratada na execução do Objeto, os quais terão vínculo empregatício única e exclusivamente com a própria Contratada.

12.2. A Contratada se obriga a estar em dia com todos e quaisquer encargos, contribuições e tributos, inclusive com os de natureza previdenciária, social e trabalhista, e com todos e quaisquer emolumentos, ônus ou encargos de qualquer natureza decorrentes da celebração e da execução deste Contrato e do Objeto, devendo assumir e arcar com todas e quaisquer reclamações ou reivindicações por parte de seus empregados ou eventuais subcontratados.

12.3. Sem prejuízo da obrigação de cumprimento das disposições de seus respectivos códigos de conduta, ambas as Partes desde já se obrigam a, no exercício dos direitos e obrigações previstos neste Contrato e no cumprimento de qualquer uma de suas disposições:

- a) não permitir relações de trabalho escravo, infantil, e outras formas de trabalho degradante sob a sua responsabilidade, bem como qualquer discriminação limitativa ao acesso e manutenção do emprego;
- b) ao comprometimento com a preservação e utilização responsável dos recursos naturais, executando os seus serviços em observância à legislação vigente de proteção e preservação do meio ambiente.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - PROTEÇÃO DE DADOS

13.1. As partes se comprometem a, durante o desenvolvimento de quaisquer atividades relacionadas à execução do presente Termo de Contrato, observar e cumprir o regime legal da proteção de dados pessoais, conforme disposto na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, bem como outros dispositivos legais aplicáveis, procedendo de forma legal e adequada todo o tratamento de dados pessoais que possa vir a ser necessário ao desenvolvimento deste instrumento no estrito cumprimento da Lei.





F A P E U Fundação de Amparo à Pesquisa e Extensão Universitária

Campus universitário - Trindade - Florianópolis - SC

licita@fapeu.org.br - <http://www.fapeu.org.br>

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA AUDITORIA DE COMPLIANCE

14.1. As partes concordam que, caso a outra parte seja informada ou tome conhecimento de quaisquer alegações, suspeitas ou evidências de conduta potencialmente imprópria ou antiética que levante dúvidas sobre o cumprimento dos itens anticorrupção previstos neste contrato, independentemente de judicialização ou trânsito em julgado, a outra parte terá o direito de apurar a veracidade ou indícios sobre tais alegações, caso em que a outra parte deverá cooperar totalmente com a referida diligência. Auditorias de análise de conformidade aleatórias, sem incidentes apontados, também poderão ser realizadas e desde já ficam autorizadas pelas partes, como parte do processo de Due Diligence de qualificação e cadastro.

14.2. Se a partir de qualquer processo de apuração ou avaliação conduzida pela parte que tomou conhecimento, esta concluir que a outra parte infringiu as regras previstas na cláusula anticorrupção ou de qualquer modo inseriu risco potencial de dano à imagem, reputação, legais ou financeiros, a parte que tomou conhecimento terá o direito de rescindir, com efeito imediato, este contrato e qualquer outro contrato que possa ter sido celebrado com a outra parte ou qualquer de suas afiliadas, coligadas ou grupo econômico, e nenhuma indenização por perdas e danos, multa, ou mesmo recompra de estoque, será devida à outra parte devido à referida rescisão.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO FORO

As partes contratantes elegem o foro da Comarca de Florianópolis/SC, para nele ser dirimido qualquer litígio oriundo do presente Termo de Contrato, renunciando expressamente a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Na hipótese do presente Contrato ser assinado de forma eletrônica, considera-se como data de assinatura a data da última assinatura eletrônica realizada pelo representante legal de qualquer das partes.

E, por estarem assim justas e acordadas, firmam o presente instrumento em 03 (três) vias de igual teor, na presença de 02 (duas) testemunhas abaixo assinadas para que produza seus efeitos jurídicos e legais.

Florianópolis, XXX de XXXX de 20XX.

PELA CONTRATANTE:

Fábio Silva de Souza

Superintendente

PELA COORDENAÇÃO:

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Coordenador do projeto

TESTEMUNHAS:

1. _____

Nome:

CPF:

PELA CONTRATADA:

XXXX

Proprietário

2. _____

Nome:

CPF:



Termo de Referência

Informações Básicas

1 Definição do objeto

CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1 Contratação de empresa para prestar serviço de alimentação aos estudantes da Quarta Turma especial do Curso de Agronomia/Pronera, ofertado pela UFFS no Instituto Educar, em Pontão/RS. O serviço engloba **diária** com café da manhã, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde e janta, incluindo o fornecimento de todos os insumos, materiais e mão de obra necessários a realização destas atividades, nos termos da tabela abaixo, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Serviço de alimentação no formato de diária (café da manhã, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde e janta) com fornecimento de insumos, materiais e mão de obra, edistribuição de refeição, no Instituto Educar, em Pontão/RS, no período de 06 de abril a 30 de junho de 2024.	diária	3.400	R\$ 62,20	R\$ 211.480,00
Valor Total Máximo Estimado para o Período					R\$ 211.480,00

Notas explicativas:

a) A disputa se dará pelo valor da diária, que contempla as 5 refeições, conforme critérios deste Termo de Referência.

2. Fundamentação da contratação

FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1 Da Justificativa do Quantitativo

2.1.1 Para o cálculo do quantitativo estimado de diárias foi utilizado o número de alunos da Quarta Turma Especial do Curso de Agronomia Pronera, conforme Acordo de Cooperação firmado entre a UFFS e o INCRA, e a quantidade de dias da etapa do tempo universidade, prevista para os meses de **outubro a dezembro de 2024**.

2.1.1.1 Destaca-se que este quantitativo é de **40 estudantes**.

2.2 Descrição da solução

2.2.1 A descrição da solução como um todo envolve a prestação de serviço de alimentação por Pessoa Jurídica especializada no serviço de alimentação, para produção e distribuição de refeições, incluindo o fornecimento de todos os insumos, materiais e mão de obra necessários a realização destas atividades.

2.2.2 Para composição do valor da diária proposto os licitantes devem ter a ciência de que deverão estar inclusos todos os custos operacionais, logísticos, insumos alimentícios, materiais de higiene, limpeza e descartáveis, gás, energia elétrica, telefone, utensílios, equipamentos de pequeno porte, manutenção de equipamentos, mão de obra, taxas, encargos previdenciários, encargos trabalhistas, encargos tributários, encargos comerciais e quaisquer outros que por ventura vierem a incidir sobre o valor das refeições que compõem a diária.

3. CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO

3.1 Local e horário da prestação dos serviços

3.1.1 As refeições devem ser entregues no seguinte endereço: Instituto Educar - Rodovia RS324, s/n – Km 174 - Assentamento Nossa senhora Aparecida Interior, Pontão – RS - 99190-000.

3.1.2 As refeições devem ser servidas nos seguintes horários:

- Café da manhã: 6h30 às 7h;
- Lanche da manhã: 10h às 10h15;
- Almoço: 12h às 12h30;
- Lanche da tarde: 16h às 16h15;
- Janta: 19h às 19h30.

3.1.3 A critério da **FISCALIZAÇÃO**, mediante simples comunicação escrita à **CONTRATADA**, poderá haver alteração dos dias e horários de prestação do serviço.

3.2 Materiais a serem disponibilizados

Dos Gêneros Alimentícios, Insumos e Materiais

3.2.1 A **CONTRATADA** será responsável pela aquisição e estocagem de toda matéria-prima, todos os gêneros alimentícios e insumos envolvidos nos processos de pré-preparo, preparo, distribuição das refeições.

3.2.2 Entende-se por matéria-prima alimentícia todos os gêneros alimentícios perecíveis e semi-perecíveis necessários à produção das refeições (*ex: cereais, tubérculos, raízes, leguminosas, hortifrutis, produtos lácteos, carnes, ovos, temperos, etc...*).

3.2.3 A **CONTRATADA** será responsável pela aquisição e estocagem de todos os materiais envolvidos nos processos de pré-preparo, preparo, distribuição das refeições, higiene e limpeza (*ex: descartáveis, equipamentos de pequeno porte, utensílios para preparo e fornecimento das refeições, etc...*) necessários ao fornecimento das refeições.

3.2.4 A **CONTRATADA** será responsável pelo controle e execução de todas as etapas da produção e distribuição da refeição, a saber: aquisição e recebimento dos gêneros alimentícios, materiais e insumos; estocagem dos gêneros alimentícios, materiais e insumos; pré-preparo das refeições; preparo das refeições; distribuição das refeições; atendimento ao público; higienização das instalações; além de outros serviços correlatos que venham a ser

solicitados pela **FISCALIZAÇÃO**.

3.2.5 A FISCALIZAÇÃO, poderá, a qualquer tempo, rejeitar, no todo ou em parte, os gêneros alimentícios, os materiais e os insumos que não possuam qualidade compatível com as normas de boas práticas na manipulação e produção de alimentos; que estejam com embalagens fracionadas ou violadas, mal acondicionados ou estocados, ou que não atendam os preceitos contidos em leis, decretos ou normas específicas (*ex; ANVISA, MAPA, Vigilância Sanitária Municipal e Estadual, Conselho Federal de Nutrição – CFN, Conselho Regional de Nutrição – CRN, etc...*), ou não atendam a qualquer outra regra contida neste Termo de Referência.

3.2.6 A Universidade Federal da Fronteira Sul, representada por sua **FISCALIZAÇÃO**, se reserva no direito de realizar vistorias e inspeções aleatórias (*locais e horários*) nas instalações e nos equipamentos objeto da presente concessão. Vistoria e inspeções que não poderão ser dificultadas ou impedidas pela **CONTRATADA**, visto que as mesmas serão causa de sanção administrativa.

3.2.7 A **CONTRATADA** deverá manter registro próprio da utilização de matérias-primas, como forma de controle de estoque e de comprovação do efetivo uso das matérias-primas disponibilizadas. Estes registros, bem como as notas fiscais de compras devem ser disponibilizados a **FISCALIZAÇÃO** sempre que solicitado.

3.3 Da Elaboração do Cardápio

3.3.1 A **CONTRATADA** será responsável pela elaboração dos cardápios e das listas de compras, e ambos só poderão ser executados após aprovados pela **FISCALIZAÇÃO**.

3.3.2 Os cardápios deverão ser elaborados de acordo com o número estimado de refeições estabelecido por este Termo de Referência, de maneira a favorecer a variedade de alimentos e o equilíbrio nutricional, respeitando a sazonalidade dos produtos e potencializando a inclusão de alimentos oriundos da agricultura familiar, orgânicos, entre outros, sem desconsiderar os hábitos alimentares da região.

3.3.3 Os cardápios deverão ser elaborados mensalmente, devendo ser encaminhados à **FISCALIZAÇÃO**, para aprovação, com antecedência mínima de 10 (dez) dias, viabilizando assim adequações necessárias.

3.3.4 Caso seja de interesse da **CONTRATANTE**, os cardápios poderão ser elaborados em conjunto com a **FISCALIZAÇÃO**.

3.3.5 A diária será composta diariamente pelas refeições que seguem:

- **Café da manhã:**

Preparação	Número de opções diárias	Tipo
Café	1 (um)	Em pó ou passado
Leite	1 (um)	integral
Pão	1 (um)	Caseiro ou francês
Geleia ou similar	1 (um)	

Manteiga	1 (um)	
----------	--------	--

- Lanche da manhã e lanche da tarde:

Preparação	Número de opções diárias	Tipo
Café ou suco	1 (um)	Em pó ou passado; suco natural ou polpa, diversos sabores
Bolo (fatia tradicional)	1 (um)	Diversos sabores

- Almoço e janta:

Preparação	Número de opções diárias	Tipo
Salada	3 (três)	1 (uma) folhosa 1 (uma) crua 1 (uma) cozida
Arroz	1 (um)	branco
Leguminosa	1 (um)	Feijão (todos os tipos) ou Lentilha
Acompanhamento	1 (um)	Massa ou tubérculo ou raiz ou farofa, etc.
Prato principal	1 (um)	Carne, variando os tipos diariamente, sendo cada 15 dias servido peixe e uma vez por semana, no mínimo, carne bovina.
Suco	1 (um)	Natural ou polpa, diversos sabores

3.3.6 A fim de garantir a qualidade nutricional das refeições, deve haver boa variação nos gêneros ofertados no cardápio e na maneira de prepará-los o que será acompanhado pela **FISCALIZAÇÃO**.

3.3.7 O tipo de leguminosa não deve se repetir mais de 3 (três) vezes na semana, e outras preparações não devem se repetir mais de 2 (duas) vezes na mesma semana.

3.3.8 O prato principal deve ser composto de carne de boa qualidade e bom corte, dando preferência a cortes de carne magros, pouco nervados e macios. Quanto aos peixes, devem ser priorizados filé de tilápia, filé de merluza, cação, cascudinho, ou outros tipos com boa aceitação.

3.3.9 Salada, arroz, leguminosas e acompanhamento deverão ser à vontade e serão servidos pelos próprios comensais. O prato principal, a sobremesa e suco serão porcionados, sendo uma unidade/porção por pessoa. Este porcionamento será feito e/ou controlado pela **CONTRATADA**, a qual deverá prever profissional para executar essas atividades durante o horário das refeições.

3.3.10 A porção do prato principal deve ter de 120g a 150g quando for sem osso e 150 a 200g quando for com osso, considerando o peso da preparação pronta, ou seja, cozida; a porção de suco deve ser de no mínimo 200ml.

3.3.11 Diariamente deverá ser disposto guardanapos, bem como molho vinagrete (*vinagre, azeite, cebola e tomate*), *sal e vinagre* para tempero das saladas.

3.3.12 A **CONTRATADA** deverá disponibilizar todas as preparações constantes no cardápio diário, de forma que o usuário possa se servir conforme sua preferência e, ainda, mantendo-as em temperaturas adequadas ao consumo imediato, durando todo horário do serviço.

3.3.13 Caso a **FISCALIZAÇÃO** perceba irregularidade em algum alimento/preparação constante no cardápio, poderá impugná-lo, devendo a **CONTRATADA** substituir no todo o item em questão.

3.3.14 Caso algum alimento necessário à produção de determinada preparação não esteja disponível no dia, a **CONTRATADA** deverá substituí-lo por alimento similar, substituição que deve acontecer mediante prévia aprovação da **FISCALIZAÇÃO**.

3.3.15 Caso a **FISCALIZAÇÃO** perceba, no decorrer da concessão, a existência de demandas significativas de comensais com restrições alimentares, poderá ser solicitada a **CONTRATADA** a disponibilização de preparações para atendimento deste público.

3.4 Da Equipe de Trabalho

3.4.1 A **CONTRATADA** deverá manter na sua equipe de trabalho no mínimo os seguintes profissionais:

3.4.2 Nutricionista, com registro no Conselho Regional de Nutrição (CRN), que será o responsável técnico da **CONTRATADA**, e acompanhará todo o processo de produção, desde o recebimento dos gêneros alimentícios, estocagem, pré-preparo, preparo, distribuição.

3.4.3 A **CONTRATADA** deverá providenciar o registro de Responsabilidade Técnica do profissional contratado, no prazo máximo de 45 (quarenta e cinco) dias, a partir do início da prestação do serviço.

3.4.4 Os profissionais, cozinheiros e auxiliares de cozinha, que vierem a compor a equipe de trabalho da **CONTRATADA**, deverão estar capacitados a acompanhar e executar todas as

etapas do processo desde o pré-preparo, preparo a distribuição das refeições.

3.4.5 Os profissionais (serviços gerais, gerente, cozinheiros, auxiliares de cozinha, atendentes, serventes de limpeza, etc.) que vierem a compor a equipe de trabalho da **CONTRATADA** deverão ser em número necessário ao bom andamento dos serviços, podendo ser demandado aumento de quantitativo pela fiscalização, caso os serviços não estejam sendo cumpridos de forma adequada.

3.4.6 Os profissionais alocados no processo de higienização **não** deverão manipular alimentos.

3.4.7 A quantificação dos postos de trabalho, bem como a experiência necessária para a assunção de cada função, é encargo da **CONTRATADA**, que deverá administrar essa relação com número suficiente de profissionais, aumentando ou reduzindo essas quantidades sempre que houver necessidade, tendo em vista garantir a qualidade da refeição e a qualidade de atendimento ao público usuário.

3.4.8 A **CONTRATADA** deverá repassar à **FISCALIZAÇÃO** e manter atualizado junto desta a relação de funcionários e funções, bem como informar as contratações e demissões existentes. Estas informações podem ser prestadas por documento formal ou e-mail.

3.4.9 A **CONTRATADA** deve sempre orientar os empregados que atuam na produção das refeições, para que os mesmos procedam a correta lavagem das mãos, antes, durante e após a manipulação de alimentos, bem como para que não fumem, espirrem, tussam, comam, manipulem dinheiro ou pratiquem qualquer outro ato que possa contaminar o alimento.

3.4.10 Os empregados da **CONTRATADA** deverão apresentar-se sempre limpos, de cabelos e unhas aparadas e barbas raspadas; isentos de maquiagem e sem adornos pessoais (*brincos, anéis, pulseiras, relógios*), apresentando-se diariamente com uniformes completos, padronizados, preferencialmente de cor clara (*calça comprida e blusa para funcionários em geral e jaleco para a nutricionista*), bem como calçado de segurança, avental, touca/rede ou gorro, máscaras (caso indicado) e luvas descartáveis (*para porcionamento*), etc., bem como equipamentos de proteção individual (*EPI*) exigidos pelo Ministério da Saúde e pela NR6, considerando as particularidades de cada função.

3.4.11 Outros itens de segurança podem ser demandados em situações específicas a fim de preservar a segurança do funcionário e dos comensais (em casos de surtos ou pandemias, por exemplo).

3.4.12 A **CONTRATADA** deverá treinar continuamente a sua equipe de trabalho, visando aperfeiçoamento nas áreas de manipulação de alimentos, segurança alimentar, boas práticas, manuseio correto de equipamentos e demais temas que sejam relevantes para o desempenho das atividades, conforme orientação da RDC nº 216/2004, da ANVISA.

3.5 Dos Uniformes

3.5.1 A **CONTRATADA** deverá disponibilizar uniformes para todas as funções constantes em seu quadro, sem repassar quaisquer custos a eles.

3.5.2 Os uniformes a serem fornecidos pela **CONTRATADA** aos seus empregados deverão ser condizentes com a atividade a ser desempenhada, compreendendo peças para todas as estações climáticas do ano, sem qualquer repasse do custo para o empregado, observando o disposto nos itens seguintes:

3.5.3 Os uniformes disponibilizados aos funcionários para realização da higienização das instalações sanitárias e de áreas externas deverão ser específicos para esta função.

3.6 Dos Equipamentos, Utensílios para Produção das Refeições

3.6.1 A CONTRATADA deverá produzir as refeições em local adequado.

3.6.2 A **CONTRATADA** deverá disponibilizar todos os equipamentos de pequeno porte e utensílios necessários para a produção e distribuição das refeições (*ex: liquidificadores, batedeiras, processadores, panelas, frigideiras, colheres grandes, facas, pegadores, conchas, escumadeiras entre outros*), todos de qualidade satisfatória e em número suficiente para execução dos serviços.

3.6.3 A **CONTRATADA** deverá disponibilizar também as louças e utensílios a serem utilizados pelos comensais durante a utilização do serviço. Para isto, deverão ser ofertados minimamente os seguintes itens: bandejas de boa qualidade em PVC ou outro material perfeitamente estável; pratos de louça branca ou transparente com no mínimo 22,5cm de diâmetro; talheres (*garfo, faca com bom poder de corte, colher de sopa e de sobremesa*) em aço inox de boa qualidade, copos, cumbucas para sobremesa, além de guardanapos, entre outros, sendo estes itens padronizados.

3.6.4 Os utensílios acima referidos deverão ser todos de material retornável, ou seja, higienizáveis, evitando assim o uso de descartáveis.

3.6.5 As louças e utensílios deverão ser padronizados e de ótima qualidade. Utensílios esses que só poderão ser utilizados pela **CONTRATADA** após serem avaliados e aprovados pela **FISCALIZAÇÃO**.

3.6.6 Estes utensílios deverão ser substituídos pela **CONTRATADA** quando quebrados, trincados, lascados, entortados ou danificados de tal forma que possam comprometer a qualidade do serviço ou oferecer algum risco aos usuários.

3.6.7 Os materiais de higiene e limpeza também deverão ser de boa qualidade, sendo os papéis (higiênico, toalha e guardanapos) branco e não recicláveis.

3.6.8 Os custos de aquisição, reposição e manutenção dos materiais de responsabilidade da **CONTRATADA** serão arcados por ela.

4. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

4.1 A avaliação da execução do objeto será realizada por meio de supervisões rotineiras realizadas pela fiscalização do contrato.

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

4.2.1 não produzir os resultados acordados,

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

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

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

4.3.1 Quantitativo de refeições servidas;

4.3.2 Qualidade do serviço prestado, com base nos indicadores de aferição dos serviços discriminados;

4.4 Os serviços prestados, serão aferidos quantitativamente e qualitativamente, a qualquer tempo, durante toda a execução do contrato, ficando a **CONTRATADA** obrigada a aceitar a fiscalização concordando com as definições dos indicadores por ela propostos.

4.5 O descumprimento comprovado das cláusulas do contrato poderá, garantidos o contraditório e a ampla defesa, ensejar a rescisão contratual, sem prejuízo das demais penalidades previstas neste Termo de Referência.

5. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

5.1 O custo estimado total da contratação é de R\$ 211.480,00 (duzentos e onze mil, quatrocentos e oitenta reais), conforme custo unitário apostado na tabela que compõe este Termo de Referência.

6. PRORROGAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

6.1 A critério da contratante e com anuência da contratada, o contrato de serviço poderá ser prorrogado para o período de outubro, novembro e dezembro de 2024, nas mesmas condições, quantidades e critérios estabelecidos neste Termo de Referência.