



REQUISIÇÃO DE ABERTURA DE PAPC

1. DADOS DO CONTRATO / ARP / LICITAÇÃO			
Processo nº:	23479.020515/2021-48	Contrato	04/2022
Objeto:	Concessão não onerosa de uso administrativo do espaço público destinado à exploração comercial de ambiente reservado ao restaurante e a lanchonete das unidades I e II da Universidade Federal do Sul e Sudeste do Pará, campus de Marabá.		
Empresa:	Inovas Alimentos LTDA		
CNPJ:	45.712.037/0001-80		
2. OCORRÊNCIAS			
Descrição resumida das ocorrências	Cláusulas do Edital / Legislação correspondentes a pretensa infração	Data / Período	Valor apurado sobre a infração (se for o caso)
<ul style="list-style-type: none">Solicitação de prorrogação no início da execução do contrato	<ul style="list-style-type: none">Tendo em vista o prazo de execução dos serviços de até 15 (quinze) dias, conforme Termo de Referência, o pedido de alteração do início dos serviços para 46 dias está muito acima do estipulado em licitação.Entendemos a necessidade de adequações, contratações e aquisições para início dos serviços, porém também devemos estar atentos a razoabilidade do prazo solicitado, uma vez que qualquer alteração contratual deverá ser cumprida em estrita observância à Lei nº 8.666/93 e suas alterações, especialmente o Art. 3º dos princípios da isonomia, da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da igualdade, da publicidade, da proibidade administrativa, da vinculação ao instrumento convocatório, do julgamento objetivo e dos que lhes são correlatos.Ressalta-se ainda que qualquer alteração das cláusulas do contrato que é vinculado ao instrumento convocatório, ou seja, ao Pregão Eletrônico Nº 06/2022, deverá ser oficialmente solicitada à gestão do contrato, portanto, a alteração de distribuição de ?Prato Feito? para o tipo Self-Service será analisada somente mediante a apresentação de medidas controle de vetores e pragas na área de distribuição, uma vez que o refeitório é aberto.	07/07/2022 A 04/08/2022	
<ul style="list-style-type: none">Comunicação com a gestão por meios não previstos no contrato	Toda e qualquer comunicação deverá ser realizada entre o gestor do contrato e o proponente,	10/08/2022	



	<p>conforme Termo de Referência do PE 06/2022 nos seus itens:</p> <p>9.2. A comunicação com a CONCESSIONÁRIA deverá ser feita por intermédio do preposto, pessoa com amplos poderes para representá-la formalmente durante a execução dos serviços, em todos os assuntos operacionais e administrativos relativos ao objeto do Contrato.</p> <p>9.4. Os instrumentos a serem utilizados para comunicação entre CONCESSIONÁRIA e CONCEDENTE são:</p> <p>9.4.1. Ofício ou outro meio formal de comunicação;</p> <p>9.4.2. E-mail;</p> <p>9.4.3. Telefone.</p>		
<ul style="list-style-type: none">• Não designação de um preposto pela empresa.	<p>Toda e qualquer comunicação deverá ser realizada entre o gestor do contrato e o proposto, conforme Termo de Referência do PE 06/2022 nos seus itens:</p> <p>9.2. A comunicação com a CONCESSIONÁRIA deverá ser feita por intermédio do preposto, pessoa com amplos poderes para representá-la formalmente durante a execução dos serviços, em todos os assuntos operacionais e administrativos relativos ao objeto do Contrato.</p>	10/08/2022	
<ul style="list-style-type: none">• Qualquer instalação que envolva a alteração de infraestrutura dos prédios, deverá ser comunicada previamente à gestão do contrato para autorização aos setores competentes	<ul style="list-style-type: none">• 13.17.1. Arcar com as despesas de substituições, remanejamentos ou acréscimos de pontos elétricos e lâmpadas, assim como de todos os dispositivos componentes das instalações hidráulicas e outras, sempre com a devida anuência expressa da CONCEDENTE.	10/08/2022	-
<p>Não há exigência em edital que a empresa possua um sistema informatizado de caixa, sendo isso uma necessidade/exigência particular da empresa. Por sua vez, é obrigação da empresa providenciar todos os materiais e meios</p>	<p>13.1. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas necessárias ao perfeito</p>	10/08/2022	



necessários para atendimento das especificações do contrato, logo, incluindo meios para o recebimento de pagamento	funcionamento da Lanchonete/Restaurante; <ul style="list-style-type: none">• 13.20. Disponibilizar aos clientes a possibilidade de pagamento em dinheiro e cartão de crédito ou débito.		
<ul style="list-style-type: none">• Solicitação de suspensão do serviço por falta de internet.	A justificativa de suspensão dos serviços de alimentação por falta de internet não será considerada aceitável, uma vez que este fato não inviabiliza a oferta de lanches e refeições, mas sim o funcionamento do sistema particular de caixa da empresa. Assim como, não será aceitável o não cumprimento do item 13.20 por falta de internet de fibra ótica, tendo em vista que há outras alternativas como o uso de redes móveis.	10/08/2022	
<ul style="list-style-type: none">• A interrupção do serviço a partir do dia 15/08/2022, conforme descrito no Ofício nº 003-2022, será considerada inexecução total do contrato e estará sujeito a aplicação de penalidades	<ul style="list-style-type: none">• 20.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a CONCESSIONÁRIA que:• 20.1.1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;• Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento, sem aviso prévio poderá implicar em Multa de grau 3 a 4, conforme ANEXO C - Tabela de sanções que poderão ser aplicadas à CONCESSIONÁRIA	10/08/2022	
Ajustes necessários para instalação de gás GLP que está no TR PE 06/2022: 5.1.1. A Concessionária deverá cumprir as normas e os requisitos da legislação sanitária para alimentos, estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais órgãos.	TR PE 06/2022: 5.1.1. A Concessionária deverá cumprir as normas e os requisitos da legislação sanitária para alimentos, estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais órgãos. ambiente interno do prédio dos Tapiris das unidades I e II,	14/10/2022	



<p>ambiente interno do prédio dos Tapiris das unidades I e II, devendo ser adaptado às normas de segurança vigentes no</p> <ul style="list-style-type: none">• ambiente externo	<p>devendo ser adaptado às normas de segurança vigentes no ambiente externo</p> <p>8.4.1. Qualquer alteração ou ampliação que implique em obras ou modificações dos espaços, só poderão ocorrer após aprovação da CONCEDENTE.</p> <p>-Instrução técnica número 12 de 16 de janeiro de 2019, expedida pelo Corpo de Bombeiros Militar do Estado do Pará;</p> <p>-Instrução técnica número 1 de 23 de janeiro de 2019, expedida pelo Corpo de Bombeiros Militar do Estado do Pará;</p> <p>- Decreto nº 2.230/18, que dispõe sobre o Regulamento de segurança contra incêndio e emergências das edificações e áreas de risco.</p>		
<p>Transporte inadequado das refeições em panelas da unidade I para</p> <ul style="list-style-type: none">• unidade II	<p>TR PE 06/2022:</p> <p>13.3.2. No caso da produção de refeições fora do local cedido, as mesmas deverão ser produzidas, transportadas e armazenadas de acordo com as normas da vigilância sanitária.</p> <p>Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004:</p> <p>4.9.1 Os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte devem estar identificados e protegidos contra contaminantes. Na identificação deve constar, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade.</p> <p>4.9.2 O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, deve ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária.</p>	<p>14/10/2022</p>	



	<p>A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas.</p> <p>4.9.3 Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade</p> <ul style="list-style-type: none">• higiênico-sanitária do alimento preparado.		
<p>Objetos estranho junto a alimentos na</p> <ul style="list-style-type: none">• unidade II	<p>Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004:</p> <p>4.1.7 As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais.</p>	14/10/2022	
<p>Alimentos e utensílios diretamente em contato com o piso</p> <ul style="list-style-type: none">• na unidade I e II	<p>Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004:</p> <p>4.7.6 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados e ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.</p>	14/10/2022	
<p>Banheiros sem uso por entupimento na unidade I</p>	<p>TR PE 06/2022:</p> <p>13.22. Responsabilizar-se pela manutenção das instalações do restaurante e da lanchonete, sempre com a devida anuência expressa da CONCEDENTE arcando com o provimento de todo o material necessário.</p> <p>13.17.1. Arcar com as despesas de</p>	14/10/2022	



	<p>substituições, remanejamentos ou acréscimos</p> <p>CONCESSIONÁRIA as seguintes sanções de acordo com grau de gravidade das ocorrências.</p> <p>20.2.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública o p e r a e a t u a concretamente, pelo prazo de até dois anos;</p> <p>20.2.4. Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.</p> <p>20.2.1.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 20.1 deste Termo de Referência</p> <p>20.2.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;</p> <p>20.3. As sanções previstas nos subitens 20.2.1, 20.2.3, 20.2.4 e 20.2.5 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.</p> <p>A análise das penalidades estará sujeita ao ANEXO C - Tabela de sanções que poderão ser aplicadas à</p>		
--	---	--	--



	<p>CONCESSIONÁRIA. de pontos elétricos e lâmpadas, assim como de todos os dispositivos componentes das instalações hidráulicas e outras, 13.34. Utilizar as instalações fornecidas pela CONCEDENTE, exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas seu asseio, conservação, guarda e manutenção, está sempre realizada por firma especializada, mediante aprovação da CONCEDENTE.</p>		
<p>Pias sem sabão na unidade II e lixeiras que precisam de contato manual nas duas unidades I e II</p>	<p>TR PE 06/2022: 13.24. Abastecer as pias do refeitório, cozinha e banheiros com toalhas de papel para a secagem de mãos, sabão líquido e álcool 70%. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004: 4.1.13 As instalações sanitárias devem possuir lavatórios e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoais tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual.</p>	<p>14/10/2022</p>	
<p>Ausência de itens do cardápio da lanchonete como salgadinhos assados nas duas</p> <ul style="list-style-type: none">• unidades I e II	<p>TR PE 06/2022: 8.2. Os itens elencados no cardápio são mínimos obrigatórios que devem ser disponibilizados pela CONCESSIONÁRIA, todavia, isso não constitui qualquer compromisso com a remuneração de uma</p>	<p>14/10/2022</p>	



	quantidade mínima por parte da Unifesspa, uma vez que o valor dos lanches/refeições será pago diretamente pelo usuário/consumidor à CONCESSIONÁRIA, a qual deverá prever a variação do número de usuários na composição de seus custos.		
Alteração da forma de servir do tipo "Prato Feito" para <i>Self service</i> sem anuência da CONCEDENTE nas duas unidades I e II	O tipo de Refeições a serem distribuídas era do tipo Prato Feito no TR PE 06/2022, conforme tabela de itens. Qualquer alteração contratual deverá ter aprovação da gestão do contrato.	14/10/2022	
Ausência da lista de equipamentos instalados nas duas unidades I e II	TR PE 06/2022: 13.4.1. A lista dos equipamentos juntamente com a fonte de energia deverá ser repassada ao gestor do contrato para ciência, antes da instalação dos mesmos.	14/10/2022	
Não abertura no dia de sábado e alteração do horário de abertura sem anuência da CONCEDENTE.	TR PE 06/2022: 8.6.1. Lanchonete: de 7:30 às 20:30, de segunda à sexta-feira e de 7:30 às 12:00 aos sábados.	14/10/2022	
Ausência da lista funcionários com CPF e alguns funcionários sem uniformes e botas de EPI.	TR PE 06/2022: 13.14.1. Todos os funcionários devem estar devidamente uniformizados e identificados, devendo a CONCESSIONÁRIA repassar lista com nomes e documentação de todos que demonstram vínculo com a mesma. 13.16. Fornecer equipamentos de segurança para a devida prestação do serviço pelos funcionários, responsabilizando-se por fiscalizar a utilização dos Equipamentos de Proteção Individual e Coletiva (EPIs e EPCs), conforme as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho.	14/10/2022	
Manipuladores de alimentos com bigode,	Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de	14/10/2022	



<p>unhas compridas e com adornos</p>	<p>2004: 4.6.6 Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.</p>		
<p>Atraso na resolução das ocorrências e ausência de resposta em tempo fixado</p>	<p>TR PE 06/2022: 13.29. Corrigir, no prazo determinado, as eventuais imperfeições no curso de execução dos serviços, a partir da ocorrência verificada pelo gestor designado pela CONCEDENTE. ANEXO C - Tabela de sanções que poderão ser aplicadas à CONCESSIONÁRIA: Deixar de cumprir determinação formal ou instrução complementar do fiscal ou do órgão da CONCEDENTE. Deixar de responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição da CONCEDENTE;</p>	<p>14/10/2022</p>	
<p>Ausência de resposta no tempo fixado e resoluções das ocorrências da OFICIO Nº 27/2022 - DEGEALC. Até o momento nenhuma das notificações de fiscalização foram respondidas oficialmente.</p>	<p>13.29. Corrigir, no prazo determinado, as eventuais imperfeições no curso de execução dos serviços, a partir da ocorrência verificada pelo gestor designado pela CONCEDENTE. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela CONCEDENTE ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do serviço. TR PE 06/2022: ANEXO C - Tabela de sanções que poderão ser aplicadas à CONCESSIONÁRIA: Deixar de cumprir determinação formal ou instrução complementar do fiscal ou do órgão da CONCEDENTE. Deixar de responder, no prazo fixado, a</p>	<p>08/11/2022</p>	



	solicitação ou requisição da CONCEDENTE;		
Ajustes necessários para instalação de gás GLP que está no ambiente interno do prédio dos Tapiris das unidades I e II, devendo ser adaptado às normas de segurança vigentes no ambiente externo. 2.1. Foi realizada a instalação na unidade I, mas em desconformidade ao orientado inicialmente pelo eng. Mecânico com risco de acidente na área, devendo ter sido providenciado a tubulação metálica de cobre, pintada em amarelo, e com essas conexões, conforme croqui.	TR PE 06/2022: 5.1.1. A Concessionária deverá cumprir as normas e os requisitos da legislação sanitária para alimentos, estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais órgãos. 8.4.1. Qualquer alteração ou ampliação que implique em obras ou modificações dos espaços, só poderão ocorrer após aprovação da CONCEDENTE. -Instrução técnica número 12 de 16 de janeiro de 2019, expedida pelo Corpo de Bombeiros Militar do Estado do Pará; -Instrução técnica número 1 de 23 de janeiro de 2019, expedida pelo Corpo de Bombeiros Militar do Estado do Pará; - Decreto nº 2.230/18, que dispõe sobre o Regulamento de segurança contra incêndio e emergências das edificações e áreas de risco.	08/11/2022	
Objetos estranhos junto a alimentos nas duas unidades I e II.	Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004: 4.1.7 As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais.	08/11/2022	
Alimentos e utensílios diretamente em contato com o piso na unidade I e II. Foram instaladas prateleiras e estantes de material inadequado na área do estoque (madeira) na unidade I	Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004: 4.7.6 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados e ou prateleiras devem ser de	08/11/2022	



	<p>material liso, resistente, impermeável e lavável. PORTARIA Nº 326, DE 30 DE JULHO DE 1997 5.3.11- Deve-se evitar a utilização de materiais que não possam ser higienizados ou desinfetados adequadamente, por exemplo, a madeira, a menos que a tecnologia utilizada faça seu uso imprescindível e que seu controle demonstre que não se constitui uma fonte de</p> <ul style="list-style-type: none">• contaminação.		
<p>Pias sem sabão na unidade II e lixeiras que precisam de contato manual nas duas</p> <ul style="list-style-type: none">• unidades I e II	<p>TR PE 06/2022: 13.24. Abastecer as pias do refeitório, cozinha e banheiros com toalhas de papel para a secagem demãos, sabão líquido e álcool 70%. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004: 4.1.13 As instalações sanitárias devem possuir lavatórios e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem</p> <ul style="list-style-type: none">• contato manual.	08/11/2022	
<p>Ausência de itens do cardápio da lanchonete como salgados assados nas duas</p> <ul style="list-style-type: none">• unidades I e II	<p>TR PE 06/2022: 8.2. Os itens elencados no cardápio são mínimos obrigatórios que devem ser disponibilizados pela CONCESSIONÁRIA, todavia, isso não constitui qualquer compromisso com a remuneração de uma quantidade mínima por parte da Unifesspa, uma vez que o valor dos lanches/refeições será pago diretamente pelo usuário/consumidor à CONCESSIONÁRIA, a qual deverá prever avariação do número de usuários na</p> <ul style="list-style-type: none">• composição de seus custos.	08/11/2022	
<p>Alteração da forma de servir do tipo "Prato Feito" para <i>Self service</i> sem anuência da CONCEDENTE nas duas</p> <ul style="list-style-type: none">• unidades I e II	<p>O tipo de Refeições a serem distribuídas era do tipo Prato Feito no TR PE 06/2022, conforme tabela de itens. Qualquer alteração contratual</p>	08/11/2022	



	deverá ter a provação da gestão do contrato.		
Ausência da lista de equipamentos instalados nas • duas unidades I e II	TR PE 06/2022: 13.4.1. A lista dos equipamentos juntamente com a fonte de energia deverá ser repassada ao gestor do contrato para ciência, antes da instalação dos mesmos.	08/11/2022	
Ausência da lista de • funcionários com CPF	TR PE 06/2022: 13.14.1. Todos os funcionários devem estar devidamente uniformizados e identificados, devendo a CONCESSIONÁRIA repassar lista com nomes e documentação de todos que demonstram vínculo com a mesma. 13.16. Fornecer equipamentos de segurança para a devida prestação do serviço pelos funcionários, responsabilizando-se por fiscalizar a utilização dos Equipamentos de Proteção Individual e Coletiva (EPIs e EPCs), conforme as normas regulamentares sobre higiene, medicina e • segurança do trabalho.	08/11/2022	
Goteiras na unidade I, lâmpadas sem funcionar no salão das unidades I e II e torneira da unidade II com vazamento há mais de um • mês.	TR PE 06/2022: 8.4. O espaço cedido e suas instalações para funcionamento do restaurante/lanchonete, ficam sob inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, bem como a conservação, limpeza/higienização e gastos de manutenção da estrutura. 13.22. Responsabilizar-se pela manutenção das instalações do restaurante e da lanchonete, arcando com o provimento de todo o material necessário. 13.17.1. Arcar com as despesas de substituições, remanejamentos ou acréscimos de pontos elétricos e lâmpadas, assim como de todos os dispositivos componentes das instalações hidráulicas e outras, sempre com a • devida anuência expressa da CONCEDENTE.	08/11/2022	
Não abertura no dia de sábado e alteração do horário de abertura sem anuência da • CONCEDENTE.	TR PE 06/2022: 8.6.1. Lanchonete: de 7:30 às 20:30, de segunda à sexta-feira e de 7:30 às 12:00 aos • sábados.	08/11/2022	



<p>Ausência de comprovante de pagamento referente ao mês de agosto de 2022, com GRU vencida em 05/10/2022 nas</p> <ul style="list-style-type: none">• duas unidades I e II	<p>TR PE 06/2022: 13.31. Retirar mensalmente na CONCEDENTE as Guias de Recolhimento à União referentes ao consumo de energia elétrica e proceder seu pagamento nas datas e condições definidas no</p> <ul style="list-style-type: none">• presente instrumento.	<p>08/11/2022</p>	
<ul style="list-style-type: none">• A Interrupção dos serviços nos Tapiris I e II sem comunicado prévio.	<p>A interrupção do serviço desde o dia 27 de março, pode ser considerada inexecução total do contrato e estará sujeito a aplicação de penalidades: 20.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei no 10.520, de 2002, a CONCESSIONÁRIA que: 20.1.1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;</p> <ul style="list-style-type: none">• Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento, sem aviso prévio poderá implicar em Multa de grau 3 a 4, conforme ANEXO C - Tabela de sanções que poderão ser aplicadas à CONCESSIONÁRIA.	<p>03/04/2023</p>	
<ul style="list-style-type: none">• A Interrupção dos serviços nos Tapiris I sem comunicado prévio.	<p>Comete infração administrativa nos termos da Lei no 10.520, de 2002, a CONCESSIONÁRIA que: 20.1.1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;</p> <ul style="list-style-type: none">• Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento, sem aviso prévio poderá implicar em Multa de grau 3 a 4, conforme ANEXO C - Tabela de sanções que poderão ser aplicadas à CONCESSIONÁRIA.	<p>10/04/2023</p>	

3. PROVIDÊNCIAS JUNTO À EMPRESA CONTRATADA

Foram realizadas seis notificações para providências imediatas, sendo a última respondida pela empresa com a solicitação de que fosse declarada a RENÚNCIA À CESSÃO por parte da CONCESSIONÁRIA. Foram gerados três relatórios de fiscalização (18/08/2022; 23/09/2022 e 08/11/2022) com as principais pendências notificadas à empresa.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Apesar das tratativas constantes com a empresa, notou-se que as providências muitas vezes eram resolvidas tardiamente, quando resolvidas. Pela morosidade de respostas e providências, a gestão entende não haver interesse da Administração manter a contratada nas atuais condições de



inconformidades contratuais, justificando-se o encaminhamento deste processo para procedimentos de apuração de penalidade em contratações.

5. DOCUMENTAÇÃO ANEXA

DOCUMENTO	SIM / NÃO	OBSERVAÇÃO
Cópias do contrato / ARP / empenho / ordem de serviço ou instrumento congênere vinculante ao fornecedor, edital, termo de referência, projeto básico, e demais documentações pertinentes a subsidiar a análise do procedimento.		<ul style="list-style-type: none">• Edital do Pregão 05/2022 (Ordem 1)• Termo de referência (Ordem 2)• Contrato 04/2022 (Ordem 3)• Portaria de fiscalização 23/2023 (Ordem 4)
Documentos que comprovem que as ocorrências relatadas foram devidamente documentadas, de modo que possam ser comprovadas de maneira inequívoca		Relatório de acompanhamento do contrato (Ordem 5 a 9)
Comprovantes de notificações realizadas pelo gestor ao fornecedor, com comprovante de recebimento, acerca das ocorrências em questão solicitando providências para saneamento, dando ciência da possibilidade de abertura de procedimento administrativo de penalização		<ul style="list-style-type: none">• Ofícios do DEGEALC (Ordem 10 a 18)
Documentação de eventuais respostas do fornecedor as notificações do gestor		<ul style="list-style-type: none">• Ofícios de retorno da empresa (Ordem 19 a 27)
Outros documentos pertinentes, caso haja		<ul style="list-style-type: none">• Pedido de renúncia à cessão pela empresa (Ordens 28)• Relatório de finalização do contrato (Ordem 29)

6. DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Declaro, na qualidade de gestor, para todos os fins que foram tomadas todas as providências cabíveis para o saneamento da situação, no entanto, não foi possível evitar o prejuízo institucional acima descrito, motivo pelo qual solicito providências acerca da abertura de procedimento administrativo de penalidade contratual.

<ASSINATURA ELETRÔNICA>
Gestor do Contrato

<ASSINATURA ELETRÔNICA>
Chefia da Unidade



Emitido em 24/05/2023

REQUISIÇÃO DE ABERTURA DE PAPC Nº 4/2023 - DEGEALC (11.19.33)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 24/05/2023 09:37)

PRISCILA DA SILVA CASTRO

CHEFE DE DEPARTAMENTO

2334231

(Assinado digitalmente em 24/05/2023 09:54)

NADYA HELENA ALVES DOS SANTOS

CHEFE DE SETOR

1107679

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.unifesspa.edu.br/documentos/> informando seu número: **4**, ano: **2023**, tipo: **REQUISIÇÃO DE ABERTURA DE PAPC**, data de emissão: **24/05/2023** e o código de verificação: **ad451b0af9**