

# PREGÃO ELETRÔNICO

90043/2024

## CONTRATANTE (UASG):

CEFET/RJ - CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA CELSO SUCKOW DA FONSECA (UASG: 153010)

## OBJETO:

Serviços de fornecimento de lanches e almoço, por meio de concessão não onerosa de uso de bem público, visando atender, prioritariamente, às necessidades dos alunos da educação básica e demais integrantes da comunidade acadêmica (servidores, terceirizados, alunos do ensino superior), do campus Valença do CEFET/RJ.

## VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO:

R\$ 1.049.590,95

## DATA DA SESSÃO PÚBLICA:

14/01/2025 às 10h (horário de Brasília)

## CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

menor preço por grupo

## MODO DE DISPUTA:

aberto

## EXCLUSIVIDADE ME/EPP:

NÃO



Baixe o APP Compras.gov.br  
e apresente sua proposta!

# Edital 91/2024

## Informações Básicas

| Número do artefato | UASG   | Editado por                              | Atualizado em               |
|--------------------|--|--|-----------------------------|
| 91/2024            | 153010-MEC-CEFET-CENT.FED.ED.TEC.<br>CELSON S.FONSECA/RJ | RITA DE CASSIA NICOLAU DA<br>SILVA LUZIA | 17/12/2024 17:48<br>(v 5.0) |
| 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 |                       | 23063.003324<br>/2024-46 |

## 1. Do objeto



CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA CELSO SUCKOW DA FONSECA – CEFET/RJ

### **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90043/2024**

(Processo Administrativo nº 23063.003324/2024-46 )

Torna-se público que o, CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA CELSO SUCKOW DA FONSECA – CEFET/RJ, por meio da Seção de Administração e Compras, sediado(a) na Rua Voluntários da Pátria, número 305, Bairro Belo Horizonte, Valença – RJ, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

### **1. DO OBJETO**

1.1. O objeto da presente licitação é a contratação de serviços de fornecimento de lanches e almoço, por meio de concessão não onerosa de uso de bem público, visando atender, prioritariamente, às necessidades dos alunos da educação básica e demais integrantes da comunidade acadêmica (servidores, terceirizados, alunos do ensino superior), do campus Valença do CEFET/RJ, condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

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

## 2. Do registro de preços

### 2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. Não aplicável à essa contratação o Sistema de Registro de Preços.

## 3. Da participação na licitação

### 3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal ([www.gov.br/compras](http://www.gov.br/compras)).

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

3.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

3.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

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

3.5. Suprimido.

3.6. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021 e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e do Decreto n.º 8.538, de 2015.

3.7. Não poderão disputar esta licitação:

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

3.7.2. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

3.7.3. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

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

3.7.5. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

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

3.7.7. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

3.7.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

3.7.9. suprimido

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

3.7.11. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

3.7.12. O agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e as sociedades cooperativas.

3.8. O impedimento de que trata o item 3.7.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.9. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.7.2 e 3.7.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

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

3.12. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.

3.13. A vedação de que trata o item 3.7.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3.14. Será permitida a participação de empresas em regime de consórcio, estando as licitantes que participarem desta licitação em consórcio sujeitas às normas previstas no art. 15 da Lei nº 14.133 /2021.

## **4. Da apresentação da proposta e dos documentos de habilitação**

### **4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

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

4.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

4.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 8.1.1 e 8.13.1 deste Edital.

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

4.4.1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

4.4.2. não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

4.4.3. não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

4.4.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

4.5. Suprimido.

4.6. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.

4.6.1. suprimido.

4.6.2. no itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter

direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte.

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

4.8. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

4.9. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

4.10. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

4.11. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

4.11.1.a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

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

4.12. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

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

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

4.13. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.11 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

4.14. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

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

## **5. Do preenchimento da proposta**

### **5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA**

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

5.1.1. valor unitário e total do item;

5.1.2. Suprimido.

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

5.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

5.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

5.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

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

5.7. Suprimido.

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

5.9. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

5.9.1. O prazo de validade da proposta não será inferior a **90 (noventa)** dias, a contar da data de sua apresentação.

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

5.9.3. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no item 4.9.

5.10. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

5.11. Suprimido.

5.12. Suprimido.

## 6. Da abertura da sessão, classificação das propostas e formulação de lances

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

6.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

6.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

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

6.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

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

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

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

6.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser **de R\$ 0,20 (vinte centavos)**.

6.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexecutável.

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

6.11. Será adotado para esse certame o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, assim, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

6.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

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

6.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

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

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

6.12. Suprimido.

6.12.1. Suprimido.

6.12.2. Suprimido.

6.12.3. Suprimido.

6.12.4. Suprimido.

6.12.5. Suprimido.

6.13. Suprimido.

6.13.1. Suprimido.

6.13.2. Suprimido.

6.13.3. Suprimido.

6.13.4. Suprimido.

6.13.5. Suprimido.

6.13.6. Suprimido.

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

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

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

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

6.18. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

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

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

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

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

6.20.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

6.21. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

6.21.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

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

6.21.1.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

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

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

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

6.21.2.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

6.21.2.2. empresas brasileiras;

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

6.21.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

6.22. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

6.22.1. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

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

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

6.22.4. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 3 (**três**) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso,

dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

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

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

## 7. Da fase de julgamento

### 7. DA FASE DE JULGAMENTO

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 3.7 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros, **sem prejuízo à pesquisa, em caso de dúvidas, aos cadastros mantidos pelo Tribunal de Contas da União (TCU):**

7.1.1. SICAF;

7.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e

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

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

7.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. (IN nº 3/2018, art. 29, *caput*)

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

7.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (IN nº 3/2018, art. 29, §2º).

7.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

### 7.4. Suprimido.

7.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com o item 4.6 deste edital.

7.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

### 7.7. Suprimido.

**7.7.1. Suprimido.**

7.8. Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.8.1. contiver vícios insanáveis;

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

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

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

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

7.9. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

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

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

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

7.10. Suprimido.

7.10.1. Suprimido.

7.10.2. Suprimido. -

7.10.3. Suprimido.

7.10.4. Suprimido.

7.11. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

7.12. Suprimido.

7.12.1. Suprimido.

**7.12.2. Suprimido.**

**7.12.3. Suprimido.**

**7.12.4. Suprimido.**

**7.12.5. Suprimido.**

7.13. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

7.13.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

7.13.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

7.14. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

7.15. Suprimido.

7.16. Suprimido.

7.17. Suprimido.

7.18. Suprimido.

7.19. Suprimido.

## **8. Da fase da habilitação**

### **8. DA FASE DE HABILITAÇÃO**

8.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

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

8.4. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

8.4.1. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 10% para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

8.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por qualquer meio eletrônico idôneo e legalmente aceito, desde que apresentados tempestivamente e em conformidade com este Edital.

8.6. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

8.7. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).

8.8. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

8.9. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

8.10. Considerando que na presente contratação a avaliação prévia do local de execução é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, o licitante deve atestar, sob pena de inabilitação, que conhece o local e as condições de realização do serviço, assegurado a ele o direito de realização de vistoria prévia.

8.10.1. O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendado conforme item 4.7 do termo de Referência, de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.

8.10.2. Caso o licitante opte por não realizar vistoria, poderá substituir a declaração exigida no presente item por declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

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

8.11.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. (IN nº 3 /2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º).

8.12. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. (IN nº 3/2018, art. 7º, *caput*).

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

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

8.13.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 03 (três) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

8.13.2. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos

de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no § 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da *Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022*.

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

8.14.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

8.14.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

8.15. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei 14.133/21, art. 64, e IN 73/2022, art. 39, §4º):

8.15.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

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

8.16. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

8.17. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 8.13.1.

8.18. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

8.19. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação (art. 4º do Decreto nº 8.538/2015).

8.20. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

## 9. Da ata de registro de preços

### 9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1. Não aplicável o Sistema de Registro de Preços.

## 10. Da formação do cadastro de reserva

### 10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

10.1. Não aplicável o Sistema de Registro de Preços.

## 11. Dos recursos

### 11. DOS RECURSOS

11.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

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

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

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

11.3.3. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

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

11.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

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

11.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

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

11.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico: [https://suap.cefet-rj.br/processo\\_eletronico/consulta\\_publica/](https://suap.cefet-rj.br/processo_eletronico/consulta_publica/). Devendo ser inserido o número do processo que consta no preâmbulo deste edital.

## 12. Das infrações administrativas e sanções

### 12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

12.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

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

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

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

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

12.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

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

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

12.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

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

12.1.5. fraudar a licitação

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

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

12.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

12.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

12.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

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

12.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

12.2.1. advertência;

12.2.2. multa;

12.2.3. impedimento de licitar e contratar e

12.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

12.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

12.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

12.3.2. as peculiaridades do caso concreto

12.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

12.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

12.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **30 (trinta) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.

12.4.1. Para as infrações previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

12.4.2. Para as infrações previstas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

12.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

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

12.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

12.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

12.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 12.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

12.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

12.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

12.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

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

12.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

## **13. Da impugnação do edital e do pedido de esclarecimento**

### **13.DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**

13.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

13.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

13.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelo seguinte meio: [licitacoes@cefet-rj.br](mailto:licitacoes@cefet-rj.br) (fazendo referência ao número do pregão no título do e-mail).

13.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

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

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

## **14. Das disposições gerais**

### **14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

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

14.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

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

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

14.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

14.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

14.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

14.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

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

14.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico: <https://www.cefet-rj.br/index.php/licitacoes-e-contratos-valenca>

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

14.11.1. ANEXO I - Termo de Referência atualizado

14.11.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar 206-2024 e seus anexos

14.11.1.2. Anexo II do TR - ESPECIFICACOES DAS PREPARACOES E CARDAPIOS.

14.11.1.3. Anexo III do TR- Composição mínima da cesta de produtos da cantina

14.11.1.4. Anexo IV do TR- Índice de Medição de Resultados - IMR

14.11.1.5. Anexo V do TR- Plantas baixas com as instalações elétrica, hidráulica e de esgoto

14.11.1.6. Anexo VI do TR- Fotos do espaço.

14.11.1.7. Anexo VII do TR - Mapa de Riscos

14.11.2. ANEXO II – Minuta do Termo de Contrato

14.11.3. Anexo III - Modelo de Proposta

14.11.4. Anexo IV - Dados do licitante

14.11.5. Anexo V - Modelo de atestado de vistoria

14.11.6. Anexo VI - Modelo de declaração de dispensa de vistoria

## 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](#).

Despacho: Aprovo o edital e seus anexos.

**MAURICIO SALDANHA MOTTA**

Autoridade competente



*Assinou eletronicamente em 17/12/2024 às 17:48:50.*

## Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - TR 271 atualizado.pdf (11.28 MB)
- Anexo II - Anexo II - Minuta do Termo de Contrato.pdf (323.43 KB)
- Anexo III - Anexo III - Modelo de Proposta.pdf (103.57 KB)
- Anexo IV - Anexo IV- Dados Cadastrais da Empresa.pdf (71.57 KB)
- Anexo V - Anexo V- Modelo de Atestado de Vistoria.pdf (76.19 KB)
- Anexo VI - Anexo VI- Modelo de Declaracao de Dispensa de Vistoria.pdf (76.73 KB)

# Termo de Referência 271/2024

## Informações Básicas

|                           |   |  |                              |
|---------------------------|---|--|------------------------------|
| <b>Número do artefato</b> | <b>UASG</b>   | <b>Editado por</b>                       | <b>Atualizado em</b>         |
| 271/2024                  | 153010-MEC-CEFET-CENT.FED.ED.TEC.<br>CELSO S.FONSECA/RJ | RITA DE CASSIA NICOLAU DA<br>SILVA LUZIA | 06/12/2024 12:09<br>(v 14.0) |
| <b>Status</b>             | ASSINADO  |  |                              |

## Outras informações

|  |                              |                                |
|--|------------------------------|--------------------------------|
| <b>Categoria</b>   | <b>Número da Contratação</b> | <b>Processo Administrativo</b> |
| V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra | 90095/2023                   | 23063.003324<br>/2024-46       |

## 1. Definição do objeto

### 1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação de serviços de fornecimento de lanches e almoço, por meio de concessão não onerosa de uso de bem público, visando atender, prioritariamente, às necessidades dos alunos da educação básica e demais integrantes da comunidade acadêmica (servidores, terceirizados, alunos do ensino superior), do campus Valença do CEFET/RJ, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

| GRUPO       | ITEM | ESPECIFICAÇÃO   | CATSER | UNIDADE DE MEDIDA | QUANTIDADE | VALOR UNITÁRIO ESTIMADO(R\$) | VALOR TOTAL ESTIMADO (R\$) |
|-------------|------|---|--------|-------------------|------------|------------------------------|----------------------------|
| GRUPO<br>01 | 1    | <b>Almoço</b> - Oferta de refeição do tipo almoço, com preparo e distribuição no local para estudantes                | 3697   | Unidade           | 36.400     | R\$ 20,18                    | R\$ 734.552,00             |
|             | 2    | <b>Lanche</b> - Oferta de kit lanche aos estudantes   | 3697   | Unidade           | 35.000     | R\$ 9,00                     | R\$ 315.000,00             |
|             | 3    | <b>Cantina</b> - Concessão não onerosa de espaço físico para os serviços de cantina, de acordo com itens e valores do | 3697   | Unidade           | 1          | R\$ 38,95                    | R\$ 38,95                  |

|   |  |  |  |                  |  |
|---|--|--|--|------------------|--|
|   | cardápio mínimo, descritos no anexo III, pelo menor valor total. |  |  |                  |  |
| VALOR GLOBAL MÁXIMO ACEITÁVEL DO GRUPO 01 |  |  |  | R\$ 1.049.590,95 |  |

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

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

1.3.1. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista pela sua essencialidade, visam atender à necessidade pública de forma permanente e contínua, por mais de um exercício financeiro, assegurando o funcionamento das atividades finalísticas da entidade, de modo que sua interrupção pode comprometer a continuidade das atividades da Administração, tendo em vista o impacto da saúde alimentar junto ao desenvolvimento estudantil, sendo a vigência plurianual mais vantajosa, conforme justificativa abaixo:

1.3.2. Em atenção ao disposto no art. 106, inciso I, supra, justifica-se, adiante, a vantajosidade econômica, em estabelecer uma contratação de caráter continuado:

1.3.2.1. Reduz o número de processos licitatórios realizados, o que proporciona racionalização de custos processuais e economia de recursos financeiros, materiais e humanos durante o processo de contratação.

1.3.2.2. Além disso possibilita a manutenção do fornecedor que apresenta desempenho satisfatório, de modo a construir um relacionamento duradouro, de parceria e confiança;

1.3.2.3. E diminui o risco de insucesso nas contratações, e conseqüentemente de descontinuidade do serviço público.

1.3.2.4. Logo, entende-se que pode ser prorrogado por interesse das partes até o limite máximo permitido em Lei, tendo em vista que tal medida traz vantajosidade econômica, uma vez que racionaliza o processo de gestão contratual e reduz os custos.

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

1.5. Havendo divergência entre a especificação do serviço constante no Termo de Referência e a descrição contida no Catálogo de Serviços (CATSER) do SIASG, deverá prevalecer a especificação do Termo de Referência.

1.6. O quantitativo do item 3 está previsto em unidade de cesta de lanches, não podendo efetuar uma estimativa concreta para a referida cesta, pois há uma variedade de produtos a serem consumidos pelos usuários.

1.7. A prestação do serviço deverá ser realizada por único prestador de serviços de forma global, considerando que estes serviços serão executados no mesmo espaço, não podendo ocorrer diversos vencedores para um único serviço de fornecimento de almoço e lanches, dada a sua complementaridade de escala de trabalho. Pela natureza do objeto não é viável a divisão dos serviços, uma vez que se trata de serviços especializados executados de forma integrada, pois guardada a devida proporcionalidade, em caso de divisão do objeto (serviço de refeição de almoço, lanches e cantina), há ocorrência de inevitável perda de escala, a julgar pela especialidade para a contratação dos serviços, não sendo economicamente viável o parcelamento da solução. Neste caso, a contratação única facilita a execução técnica, mantendo uma padronização do serviço prestado, além de auxiliar na fiscalização por parte do poder público, promovendo economia processual e contratual.

## 2. Fundamentação da contratação

### 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 2024, conforme detalhamento a seguir:

I) ID PCA no PNCP: 42441758000105-0-000001/2024

II) Data de publicação no PNCP: 19/05/2023

III) Id do item no PCA: 1741

IV) Classe/Grupo: 632 - SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COMIDA

V) Identificador da Futura Contratação:153010-90095/2023

## 3. Descrição da solução

### 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, apêndice deste Termo de Referência.

## 4. Requisitos da contratação

### 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. A Contratada deverá responsabilizar-se pela aquisição dos contentores, pela coleta seletiva, para o adequado armazenamento e destino final dos resíduos provenientes da produção e distribuição das refeições de acordo com o preconizado pela Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305, 2010) considerando que o lixo produzido tem características físicas do tipo seco e de composição inorgânica (embalagens plásticas e papel) e do tipo físico úmido ou molhado e de composição orgânica (restos de alimentos preparados ou não), segundo a NBR 10.0043 e sob fiscalização da CEFET/RJ e prefeitura do Campus.

4.1.2. A etapa de acondicionamento dos resíduos compreende a separação destes na fonte, ou seja, os resíduos deverão, inicialmente, ser separados, conforme segue:

4.1.2.1 Sobras de embalagens e demais resíduos recicláveis: deverão ser separados por tipo, segundo classificação da Resolução CONAMA 275, de 25 de abril de 2001 - Código de Cores para Coleta Seletiva.

4.1.2.2 Resíduos Orgânicos: entende-se por sobras das refeições, cascas e talos de legumes, frutas e verduras, sobra do corte das carnes, entre outros.

4.1.2.3 Deverá efetuar o armazenamento temporário do óleo vegetal usado, em coletor específico e descartar, em conformidade aos requisitos legais estabelecidos pelos Órgãos de Controle e Fiscalização de caráter Federal, Estadual e Municipal (ANVISA, INEA, entre outros).

4.1.3. Os coletores para papel e copos descartáveis utilizados pelos usuários no consumo das refeições deverão estar dispostos na devolução de utensílios. A capacidade técnica desses coletores deverá ser respeitada, sendo esvaziados sempre que necessário.

4.1.4 A remoção dos resíduos úmido e seco dos setores de produção deverá ser realizada, no mínimo 01 (uma) vez por dia, ao final do dia.

4.1.5. Os resíduos recicláveis, assim como o óleo utilizado deverão ser transportados separadamente dos resíduos orgânicos e encaminhados para reciclagem.

4.1.6 A Contratada deverá minimizar a utilização de materiais descartáveis, de modo a reduzir o volume desses resíduos. Quando necessário, utilizar preferencialmente materiais em papel ou optar por material reciclável.

4.1.7 A Contratada deverá manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem deficiência energética e redução de consumo.

4.1.8. Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis.

4.1.9. A CONTRATADA deverá elaborar e manter um programa interno de treinamento de seus empregados para redução de consumo de energia elétrica (Decreto nº 10.779 de 25/08/2021, Medida Provisória nº 2.198-5 de 24/08/2001), de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes.

4.1.10. Separar as pilhas e baterias disponíveis para descarte que contenham em suas composições chumbo, cádmio, mercúrio e seus compostos, para que adote, por meio de terceiros, os procedimentos de reutilização, reciclagem, tratamento ou disposição final ambientalmente adequada, em face dos impactos negativos causados ao meio ambiente, em atenção à Resolução CONAMA nº 257/1999.

4.1.11. A CONTRATADA deverá ser responsável pelos serviços necessários para a recuperação do Meio Ambiente, assim como por indenizações, multas e outros custos associados, decorrentes de dano e/ou impactos ambientais indesejados, causados por ela e/ou seus empregados e/ou seus prestadores de serviços.

4.1.12. A Contratada deverá usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

4.1.13. Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme parâmetros do Decreto estadual nº 48.138, de 8/10/2003

4.1.14. Observar a Resolução CONAMA nº 20, de 7/12/94, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;

4.1.15. Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;

4.1.16. Os serviços somente poderão ser prestados com a utilização de produtos elétricos como micro-ondas, refrigeradores e assemelhados, ar-condicionado com a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE, na(s) classe(s) A, nos termos das Portarias INMETRO 268/2021, 269/2021, 332/2021 e suas alterações, que aprovam os Requisitos de Avaliação da Conformidade – RAC dos produtos e trata da etiquetagem compulsória.

4.1.17. Os serviços somente poderão ser prestados com a utilização de liquidificadores com Selo Ruído, indicativo do nível 1 de potência sonora, nos termos da Resolução CONAMA nº 20, de 07/12/94, Portaria n.º 430, de 16 de agosto de 2012. - INMETRO e legislação correlata.

4.1.17.1. Havendo, mediante comprovação, dificuldade em adquirir liquidificadores com selo ruído do nível 01 de potência, a critério da fiscalização, poderá ser aceito produtos com selo ruído nível 02 de potência.

#### **Subcontratação**

4.2. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

#### **Garantia da contratação**

- 4.3. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual e condições descritas nas cláusulas do contrato.
- 4.4. Em caso de opção pelo seguro-garantia, a parte adjudicatária deverá apresentá-la, no máximo, até a data de assinatura do contrato.
- 4.5. A garantia, nas modalidades caução e fiança bancária, deverá ser prestada em até 10 dias úteis após a assinatura do contrato.
- 4.6. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à garantia da contratação.

#### **Vistoria**

- 4.7. 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, das 09 horas às 16 horas, devendo o agendamento ser efetuado previamente, através do e-mail: wallace.luiz@cefet-rj.br e gerad.va@cefet-rj.br
- 4.8. Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia.
- 4.9. 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.
- 4.10. Caso o licitante opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.
- 4.11. 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.

#### **Demais requisitos**

- 4.12. Conforme Estudos Preliminares, os requisitos da contratação também abrangem o seguinte:

4.12.1. O almoço (ITEM 1), envolverá o preparo e distribuição nas dependências da CONTRATANTE (campus Valença), em horários previamente determinados, sendo a distribuição aos usuários realizada por empregados da CONTRATADA.

4.12.1.1. Os estudantes indicados pelo CEFET/RJ, campus Valença, terão seu almoço subsidiado integralmente pela CONTRATANTE;

4.12.1.2. Os demais estudantes da educação básica, da graduação e da pós-graduação terão o almoço subsidiado parcialmente, ou seja, parte da refeição será paga pelo aluno diretamente à CONTRATADA, no dia que fizerem a refeição. O restante do valor da refeição será subsidiado pela CONTRATANTE e pago na nota fiscal do mês seguinte.

4.12.1.2.1. A proporção do valor pago pelo estudante e pela CONTRATANTE poderá sofrer variações ao longo do contrato, não influenciando no valor unitário vigente em contrato.

4.12.1.2.2. O valor pago diretamente pelo estudante será estabelecido por meio de portaria da Direção-Geral, cabendo à instituição complementar a diferença do valor do almoço.

4.12.1.2.3. Antes do início da execução do serviço, o gestor do contrato informará ao preposto da CONTRATADA os valores estabelecidos na portaria emitida pela Direção-Geral, assim como qualquer nova portaria divulgada no decorrer do contrato.

4.12.1.2.4. Aos alunos de outras unidades do CEFET/RJ que porventura venham a almoçar na Cantina Estudantil, a CONTRATADA somente estará autorizada a vender a refeição com subsídio após autorização da gestão do contrato.

4.12.1.2.5. Para efeitos de pagamento pela Contratante, a validação dos almoços citados em 4.12.1.1. e 4.12.1.2 será feita de forma automatizada por sistema da própria instituição e acompanhado por funcionário(a) da Contratada. Na ausência de sistema, a verificação dos alunos será feita de forma manual, por funcionário(a) da Contratada, por meio de assinatura em lista, com supervisão de servidor da Contratante.

4.12.1.3. A modalidade do subsídio (total ou parcial) que tratam os itens 4.12.1.1 e 4.12.1.2 será informada previamente pelo gestor da CONTRATANTE à CONTRATADA.

4.12.1.4. Além dos estudantes, também poderão almoçar no local os servidores e terceirizados do Cefet/RJ, mediante pagamento direto do valor integral do almoço à CONTRATADA. Visitantes somente poderão almoçar com autorização prévia do Cefet/RJ campus Valença, e pagarão o valor integral à CONTRATADA.

4.12.2. O kit lanche (ITEM 2) poderá ser preparado total ou parcialmente nas dependências da CONTRATANTE e servidas nas dependências da CONTRATANTE (campus Valença), em horários previamente determinados, sendo a distribuição aos usuários realizada por empregados da CONTRATADA.

4.12.2.1. Os alunos indicados pelo Cefet/RJ, campus Valença terão o Kit lanche integralmente subsidiado pela Contratante.

4.12.2.1.1 A lista dos alunos, com os dias que terão o lanche 100% pago pela Contratante, será fornecida para a Contratada no início de cada período letivo, podendo sofrer alterações durante o período. Qualquer alteração será previamente enviada à Contratada.

4.12.2.1.2 Para efeitos de pagamento pela Contratante, a validação dos lanches citados em 4.12.2.1. será feita de forma automatizada por sistema da própria instituição e acompanhado por funcionário(a) da Contratada. Na ausência de sistema, a verificação dos alunos será feita de forma manual, por funcionário (a) da Contratada, por meio de assinatura em lista, com supervisão de servidor da Contratante.

4.12.3. Os itens do cardápio mínimo (ITEM 3) que devem ser vendidos pela cantina poderão ser preparados total ou parcialmente nas dependências da CONTRATANTE e servidas nas dependências da CONTRATANTE (campus Valença), em horários previamente determinados, sendo a distribuição aos usuários realizada por empregados da CONTRATADA.

4.12.3.1. Não haverá subsídio do Cefet/RJ para a venda das opções de lanche do cardápio mínimo. Todas as preparações de lanches que compõem este item serão pagas diretamente pelo público à CONTRATADA.

4.12.3.1.1 Todos as preparações do cardápio mínimo deverão estar disponíveis para venda, durante todo o período de aulas (manhã, tarde e noite), pelo mesmo preço unitário fornecido na composição de valores destas preparações que compõem o valor do preço total (ANEXO III).

4.12.3.2. Além dos itens do cardápio mínimo, poderão ser comercializados outros gêneros alimentícios ou preparações alimentícias, conforme listado abaixo:

a) Lanches rápidos (salgados assados, pães de queijo, sanduíches frios e quentes, sanduíche natural, biscoitos sem recheio, tortas salgadas, sucos naturais, café, café com leite, pipoca), sendo imprescindível a variação dos gêneros alimentícios a serem oferecidos;

b) Bebidas: água mineral (em copo ou garrafa plástica), sucos (naturais ou em polpas), vitaminas;

c) Picolés, açaí e frutas.

d) Deverá ser ofertado, pelo menos, uma opção de salgado vegetariano por dia.

4.12.3.3. Na cantina é expressamente vedado:

a) Utilização de alto-falante e/ou congêneres que produzam som ou ruídos, prejudicial ao andamento das aulas;

b) A guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos corrosivos, tóxicos ou de forte odor;

c) Comercialização e publicidade de bebidas alcoólicas e energéticas;

d) Comercialização e publicidade de cigarros e quaisquer produtos tóxicos;

e) Comercialização e publicidade de todo e qualquer tipo de medicamento ou produto químico farmacêutico;

f) Publicidade e propaganda de alimentos que não estejam na lista de cardápio mínimo, sem prévia autorização da Contratante;

g) Comercialização de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar;

h) Comercialização de todo e qualquer tipo de produto que não seja destinado a alimentação e bebida (chaveiros, canetas, roupas, bijuterias, cosméticos e produtos similares);

i) Permanência de animais de qualquer espécie.

4.12.4. A CONTRATADA deverá manter em seu local de distribuição, diariamente, no mínimo, o seguinte profissional:

4.12.4.1. Nutricionista, com registro no Conselho Regional de Nutrição (CRN4), que será o Responsável Técnico (RT) da CONTRATADA e acompanhará todo o processo de produção, desde o recebimento dos gêneros alimentícios, estocagem, pré-preparo, preparo e distribuição.

4.12.4.2. Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários para a execução de serviços;

4.12.5. A CONTRATADA deverá cumprir com todas as exigências das normas em vigor que regulamentam o preparo e fornecimento de refeições em geral, principalmente a RDC 216/2004.

4.12.5.1. Caso necessário, a contratada deverá adequar o espaço concedido, às suas expensas, para atender às legislações sanitárias vigentes.

4.12.6. A CONTRATADA realizará o controle diário das refeições servidas junto a fiscalização da CONTRATANTE, uma vez que a CONTRATANTE só pagará à CONTRATADA as refeições subsidiadas (almoços e lanches) conforme disposto nos itens 4.12.1.1, 4.12.1.2 e 4.12.2.1.

4.12.7. A CONTRATADA providenciará, às suas expensas, instalações de telefonia e rede de dados.

4.12.8. A CONTRATADA deve dispor de lixeiras, às suas expensas, de modo a isolar o odor exalado desta área em relação aos ambientes adjacentes e realizar a retirada diária do lixo produzido. O local para a disposição das lixeiras deve ser combinado e autorizado pelo gestor do contrato da CONTRATANTE.

4.12.9. A CONTRATADA deve fazer verificação diária das condições de funcionamento das lixeiras, de modo a garantir que o usuário possa sempre acionar o levantamento da tampa por meio do pedal. Caso o pedal de acionamento não levante a tampa com eficácia a CONTRATADA deverá providenciar a substituição da lixeira ou conserto do pedal.

4.12.10. A CONTRATADA deve realizar a segurança patrimonial de todos os bens cedidos pelo CEFET-RJ, assim como realizar a manutenção periódica e emergencial de qualquer bem disponível dentro das instalações.

4.12.11. Toda área disponível na planta baixa será de uso e responsabilidade da CONTRATADA.

4.12.12. A CONTRATADA deverá providenciar e instalar, às suas expensas, medidores para aferição de luz, e água. A instalação dos medidores citados será feita com o acompanhamento de um funcionário responsável pela Subprefeitura da CONTRATANTE.

4.12.12.1. A CONTRATADA será responsável por arcar com as despesas de luz e água através do pagamento do Guia de Recolhimento da União (GRU), emitido pela CONTRATANTE, com vencimento dentro da primeira quinzena do mês.

4.12.13. A CONTRATADA deverá providenciar e instalar, às suas expensas, a instalação e manutenção de botijão de gás para uso nas instalações.

4.12.14. Contratada deverá realizar às suas expensas, os serviços dedetização e desratização, conforme as normas sanitárias vigentes, e sempre que solicitado pelo fiscal do contrato, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos ou pragas.

## 5. Modelo de execução do objeto

### 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: até 30 dias corridos após a assinatura do contrato.

#### Local e horário da prestação dos serviços

5.2. Os serviços serão prestados no seguinte endereço: Rua Voluntários da Pátria, número 305, bairro Belo Horizonte, Valença - RJ. CEP: 27600-845.

5.3. Os serviços serão prestados no seguinte horário:

5.3.1. O serviço deverá ser executado de segunda a sexta das 6h às 22h, exceto nos feriados, recessos, férias e paralisações.

5.3.1.1. O calendário escolar do exercício em vigência deverá ser sempre observado, pois não haverá funcionamento do fornecimento de refeições subsidiadas pelo Cefet/RJ nos períodos de férias, recessos escolares e paralisações, podendo ainda sofrer alterações em virtude de greves ou casos de força maior. Nestes períodos a Contratante **não pagará** nenhuma refeição à Contratada.

5.3.1.1.1. Fica facultado à CONTRATADA a abertura do estabelecimento e venda dos produtos da cantina nos períodos citados.

5.3.1.2 O horário de carga e descarga de alimentos deverá ser realizado, preferencialmente, das 7h às 11h e das 14h às 16h.

5.3.1.3 A contratada deverá manter o fluxo contínuo de refeições, evitando interrupções que prejudiquem os horários de aula.

5.3.1.4 Horário para o fornecimento do serviço de alimentação do CEFET-RJ - Valença:

| Lanche de manhã | Almoço         | Lanche da tarde | Lanche da noite |
|-----------------|----------------|-----------------|-----------------|
| 10:00h – 10:20h | 11:00h -14:00h | 16:10h -16:30h  | 18:30 - 20:00h  |

5.3.1.5 O CEFET/RJ poderá alterar os horários de fornecimento de acordo com a sua necessidade.

5.4. Fazem parte da comunidade acadêmica CEFET/RJ, que poderão utilizar as dependências da Cantina Estudantil:

- a) Alunos dos cursos de ensino médio integrado, técnico concomitante, técnico subsequente, graduação e pós-graduação, com identificação do estudante, tanto de Valença quanto das outras Unidades;
- b) Servidores públicos com identificação funcional;
- c) Trabalhadores terceirizados, com identificação funcional;
- d) Prestadores de serviços eventuais, com solicitação de algum servidor ou setor.
- e) Visitantes, por ocasião de eventos promovidos pela instituição, com solicitação de algum servidor ou setor.

#### Rotinas a serem cumpridas

5.5. A execução contratual observará as rotinas abaixo:

5.5.1. Etapas básicas dos fluxos operacionais

##### 5.5.1.1. Curso de capacitação dos manipuladores

5.5.1.1.1. A contratada deverá promover, periodicamente, cursos de higiene e manipulação de alimentos, contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos e boas práticas para seus funcionários, sem quaisquer ônus para o CEFET/RJ, apresentando o cronograma anual dos referidos cursos. A CONTRATADA deverá apresentar lista de presença dos trabalhadores participantes da capacitação com a devida carga horária, obedecendo à exigência da RDC nº 216 /2004.

5.5.1.2. As etapas básicas operacionais relacionadas abaixo devem seguir a RDC 216 de 2004 e outras legislações sanitárias vigentes:

- a) Recepção e controle de mercadorias
- b) Armazenamento de produtos
- c) Transporte
- d) Pré-preparo e preparo dos alimentos
- e) Distribuição das refeições

5.5.2. Devem ser coletadas amostras de no mínimo 100g de cada tipo de alimento sólido e 100 ml de cada tipo de alimento líquido ou pastoso. Essas amostras devem ser mantidas sob refrigeração a, no máximo, 4°C ou congelamento a, no máximo, -18°C, por no mínimo 72 horas.

5.5.3. Ficará a cargo da empresa contratada a limpeza e conservação da área onde será realizada os serviços de preparo e distribuição das refeições.

#### 5.5.4. Dos cardápios:

5.5.4.1. Os cardápios (Anexo II) foram elaborados pelos nutricionistas da CONTRATANTE da unidade Sede (Maracanã), respeitando as referências nutricionais da Resolução nº 06/2020, de 8 de maio de 2020, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade e pautando-se na sustentabilidade, sazonalidade e diversificação agrícola da região e na alimentação saudável e adequada.

5.5.4.1.1. Os cardápios podem ser revistos a qualquer tempo pelos nutricionistas ou por solicitação justificada da CONTRATADA à gestão e fiscalização do contrato da unidade Valença.

5.5.4.1.1.1 A comunicação com os nutricionistas da unidade sede, em relação a qualquer necessidade de revisão do cardápio, será feita somente por intermédio da gestão do contrato da unidade de Valença.

5.5.4.2. A empresa Contratada deve seguir os cardápios elaborados neste termo de referência para execução das refeições dos ITENS 1 e 2, presentes no GRUPO 1

5.5.4.3. Deverão ser realizados ajustes no cardápio do dia, para atender as solicitações de dietas especiais (diabéticos, hipertensos, celíacos, intolerância à lactose, enterais, entre outras) em todas as refeições, conforme anexo II, item 5. Tais solicitações serão previamente avaliadas e autorizadas pela fiscalização do CEFET-RJ e encaminhadas solicitação formal à CONTRATADA. Sem custo adicional para a CONTRATANTE.

5.5.4.4. As quantidades, variedades e composição serão descritas em quadros específicos no anexo II.

5.5.4.5. Os cardápios do lanche têm rotatividade de 01 mês e os de almoço de 02 meses, devendo ser repetidos ao final destes períodos.

5.5.4.6. O almoço sempre terá a composição descrita no quadro 1.

**Quadro 1: Composição do almoço**

| Item do cardápio         | Porção individual |
|--------------------------|-------------------|
| Salada: 02 (duas) opções | 01(uma) porção    |

|   |                |
|---|----------------|
| Acompanhada de azeite, vinagre e sal  |                |
| Arroz: 01 (uma) opção<br>Parbolizado ou branco (simples)  | 01(uma) porção |
| Feijão: 01 (uma) opção  | 01(uma) porção |
| Prato principal: 02 (duas) opções<br>1º Prato principal / 2ª Opção (vegetariano para os alunos que solicitarem previamente) | 01(uma) porção |
| Guarnição: 01 (uma) Opção   | 01(uma) porção |
| Sobremesa: 01(uma) opção (fruta ou doce, com opção diet)  | 01(uma) porção |
| Suco: 01 (uma) opção (opção com açúcar e sem açúcar)  | 01(uma) porção |

5.5.4.6.1 . A contratada deverá disponibilizar junto à área de distribuição de salada: sal, azeite e vinagre para o usuário temperar.

5.5.4.6.2. . Ingredientes básicos do arroz: arroz, óleo vegetal, sal, cebola e alho.

5.5.4.6.3. O feijão deverá ser temperado com alho, sal, óleo vegetal e louro.

5.5.4.6.3.1. Não será permitido o espessamento do caldo de feijão com qualquer tipo de farináceos.

5.5.4.6.3.2. Não será permitido acrescentar ao feijão nenhuma proteína animal, devido ao grupo de alunos vegetarianos.

5.5.4.6.4. Todas as carnes utilizadas deverão ser de primeira qualidade, adquiridas com o selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), inspeção do Ministério da Agricultura ou do órgão fiscalizador municipal.

5.5.4.6.4.1. Não será permitida a utilização de carnes com aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo.

5.5.4.6.4.2. As preparações de carne suínas e de pescados deverão ser acompanhadas de limão, fracionado na porção de 1:6 e disposto no balcão.

5.5.4.6.4.3. Os pratos proteicos preparados com legumes ou com molhos deverão ser acrescidos de no mínimo 30% (trinta por cento) no peso final da porção.

5.5.4.6.4.4. O preparo das carnes em geral e a limpeza das peças, deverão ser perfeitas, com remoção de nervuras e demais aparas.

5.5.4.6.4.5. Ingredientes básicos para a preparação do strogonoff (carne ou soja): molho de tomate, catchup, mostarda amarela, palmito e creme de leite.

5.5.4.6.5. Quando a sobremesa for doce, deverá ter opção sem açúcar.

5.5.4.6.5.1. Os doces deverão ser distribuídos em recipientes descartáveis e devidamente identificados com prazo validade, sendo disponibilizadas colheres de sobremesa ou outro utensílio em inox ou descartável, quando necessário.

5.5.4.6.5.2. A laranja deve ser descascada, cortada em 4 pedaços e embalada individualmente em material descartável.

5.5.4.6.5.3. Doces em pasta: poderão ser servidos doces em pasta, como doce de abóbora, mamão verde, banana, doce de leite, etc.

5.5.4.6.5.4. Pudins: poderão ser servidos pudins, manjar ou de leite, com calda de açúcar ou de ameixa.

5.5.4.6.6. O suco deverá ser oferecido em copo no volume de 200 ml, com opção de adoçante e açúcar para a escolha do usuário.

5.5.4.6.6.1. O suco deve ser preparado com água potável, filtrada e gelada.

5.5.4.6.6.2. Caso utilize gelo, este deve ser fabricado com água potável, de acordo com o padrão de identidade e qualidade vigente. Deve ser protegido contra contaminação e manipulado em condições higiênico-sanitárias.

5.5.4.6.7. É proibido o uso de temperos industrializados que contenham realçadores de sabor, tais como glutamato monossódico, inosinato dissódico (ex.: caldo de cebola, caldo de carne e outros).

5.5.4.6.8. As preparações fritas deverão ser realizadas no máximo duas vezes no mês.

5.5.4.6.9. Todos os itens que compõem o almoço devem ser oferecidos durante todo o horário de funcionamento.

5.5.4.6.10. É proibida a utilização de alimentos em pó ou para reconstituição.

5.5.4.6.11. Caso necessite espessar os molhos dos pratos proteicos, estes só podem ser feitos com amido de milho.

5.5.4.6.12. Utilizar somente óleo refinado de soja, milho, girassol, sempre de primeira qualidade, não podendo ser empregado mais de uma vez. O óleo a ser utilizado no preparo das refeições deverá estar acondicionado em embalagens seladas, com indicação de sua procedência.

5.5.4.6.13. Utilizar somente produtos de marca idônea e que apresentem data de fabricação e validade.

5.5.4.6.14. Porcionar uniformemente as refeições com utensílios apropriados.

5.5.4.6.15. Nos balcões de distribuição devem conter displays com as seguintes informações: Nome da preparação e, caso tenha, os alertas de “contém glúten”, “contém lactose” ou outro que se julgue necessário.

5.5.4.6.16. Não é facultado o direito de repetição a qualquer item do cardápio das refeições citadas.

5.5.4.7. O lanche sempre terá a composição descrita no quadro 2.

**Quadro 2: Composição dos lanches**

| Item do cardápio   | Porção individual |
|--|-------------------|
| Pão (integral e comum) ou bolo não industrializado ou torta            | 01 porção         |
| Queijo ou presunto ou patê não industrializado ou ovo                  | 01 porção         |
| Suco de polpa de frutas ou leite enriquecido ou iogurte (comum e diet) | 01 porção         |
| Fruta  | 01 porção         |

5.5.4.7.1 O Pão e o Bolo devem ser distribuídos em embalagens de papel individuais descartáveis devidamente identificadas.

5.5.4.7.2 As Bebidas que necessitarem, devem ser previamente adoçadas. Devem ser fornecidas as opções com açúcar, sem açúcar e com adoçante.

5.5.4.7.3 A Fruta deve ser higienizada e embalada individualmente. No caso da laranja, deve ser descascada antes, cortada em 4 pedaços e depois embalada em material descartável.

5.5.4.7.4 Frutas picadas devem ser embaladas em unidades individuais e devem ser distribuídos talher descartável ou inox. É proibida a adição de açúcar ou qualquer tipo de xarope.

5.5.4.7.5. A distribuição das preparações constituintes do cardápio de lanche deverá ser realizada por copeiras devidamente treinadas para o serviço, em balcões de distribuição neutro, térmico e refrigerado;

5.5.4.7.6. O suco deve ser preparado com água potável, filtrada e gelada.

5.5.4.7.7. Caso utilize gelo, este deve ser fabricado com água potável, de acordo com o padrão de identidade e qualidade vigente. Deve ser protegido contra contaminação e manipulado em condições higiênico-sanitárias.

5.5.4.7.8. É proibida a utilização de compostos lácteos.

5.5.4.7.9 É proibida a utilização de alimentos de reconstituição, exceto o leite em pó.

### **Materiais a serem disponibilizados**

5.6. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá fornecer todos os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades e qualidades que garantam um bom serviço, e deverá assegurar a manutenção, conservação e substituição desses itens em caso de inutilização durante o período contratual. A Contratada também deverá disponibilizar empregados habilitados, com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações vigentes.

5.6.1. Deverão ser fornecidos todos os equipamentos necessários para o armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição das refeições, tais como: fogão, geladeira, freezers, forno, liquidificador, batedeira, buffet quente/frio, entre outros itens essenciais para a plena execução do objeto.

5.6.2. Deverão ser fornecidos os utensílios necessários para o preparo e a distribuição das refeições, tais como: painéis, frigideiras, bandejas, pratos, talheres, copos ou canecas, entre outros itens essenciais para a plena execução do objeto.

5.6.3. Deverão ser fornecidos todos os gêneros alimentícios, que serão detalhados ao longo deste Termo de Referência e seus anexos, para o preparo e a distribuição das refeições conforme o cardápio, além de materiais descartáveis, guardanapos, sal e palitos de dente.

5.6.4. Deverão ser fornecidos todos os materiais necessários para a limpeza e manutenção predial das instalações da edificação que será utilizada para fornecedor o objeto (itens 1, 2 e 3).

5.6.5. O CEFET/RJ disponibilizará, para execução dos serviços da CONTRATADA, a área demonstrada no anexo V e VI.

5.6.5.1. Relação de equipamentos do CEFET-RJ que compõe a área citada:

- a) 01 extintor de incêndio
- b) 01 leitor de qr code e código de barras

### **Informações relevantes para o dimensionamento da proposta**

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

5.7.1. Os alunos receberão lanches e/ou almoço subsidiados pela CONTRATANTE somente nos dias autorizados em sistema, conforme citado em 4.12.6.

5.7.1.1. A modalidade de subsídio (total ou parcial) por estudante, citada em 4.12.1.1., 4.12.1.2. e 4.12.2.1. estará disponível tanto no sistema que fará o registro das refeições, como em lista física. A lista física ficará em posse da fiscalização da CONTRATANTE e será utilizada pela CONTRATADA somente em casos de emergência, caso ocorra algum problema com o equipamento onde o sistema estará em funcionamento.

5.7.1.2. Os alunos que terão o almoço subsidiado parcialmente (4.12.1.2) deverão registrar, primeiramente, a identificação, com QR-Code, no sistema da CONTRATANTE. Somente após esse registro, os estudantes irão pagar à CONTRATADA o valor complementar ao subsídio do Cefet/RJ. Após o registro no sistema e o pagamento à CONTRATADA, os estudantes poderão almoçar.

5.7.2 Quanto ao público pagante de servidores, trabalhadores terceirizados do Cefet/RJ ou público externo previamente autorizado, a CONTRATADA deverá cobrar o valor integral do almoço.

5.7.3. Quantitativo estimado de refeições subsidiadas pelo Cefet/RJ:

**Quadro 3 – Estimativa de refeições subsidiadas pela CONTRATANTE por dia da semana**

| Dia           | Lanche da manhã | Almoço | Lanche da tarde | Lanche da noite |
|---------------|-----------------|--------|-----------------|-----------------|
| segunda-feira | 105             | 182    | 45              | 19              |
| terça-feira   | 105             | 182    | 105             | 19              |
| quarta-feira  | 105             | 182    | 0               | 19              |
| quinta-feira  | 105             | 182    | 105             | 19              |
| sexta-feira   | 105             | 182    | 0               | 19              |

5.7.3.1. Como será a 1ª contratação relacionada ao fornecimento de alimentação, não há histórico de consumo. Logo, os dados demonstrados no quadro 3 são estimativas baseadas na quantidade de alunos que frequentarão o estabelecimento para se alimentarem, subsidiados pelo Cefet/RJ - unidade Valença.

5.7.3.2. Para estimar o quantitativo fornecido para 200 dias letivos obteve-se a média diária para cada refeição, a partir dos dados de cada coluna do quadro 3, e multiplicou-se por 200.

5.7.3.3. Além do quantitativo de almoços e lanches servidos ao público subsidiado pelo CEFET/RJ, descrito no quadro 3, deverá ser vendido almoço e lanches aos demais integrantes da comunidade acadêmica (servidores, terceirizados e alunos sem subsídio), respeitando as exigências dos requisitos da contratação presentes ao longo do item 4.

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

5.8. 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**

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

## **6. Modelo de gestão do contrato**

### **6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

#### **Preposto**

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

6.7. A Contratada deverá manter preposto da empresa no local da execução do objeto durante **o período de preparação, e distribuição das refeições, respeitada a carga horária de trabalho do profissional.**

**6.7.1. O preposto a ser designado pela contratada para representá-la poderá fazer parte do quadro de funcionários vinculados a esta contratação.**

6.8. A Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que a Contratada designará outro para o exercício da atividade.

#### **Fiscalização**

6.9. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput](#)).

#### **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. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI](#));

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. ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º](#) e [Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II](#));

6.12. Identificada qualquer inexistência ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III](#));

6.13. 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. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV](#));

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. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V](#));

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 ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII](#)).

#### **Fiscalização Administrativa**

6.16. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).

6.17. 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; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

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

6.18.1. A CONTRATADA deve informar, ao final de cada almoço, a quantidade de refeições vendidas diretamente por ela para que a CONTRATANTE tenha o histórico de produção de refeições da cantina estudantil.

6.18.2. Na falta de qualquer item da composição básica do cardápio, conforme toda descrição contida no item 5.5.4.6, e seus subitens (almoço), a CONTRATANTE não efetuará o pagamento do valor do subsídio das refeições incompletas, ficando a CONTRATADA obrigada a distribuir as refeições **gratuitamente** para o público dos itens 4.12.1.1. e 4.12.1.2. A fiscalização do contrato fará o registro no livro de ocorrências do dia e do horário no qual o item em questão deixou de ser ofertado ao público citado. Toda refeição subsidiada pelo Cefet/RJ, registrada com QR-Code no sistema de aferição de pagamento, será integralmente desconsiderada para efeitos de pagamento.

#### **Gestor do Contrato**

6.19. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

6.20. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

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

6.22. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

6.23. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

6.24. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

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

## **7. Critérios de medição e pagamento**

### **7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO**

7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no **Anexo IV**.

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

7.1.1.1. não produzir os resultados acordados,

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

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

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

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

7.3.1. O valor que constará na nota fiscal será calculado de acordo com as informações contidas no relatório circunstanciado de consumo mensal de refeições, emitido pela CONTRATANTE. No relatório circunstanciado constará o detalhamento da pontuação obtida no IMR, justificando o valor da glosa a ser descontado, caso tenha ocorrido as infrações citadas no instrumento. Em hipótese alguma haverá pagamento antecipado de refeições pela contratante sem que tenha a devida comprovação do serviço prestado por parte da contratada e a devida aprovação por parte da contratante.

7.3.1.1 Todas as infrações serão detalhadas no livro de ocorrências da CONTRATANTE e deverá ter a assinatura do(a) fiscal do contrato e do(a) preposto da CONTRATADA.

7.3.1.2 O controle de acesso e consumo será feito de forma automatizada por sistema da própria instituição e acompanhado por funcionário(a) da Contratada. Na ausência de sistema, a verificação dos alunos será feita de forma manual, por funcionário(a) da Contratada, por meio de assinatura em lista, com supervisão de servidor da Contratante. Ao final do dia a lista original com as assinaturas deve ser atestada pela CONTRATANTE.

7.3.2 O recebimento do pagamento integral pela CONTRATADA estará condicionado aos indicadores de acompanhamento da qualidade dos serviços prestados durante a contratação (IMR), avaliados pelo fiscal rotineiramente.

7.3.3 Caso a CONTRATADA forneça refeição gratuitamente, sem a autorização do fiscal da CONTRATANTE, em dia(s) que os usuários citados em 4.12.1.1 e 4.12.1.2. não tenham direito, a CONTRATANTE não arcará com a despesa.

7.3.4 O almoço vendido pela CONTRATADA para servidores, trabalhadores terceirizados e visitantes autorizados pela fiscalização, assim como a parcela paga pelos alunos subsidiados parcialmente (item 4.12.1.2) serão pagos diretamente pelo usuário no ato do consumo, ficando esta responsabilidade totalmente a cargo da CONTRATADA.

7.3.4.1 A CONTRATADA deve responsabilizar-se pela segurança do seu caixa e do dinheiro arrecadado, não havendo qualquer responsabilidade por parte da CONTRATANTE em caso de furto ou roubo praticado contra a CONTRATADA. Caso não haja a retirada diária do numerário arrecadado, a CONTRATADA deverá providenciar a instalação de cofre para a sua segurança.

## **Do recebimento**

7.4. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 15 (quinze) dias, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo. (Art. 140, I, a, da Lei nº 14.133 e Arts. 22, X e 23, X do Decreto nº 11.246, de 2022).

7.5. O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.

7.6. O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico. (Art. 22, X, Decreto nº 11.246, de 2022).

7.7. O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo. (Art. 23, X, Decreto nº 11.246, de 2022)

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

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

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

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

7.9.3. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório. (Art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14133, de 2021)

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

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

7.10. 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.

7.11. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 15(quinze) 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:

7.11.1. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento ([art. 21, VIII, Decreto nº 11.246, de 2022](#)).

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

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

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

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

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

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

7.14 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

7.15. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do [art. 7º, §2º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022](#).

7.16. 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](#).

7.17. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

7.17.1. o prazo de validade;

- 7.17.2. a data da emissão;
- 7.17.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
- 7.17.4. o período respectivo de execução do contrato;
- 7.17.5. o valor a pagar; e
- 7.17.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

7.19. 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](#).

7.20. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

7.21. 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.

7.22. 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.

7.23. 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.

7.24. 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**

7.25. 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](#).

7.26. 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/IBGE de correção monetária.

#### **Forma de pagamento**

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

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

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

7.29.1. 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.

7.30. 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.

#### **Cessão de crédito**

7.31. É admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na [Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020](#), conforme as regras deste presente tópico.

7.31.1. As cessões de crédito não abrangidas pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020, não serão admitidas.

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

7.33. 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](#), tudo nos termos do [Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020](#).

7.34. 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.

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

## 8. Critérios de seleção do fornecedor

### 8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

#### Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. 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 POR GRUPO.

#### Regime de execução

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

8.2.1. Considerando a natureza da contratação em tela, justifica-se a adoção pelo regime de empreitada por preço unitário, em virtude da dificuldade de predefinir uma estimativa tão precisa dos quantitativos que compõem o objeto a ser licitado, e considerando que a demanda é variável e oscilante. Assim optou-se por adotar a empreitada por preço unitário, com pagamento mediante a medição dos serviços efetivamente executados, de modo a evitar os riscos de prejuízos da Contratante em relação a diferenças de quantitativos.

#### Exigências de habilitação

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

#### Habilitação jurídica

8.4. Suprimido, uma vez que não é permitida a participação de pessoas físicas, pelas razões constantes no item 4.17. do estudo técnico preliminar.

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

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

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

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

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

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

8.11. **Suprimido.** Não é permitida a participação de cooperativas, pelas razões constantes no item 4.18. do estudo técnico preliminar.

8.12. **Ato de autorização para o exercício da atividade de fornecimento de alimentos, expedido por órgão competente (estadual/municipal):** a empresa deverá apresentar declaração se comprometendo, caso se sagre vencedora, a apresentar no prazo de até 30 dias corridos após a assinatura do contrato, limitado até a data de início da execução dos serviços, o alvará em plena validade, expedido pela autoridade sanitária competente nos termos dos artigos 45 e 46 do Decreto-Lei n° 986 /1969, que institui normas básicas sobre alimentos, pelo qual os estabelecimentos onde são fabricados, preparados, beneficiados, acondicionados, transportados, vendidos ou depositados alimentos devem ser previamente licenciados pela autoridade sanitária competente estadual, municipal ou do Distrito Federal, mediante a expedição do respectivo alvará.

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

#### **Habilitação fiscal, social e trabalhista**

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

8.15. 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 n° 1.751, de 02 de outubro de 2014](#), do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

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

8.17. 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 n° 5.452, de 1º de maio de 1943](#);

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

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

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

8.21. 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**

8.22. **Suprimido. Justificativa: Não é permitida a participação de pessoas físicas, pelas razões constantes no item 4.17. do estudo técnico preliminar.**

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **Qualificação Técnica**

8.27. Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação;

8.28. A declaração acima poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

8.29. Registro ou inscrição da empresa no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), com jurisdição no local de suas atividades, em plena validade, em conformidade com a Resolução CFN 378/2005, com a lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978 e decreto nº 84.444 de 30 de janeiro de 1980.

8.29.1. No caso de a empresa licitante não ser registrada no CRN do Estado do Rio de Janeiro e Espírito Santo, deverá ser providenciado o respectivo registro deste órgão regional por ocasião da assinatura do contrato.

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

8.30. Apresentação de profissional técnico devidamente habilitado para assumir a responsabilidade por acompanhar todo o processo de produção, desde o recebimento dos gêneros alimentícios, estocagem, pré-preparo, preparo e distribuição.

8.30.1. O profissional considerado habilitado é o Nutricionista, conforme Resolução CFN nº576/2016.

8.30.2. O profissional deverá estar devidamente registrado no conselho profissional competente e ser detentor de atestado de responsabilidade técnica por execução de serviço de características semelhantes, abaixo indicado(s):

8.30.2.1. Para o profissional Nutrição: serviços de planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação de serviços de alimentação e nutrição e controle de qualidade de gêneros e produtos alimentícios (art. 3º, inc. II e art. 4º, inc. IV, da Lei n. 8.234/1991).

8.30.3. O profissional indicado na forma supra deverá participar do serviço objeto do contrato, e será admitida a sua substituição por profissionais de experiência equivalente ou superior, desde que aprovada pela Administração.

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

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

8.31.1.1. Deverá haver comprovação de experiência no preparo e distribuição de, no mínimo, uma média de 90 (noventa) refeições do tipo almoço por dia, durante 6 meses ininterruptos, tendo em vista ser a parcela de maior relevância do grupo.

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

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

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

## 9. Estimativas do Valor da Contratação

**Valor (R\$):** 1.049.590,95

### 9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 1.049.590,95 (um milhão, quarenta e nove mil e quinhentos e noventa reais e noventa e cinco centavos), conforme custos unitários apostos na tabela de especificação do objeto, disposta no presente Termo de Referência.

9.1.1. Os parâmetros utilizados para a obtenção dos preços e para os respectivos cálculos encontram-se dispostos em documento anexo ao Estudo Técnico Preliminar, apêndice do Termo de Referência.

9.1.2. Cantina - O preço máximo para o cardápio mínimo de produtos da cantina será de **R\$ 38,95 (trinta e oito reais e noventa e cinco centavos)**. Conforme tabela abaixo:

| ITEM | Produto                            | Observações   | Quantidade<br>/ porção | Valor unitário<br>(R\$) |
|------|------------------------------------|---|------------------------|-------------------------|
| 1    | Suco natural de frutas             | Copo  | 300ml                  | R\$ 6,00                |
| 2    | Vitamina de frutas                 | Copo  | 300ml                  | R\$ 7,10                |
| 3    | Salada de frutas                   | Copo – mínimo de 3 tipos de frutas por copo         | 300ml                  | R\$ 7,12                |
| 4    | Sanduíche natural com pão integral | Mínimo de 2 opções de recheio – peso mínimo de 130g | 1 unidade              | R\$ 8,04                |
| 5    | Pão de queijo                      | 5 unidades médias (25g)                             | 1 porção               | R\$ 4,28                |
| 6    | Salgado de forno                   | Mínimo de 120g e mínimo de 2 opções de recheio      | 1 unidade              | R\$ 6,41                |

|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|

## 10. Adequação orçamentária

### 10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

10.1.1. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

I) Gestão/Unidade: 15244 / 153010

II) Fonte de Recursos: 10000000

III) Programa de Trabalho: 229576

IV) Elemento de Despesa:339039

V) Plano Interno: V2994N3523N

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

## 11. REAJUSTE

11.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 29/07/2024.

11.2. Após o interregno de um ano, desde que haja pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

11.4. 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).

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

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

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

11.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

## 12. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

### 12.1. São obrigações do Contratante:

12.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

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

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

12.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

12.1.5. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal em relação à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

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

12.1.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

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

12.1.9. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

12.1.9.1. A Administração terá o prazo de **1 (um) mês**, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

12.1.10. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de **de 1 (um) mês**.

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

12.1.12. Comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, no caso do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.

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

12.3. Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:

12.3.1. Exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação previr o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;

12.3.2. Promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da Contratada, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado;

12.3.3. Considerar os trabalhadores da Contratada como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.

12.4. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;

12.5. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;

## 13. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

13.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

13.1.1. Manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução do contrato, durante **o período de preparação, e distribuição das refeições, respeitada a carga horária de trabalho do profissional.**

13.1.2. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

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

13.1.4. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

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

13.1.6. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;

13.1.7. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;

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

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

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

- 13.1.11. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.
- 13.1.12. Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 13.1.13. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.
- 13.1.14. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
- 13.1.15. Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.
- 13.1.16. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 13.1.17. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- 13.1.18. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116);
- 13.1.19. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único);
- 13.1.20. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 13.1.21. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;
- 13.1.22. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;
- 13.1.23. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração.
- 13.1.24. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a Contratada relatar à Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função.
- 13.1.25. Atender às solicitações da Contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução dos serviços, conforme descrito neste Termo de Referência.
- 13.1.26. Deter aparelhamento e pessoal técnico adequados e disponíveis para a realização do objeto da licitação
- 13.1.27. Comunicar, por escrito, imediatamente, ao Fiscal do contrato, a impossibilidade de execução de qualquer obrigação contratual, para a adoção das providências cabíveis.
- 13.1.28. A Contratada deverá manter, obrigatoriamente, nas dependências que serão para o fornecimento dos itens deste Termo de referência, nutricionista com autonomia para imediata resolução de problemas, que atue na execução das atividades diretas de produção da cantina estudantil, substituindo-os em seus impedimentos por outros de mesmo nível ou superior, mediante prévia comunicação e ciência da Contratante;
- 13.1.29. É da responsabilidade da CONTRATADA realizar os consertos e reparos (preventivos e corretivos) nos equipamentos que estão sob sua guarda, conforme disposto no item 5.6.5.1. , e na infraestrutura que será utilizada para fornecer os itens 1, 2 e 3 deste termo de referência, enquanto estiver em vigor o contrato.

- 13.1.30 A CONTRATADA deverá fazer manutenção preventiva e corretiva de seus equipamentos. A manutenção corretiva de qualquer equipamento da CONTRATADA deverá ser executada no prazo máximo de 48 horas, a fim de garantir o bom andamento do serviço e a segurança dos empregados. A depender da situação, esta manutenção deverá ser efetuada imediatamente.
- 13.1.31 Caso o equipamento não tenha mais possibilidade de conserto, a CONTRATADA deverá substituí-lo por outro de mesma função, além de ser compatível com as condições de infraestrutura existente.
- 13.1.32 A CONTRATADA receberá as instalações e equipamentos/mobiliário da CONTRATANTE, em perfeito estado de funcionamento, declarado esta condição, em termo próprio conforme descrição do inventário.
- 13.1.33 Com o término do contrato, os equipamentos/mobiliário cedidos pela CONTRATANTE deverão ser restituídos pela CONTRATADA em perfeito estado de conservação, devendo a CONTRATADA efetuar a substituição dos equipamentos avariados até a data do encerramento do contrato, respeitando-se as normas e especificações.
- 13.1.34 A CONTRATANTE providenciará a contagem e verificação do estado de conservação dos mesmos, bem como do imóvel cedido, na presença do preposto da CONTRATADA, em até 05 (cinco) dias após o término do contrato, para verificar os reparos, substituições ou reposições necessárias. Neste mesmo prazo, a CONTRATADA deverá retirar os equipamentos e utensílios de sua propriedade que estiverem nas dependências da CONTRATANTE.
- 13.1.35 A CONTRATADA, em até 10 (dez) dias após o término do contrato, deverá entregar o imóvel com os reparos solicitados em vistoria, inclusive com nova pintura nas mesmas cores.
- 13.1.36 Não poderá ser feito nenhum acréscimo ou modificação nas instalações hidrossanitárias e/ou elétricas sem prévia autorização da Subprefeitura da CONTRATANTE.
- 13.1.37 A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, vinculados à prestação do serviço, realizando reparos imediatos, às suas expensas.
- 13.1.38 Fica responsável pela pintura das áreas concedidas para seu uso, mantendo o mesmo padrão de cor e qualidade da tinta encontrada. Esta pintura deve ser realizada no mínimo 01 (uma) vez ao ano em período de férias escolares e sempre que for necessária a empresa será notificada, como nos casos de manchas, descascados, estufamentos, acúmulo de gordura e quaisquer outras situações que caracterizem desgaste. Após a notificação terá um prazo de 15 dias para a execução do serviço. Caso a CONTRATADA não cumpra poderá sofrer sanções de multa.
- 13.1.39 O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água e restos de alimentos.
- 13.1.40 A contratada também deverá responsabilizar-se pela manutenção e limpeza, preditiva, preventiva e corretiva da limpeza da caixa de gordura, caixa d'água, filtros de água, aparelhos de ar-condicionado, bem como a limpeza do espaço da distribuição de refeições.
- 13.1.41 A contratada deverá se responsabilizar pela manutenção da ordem, controle e organização da fila de acesso à cantina.
- 13.1.42 Viabilizar visitas à cozinha da cantina do CEFET/RJ quando solicitado por qualquer estudante, servidor público, prestador de serviço e visitantes mediante autorização da CONTRATANTE.
- 13.1.43 Arcar com os custos das despesas inerentes a execução das suas atividades, tais como: telefonia; internet; reprografia; material de escritório e o que mais se fizer necessário;
- 13.1.44 Fica vedada à CONTRATADA a comercialização e propaganda de quaisquer produtos que não o objeto do presente contrato no interior da cantina;
- 13.1.45 Fica vedada à CONTRATADA promover propaganda visual da empresa (cartaz, banner, display, etc.), salvo quando proposto pela CONTRATANTE;
- 13.1.46 Disponibilizar touca para o uso de visitantes, pesquisadores e estagiários, e demais equipamentos de segurança para circulação nas áreas internas do serviço;
- 13.1.47 Disponibilizar aos usuários, por livre demanda, gel sanitizante para as mãos nos pontos de acesso aos balcões de distribuição;
- 13.1.48 Tomar ciência e assinar o livro de ocorrências de responsabilidade da CONTRATANTE, quando solicitado pela mesma;

13.1.49 Permitir à Fiscalização do CEFET/RJ e a subprefeitura do Campus, livre acesso a todas as áreas da cantina (refeitório, cozinha, estoques, área de recebimento de alimentos, e outras).

13.1.50 Responsabilizar-se por eventuais paralisações das atividades por parte de seus empregados e outras intercorrências (ex: greves diversas), garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem qualquer ônus o CEFET /RJ.

13.1.51 Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes.

13.1.52 No que diz respeito SEGURANÇA, MEIO AMBIENTE E SAÚDE (SMS), a contratada deverá apresentar a Fiscalização do Contrato:

13.1.52.1 O nome do profissional responsável pela saúde e segurança ocupacional dos trabalhadores envolvidos nas atividades.

13.1.52.2 O Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA), contemplando as atividades deste contrato e atendendo aos requisitos estabelecidos na Norma Regulamentadora NR 9 do Ministério do Trabalho e Emprego.

13.1.52.3 O Programa de Controle Médico e de Saúde Ocupacional (PCMSO), assinado por médico do trabalho, em conformidade com o PPRA, juntamente com cópia da habilitação legal do médico responsável pelo PCMSO.

13.1.52.4 Nome do(s) representante(s) da Comissão Interna de Prevenção de Acidentes CIPA, bem como a comprovação de seu(s) treinamentos(s). Sempre que houver alteração na representação da CIPA, a Fiscalização do Contrato deverá ser comunicada.

13.1.52.5 A relação dos EPI utilizados, especificados por atividade, além das características como: fabricante, certificado de aprovação (CA), ano de fabricação e validade.

13.1.52.6 Equipamentos de segurança e combate ao incêndio, assim como sua documentação atualizada, seguindo a legislação vigente.

13.1.53 Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do objeto.

13.1.54 Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado.

13.1.55 Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação.

13.1.56 A CONTRATADA observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

13.1.57 Havendo a comercialização de água, a CONTRATADA observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, a Resolução RDC ANVISA 182, de 2017, alterada pela RDC 331/2019 e Resolução RDC 173/2006 – bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

13.1.58. A Contratada deverá observar os critérios previstos no item 4.1 e subitens deste Termo de Referência e na limpeza e conservação do espaço de execução dos serviços, nos termos da Lei nº 12.305, de 2010, do Decreto nº 10.936, de 2022, e da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 1, de 19/01/2010, a contratada deverá adotar, no que couber as seguintes providências:

a) realizar o adequado acondicionamento dos resíduos recicláveis descartados pela Administração.

a.1) os resíduos sólidos reutilizáveis e recicláveis devem ser acondicionados adequadamente e de forma diferenciada, para fins de disponibilização ao sistema de coleta seletiva ou logística reversa porventura estabelecido.

b) otimizar a utilização de recursos e a redução de desperdícios e de poluição, através das seguintes medidas, dentre outras:

- b.1) racionalizar o uso de substâncias potencialmente tóxicas ou poluentes;
  - b.2) substituir as substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade;
  - b.3) usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
  - b.4) racionalizar o consumo de energia (especialmente elétrica) e adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada;
  - b.5) realizar um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;
  - b.6) treinar e capacitar periodicamente os empregados em boas práticas de redução de desperdícios e poluição;
  - c) utilizar lavagem com água de reuso ou outras fontes, sempre que possível (águas de chuva, poços cuja água seja certificada de não contaminação por metais pesados ou agentes bacteriológicos, minas e outros);
  - d) observar a Resolução CONAMA nº 20, de 7/12/1994, e legislação correlata, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;
  - e) fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;
  - f) respeitar as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;
  - g) desenvolver ou adotar manuais de procedimentos de descarte de materiais potencialmente poluidores, dentre os quais:
    - g.1) pilhas e baterias que contenham em suas composições chumbo, cádmio, mercúrio e seus compostos devem ser recolhidas e encaminhadas aos estabelecimentos que as comercializam ou à rede de assistência técnica autorizada pelas respectivas indústrias, para repasse aos fabricantes ou importadores;
    - g.2) lâmpadas fluorescentes e frascos de aerossóis em geral devem ser separados e acondicionados em recipientes adequados para destinação específica.
    - g.3) pneumáticos inservíveis devem ser encaminhados aos fabricantes para destinação final, ambientalmente adequada, conforme disciplina normativa vigente.
- 13.1.59. Os produtos elétricos como micro-ondas, refrigeradores e assemelhados, ar-condicionado, a serem utilizados na execução dos serviços deverão possuir a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE, na(s) classe(s) A, nos termos das Portarias INMETRO 268/2021, 269/2021, 332/2021 e suas alterações, que aprovam os Requisitos de Avaliação da Conformidade – RAC dos produtos e trata da etiquetagem compulsória.
- 13.1.60. Os liquidificadores utilizados na prestação dos serviços deverão possuir Selo Ruído, indicativo do nível 01 de potência sonora, nos termos da Resolução CONAMA nº 20, de 07/12/94, Portaria nº 6, de 5 de janeiro de 2022 - INMETRO e legislação correlata.
- 13.1.60.1. Havendo, mediante comprovação, dificuldade em adquirir liquidificadores com selo ruído do nível 01 de potência, a critério da fiscalização, poderá ser aceito produtos com selo ruído nível 02 de potência.
- 13.1.61. Por ocasião da assinatura do Contrato, antes do início da execução dos serviços, a Contratada deverá apresentar uma relação das máquinas e aparelhos, contendo marca e modelo, cujo funcionamento consuma energia elétrica que pretende usar na execução dos serviços, bem como as comprovações de que pertence à(s) classe(s) exigida(s).

## 14. Sanções Administrativas

14.1. 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.

14.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

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

II. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

III. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

IV. Multa:

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

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

a. O atraso superior a 20 dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

(3) Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 14.1, de 5% a 10% do valor do Contrato.

(4) Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 14.1, de 5% a 10% do valor do Contrato.

(5) Para infração descrita na alínea “b” do subitem 14.1, a multa será de 1% a 5% do valor do Contrato.

(6) Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 14.1, a multa será de 1% a 5% do valor do Contrato.

(7) Para a infração descrita na alínea “a” do subitem 14.1, a multa será de 1% a 5% do valor do Contrato

14.3. A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021)

14.4. Todas as sanções previstas neste Termo de Referência poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

14.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021).

- 14.4.2. 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 (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 14.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 14.5. 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.
- 14.6. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):
- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
  - b) as peculiaridades do caso concreto;
  - c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
  - d) os danos que dela provierem para o Contratante;
  - e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 14.7. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).
- 14.8. 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 Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 14.9. O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 14.10. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.
- 14.11. 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.

## 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](#).

**CAMILA BATISTA RODRIGUES**

Nutricionista



*Assinou eletronicamente em 06/12/2024 às 10:36:09.*

**RAPHAEL CORREA MARTINS**

Nutricionista



*Assinou eletronicamente em 06/12/2024 às 10:31:28.*

**RITA DE CASSIA NICOLAU DA SILVA LUZIA**

Administradora da Seção de Administração e Compras do campus Valença



*Assinou eletronicamente em 05/12/2024 às 15:46:06.*

**WALLACE ALVES PAIXAO LUIZ**

Chefe da Subprefeitura do campus Valença



*Assinou eletronicamente em 06/12/2024 às 12:09:13.*

## Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - ETP\_206-2024\_consolidadoassinado.pdf (4.4 MB)
- Anexo II - Anexo II - ESPECIFICACOES DAS PREPARACOES E CARDAPIOS (2).pdf (783.44 KB)
- Anexo III - Anexo III - Composicao minima da cesta de produtos da cantina.pdf (366.69 KB)
- Anexo IV - Anexo IV - Indice de Medicao de Resultados - IMR.pdf (659.12 KB)
- Anexo V - Plantas baixas com as instalacoes eletrica, hidraulica e de esgoto.pdf (1.38 MB)
- Anexo VI - Fotos do espaco.pdf (568.74 KB)
- Anexo VII - Mapa de Riscos.pdf (1.16 MB)

# Estudo Técnico Preliminar 206/2024

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 23063.003324/2024-46

## 2. Descrição da necessidade

Faz-se necessário o atendimento de forma continuada da demanda dos serviços de fornecimento de refeições diárias aos discentes da Unidade descentralizada (Uned) Valença (lanches e almoço), concomitantemente à concessão não onerosa do espaço da cantina. Observa-se que há a necessidade de vincular o fornecimento de refeições à concessão não onerosa de uso da área destinada à cantina para garantir um local adequado tanto às refeições dos estudantes, como também para servidores, funcionários terceirizados e público que frequenta a instituição. Ademais, há limitação de espaços apropriados para o preparo e distribuição de alimentação na unidade, sendo fundamental a utilização do mesmo espaço para ambas as atividades.

O serviço de fornecimento de lanches e refeições aos alunos atenderá às políticas de suporte aos discentes da Uned nas suas diversas atividades letivas. A Uned busca ofertar o serviço de refeição a todos os alunos da educação básica, em atendimento à Resolução 06/2020 (PNAE); aos alunos da graduação em vulnerabilidade social, em atendimento ao Decreto 7234/2010 (PNAES); e demais políticas estudantis ou sociais internas da instituição.

Com o atendimento dessa demanda pretende-se disponibilizar à comunidade acadêmica do campus Valença em período integral (matutino e vespertino) refeições, de qualidade, a fim de permitir o pleno desenvolvimento das atividades. Além disso, visa associar à qualidade do ensino ministrado uma política inclusiva e eficaz, que faça cumprir os deveres relacionados à responsabilidade social, a fim de atender as necessidades básicas de alimentação e apoio acadêmico, contribuindo para o melhor desempenho e formação do corpo discente, bem como minimizar a evasão escolar.

O serviço de cantina possibilitará aos discentes, servidores e funcionários terceirizados o acesso à alimentação de qualidade sem a necessidade de sair da unidade, melhorando a qualidade no trabalho e em suas atividades diárias.

## 3. Área requisitante

| Área Requisitante                         | Responsável               |
|---|---------------------------|
| Gerência Administrativa do campus Valença | Pablo Machado Amorim      |
| Direção do campus VALença                 | Fabiano Alves de Oliveira |

## 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Os serviços objeto deste estudo são caracterizados como comuns, pois se enquadram na classificação nos termos do parágrafo XIII, do art. 6º, da Lei 14.133, de 2021: Consideram-se bens e serviços comuns, para os fins e efeitos deste artigo, "aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado".

Utilizar-se-á o CATSER 3697 - Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces

Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, não se constituindo em quaisquer das atividades, previstas no art. 3º do aludido decreto, cuja execução indireta é vedada.

Os serviços objeto deste estudo não constam no catálogo eletrônico de padronização disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas.

#### Requisitos para atendimento da necessidade

##### 4.1 Localidade da prestação dos serviços:

Uned Valença - Rua Voluntários da Pátria, 305 - Bairro Belo Horizonte, Valença - RJ, 27600-000.

##### 4.2 Dias e horários:

4.2.1. De segunda a sexta das 6h às 22h, exceto nos feriados, recessos, férias e paralisações.

4.2.1.1 O calendário escolar do exercício em vigência deverá ser sempre observado, pois **não haverá** fornecimento de refeições subsidiadas pelo Cefet/RJ nos períodos de férias, recessos escolares e paralisações. Nestes períodos a Contratante **não pagará** nenhuma refeição à Contratada.

4.2.1.2 Fica facultado à Contratada a abertura do estabelecimento e venda dos produtos da cantina nos períodos citados.

4.2.1.3 Horário para o fornecimento do serviço de alimentação do CEFET-RJ - Valença

| Lanche de manhã | Almoço         | Lanche da tarde | Lanche da noite |
|-----------------|----------------|-----------------|-----------------|
| 10:00h – 10:20h | 11:00h -14:00h | 16:10h -16:30h  | 18:30 - 20:00h  |

\*O CEFET/RJ poderá alterar os horários de fornecimento de acordo com a sua necessidade.

4.2.1.4 Fazem parte da comunidade acadêmica CEFET/RJ, que poderão utilizar as dependências da Cantina Estudantil:

- a) Alunos dos cursos de ensino médio integrado, com identificação do estudante, tanto de Valença quanto das outras Unidades;
- b) Alunos dos cursos Técnicos Concomitantes ou Subsequentes ao Ensino Médio, com identificação do estudante, tanto de Valença quanto das outras Unidades;
- c) Alunos do ensino superior, com identificação do estudante;
- d) Alunos de pós-graduação, com identificação do estudante;
- e) Servidores públicos com identificação funcional;
- f) Trabalhadores terceirizados, com identificação funcional;
- g) Prestadores de serviços eventuais, com solicitação de algum servidor ou setor.
- h) Visitantes, por ocasião de eventos promovidos pela instituição, com solicitação de algum servidor ou setor.

##### 4.3. Especificações para execução dos serviços

4.3.1. O almoço deverá ser preparado e distribuído nas dependências da Contratante (Uned Valença), sendo a distribuição aos usuários realizada por copeiras/os da Contratada.

4.3.1.1. Os estudantes indicados pelo Cefet/RJ, campus Valença, terão seu almoço 100% subsidiado pela CONTRATANTE.

4.3.1.2. Os demais estudantes da educação básica, da graduação e da pós-graduação terão o almoço subsidiado parcialmente, ou seja, parte da refeição será paga pelo aluno diretamente à CONTRATADA, no dia que fizerem a refeição. O restante do valor da refeição será subsidiado pela CONTRATANTE e pago na nota fiscal do mês seguinte.

4.3.1.2.1 A proporção do valor pago pelo estudante e pela CONTRATANTE poderá sofrer variações ao longo do contrato, não influenciando no valor unitário vigente em contrato.

4.3.1.2.2 O valor pago diretamente pelo estudante será estabelecido por meio de portaria da Direção-Geral, cabendo à instituição complementar a diferença do valor do almoço

4.3.1.2.3 Antes do início da execução do serviço, o gestor do contrato informará ao preposto da CONTRATADA os valores estabelecidos na portaria emitida pela Direção-Geral, assim como qualquer nova portaria divulgada no decorrer do contrato.

4.3.1.2.4 Aos alunos de outras unidades do Cefet/RJ que porventura venham a almoçar na Cantina Estudantil, a CONTRATADA somente estará autorizada a vender a refeição com subsídio após autorização da gestão do contrato.

4.3.1.2.4.1 A modalidade do subsídio (total ou parcial) que trata o item 4.3.1.2.4 será informada previamente pelo gestor da CONTRATANTE à CONTRATADA.

4.3.1.2.5 Além dos estudantes, também poderão almoçar no local os servidores e terceirizados do Cefet/RJ, mediante pagamento direto do valor integral do almoço à CONTRATADA. Visitantes somente poderão almoçar com autorização prévia do Cefet/RJ, Campus Valença, e pagarão o valor integral à CONTRATADA.

4.3.2. O Kit lanche poderá ser preparado total ou parcialmente nas dependências da Contratante, e servidas na Uned Valença, em horários previamente determinados, sendo a distribuição aos usuários realizada por empregados da Contratada.

4.3.2.1. Os alunos indicados pelo Cefet/RJ, campus Valença terão seu Kit lanche 100% pago pela Contratante.

4.3.2.1.1 A lista dos alunos, com os dias que terão o lanche 100% pago pela Contratante, será fornecida para a Contratada no início de cada período letivo, podendo sofrer alterações durante o período. Qualquer alteração será previamente enviada à Contratada.

4.3.3. Os itens do cardápio mínimo que devem ser vendidos pela cantina poderão ser preparados total ou parcialmente nas dependências da Contratante e servidas nas dependências da Uned Valença, em horários previamente determinados, sendo a distribuição aos usuários realizada por empregados da Contratada.

4.3.3.1. Não haverá subsídio do Cefet/RJ para a venda das opções de lanche do cardápio mínimo. Todas as preparações de lanches que compõem este item serão pagas diretamente pelo público à Contratada.

4.3.3.2. Todas as preparações do cardápio mínimo deverão estar disponíveis para venda, durante todo período de aulas (manhã, tarde e noite), pelo mesmo preço unitário fornecido na composição de valores destas preparações que compõem o valor do preço total.

4.3.3.3. Além dos itens do cardápio mínimo, poderão ser comercializados outros gêneros alimentícios ou preparações alimentícias, conforme listado abaixo:

a) Lanches rápidos (salgados assados, pães de queijo, sanduíches frios e quentes, sanduíche natural, biscoitos sem recheio, tortas salgadas, sucos naturais, café, café com leite, pipoca), sendo imprescindível a variação dos gêneros alimentícios a serem oferecidos;

b) Bebidas: água mineral (em copo ou garrafa plástica), sucos (naturais ou em polpas), vitaminas;

c) Picolés, açaí e frutas.

d) Deverá ser ofertado, pelo menos, uma opção de salgado vegetariano por dia.

4.3.3.4. Na cantina é expressamente vedado:

- a) Utilização de alto-falante e/ou congêneres que produzam som ou ruídos, prejudicial ao andamento das aulas;
- b) A guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos corrosivos, tóxicos ou de forte odor;
- c) Comercialização e publicidade de bebidas alcoólicas e energéticos;
- d) Comercialização e publicidade de cigarros e quaisquer produtos tóxicos;
- e) Comercialização e publicidade de todo e qualquer tipo de medicamento ou produto químico farmacêutico;
- f) Publicidade e propaganda de alimentos que não estejam na lista de cardápio mínimo, sem prévia autorização da Contratante;
- g) Comercialização de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar;
- h) Comercialização de todo e qualquer tipo de produto que não seja destinado a alimentação e bebida (chaveiros, canetas, roupas, bijuterias, cosméticos e produtos similares);
- i) Permanência de animais de qualquer espécie.

4.3.4.A CONTRATADA deverá manter em seu local de distribuição, diariamente, no mínimo, o seguinte profissional:

4.3.4.1. Nutricionista, com registro no Conselho Regional de Nutrição (CRN4), que será o Responsável Técnico (RT) da Contratada e acompanhará todo o processo de produção, desde o recebimento dos gêneros alimentícios, estocagem, pré-preparo, preparo e distribuição.

4.3.4.2. Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários para a execução de serviços.

#### **4.4 Garantia da contratação**

4.4.1 Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual de 5% do valor contratual, conforme regras previstas no contrato.

4.4.1.1 A garantia nas modalidades caução e fiança bancária deverá ser prestada em até dez dias após a assinatura do contrato.

4.4.1.2. No caso de seguro-garantia sua apresentação deverá ocorrer, no máximo, até a data de assinatura do contrato.

#### **4.5. Demais requisitos**

4.5.1.A Contratada deverá cumprir com todas as exigências das normas em vigor que regulamentam o preparo e fornecimento de refeições em geral.

4.5.1.1. Caso necessário, a contratada deverá adequar o espaço concedido, às suas expensas, para atender às legislações sanitárias vigentes.

4.5.2. A Contratada realizará o controle diário das refeições servidas junto a fiscalização da Contratante, uma vez que a contratante só pagará à Contratada as refeições subsidiadas (almoços e lanches).

4.5.3. A Contratada providenciará, às suas expensas, instalações de telefonia e rede de dados.

4.5.4. A Contratada deve dispor de lixeiras, às suas expensas, de modo a isolar o odor exalado desta área em relação aos ambientes adjacentes e realizar a retirada diária do lixo produzido. O local para a disposição das lixeiras deve ser combinado e autorizado pelo gestor do contrato da Contratante.

4.5.5. A Contratada deve realizar a segurança patrimonial de todos os bens cedidos pelo CEFET-RJ, assim como realizar a manutenção periódica e emergencial de qualquer bem disponível dentro das instalações.

4.5.6. Toda área disponível na planta baixa será de uso e responsabilidade da Contratada.

4.5.7. A Contratada deverá providenciar e instalar, às suas expensas, medidores para aferição de luz, e água. A instalação dos medidores citados será feita com o acompanhamento de um funcionário responsável pela Subprefeitura da Contratante.

4.5.8 A Contratada deverá providenciar e instalar, às suas expensas, a instalação e manutenção de botijão de gás para uso nas instalações.

4.5.9. A Contratada deverá realizar às suas expensas, os serviços dedetização e desratização, conforme as normas sanitárias vigentes, e sempre que solicitado pelo fiscal do contrato, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos ou pragas.

#### 4.6. Composição, porcionamento e frequência dos itens do cardápio:

4.6.1. Os cardápios foram elaborados pelos nutricionistas da Contratante da unidade Sede (Maracanã), respeitando as referências nutricionais da Resolução nº 06/2020, de 8 de maio de 2020, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade e pautando-se na sustentabilidade, sazonalidade e diversificação agrícola da região e na alimentação saudável e adequada.

4.6.1.1. Os cardápios podem ser revistos a qualquer tempo pelos nutricionistas ou por solicitação justificada da Contratada à gestão e fiscalização do contrato da unidade Valença.

4.6.1.1.1. Deverão ser realizados ajustes no cardápio do dia, para atender as solicitações de dietas especiais (diabéticos, hipertensos, celíacos, intolerância à lactose, enterais, entre outras) em todas as refeições. Tais solicitações serão previamente avaliadas e autorizadas pela fiscalização do CEFET-RJ e encaminhadas solicitação formal à Contratada. Sem custo adicional para a Contratante.

4.6.1.1.2. As quantidades, variedades e composição serão descritas em quadros específicos ao longo de todo o item 4.6.

4.6.1.2. Os cardápios do lanche têm rotatividade de 1 mês e os de almoço de 02 meses, devendo ser repetidos ao final destes períodos.

4.6.1.3. Caso seja necessário adequar algum item do cardápio às necessidades específicas dos alunos, a empresa Contratada deverá seguir a lista de substituições.

#### Composição dos lanches

| Item do cardápio   | Porção individual |
|--|-------------------|
| Pão (integral e comum) ou bolo não industrializado ou torta            | 01 porção         |
| Queijo ou presunto ou patê não industrializado ou ovo                  | 01 porção         |
| Suco de polpa de frutas ou leite enriquecido ou iogurte (comum e diet) | 01 porção         |
| Fruta  | 01 porção         |

#### Composição, especificações, porções e frequências dos itens dos lanches

| Item | Especificações | Porção/ usuário do alimento pronto | Frequência |
|------|----------------|------------------------------------|------------|
|      |                |                                    |            |

|   |  |                          |               |
|---|--|--------------------------|---------------|
| Pão   | Francês, forma branco, forma integral, leite, milho, careca ou suíço | 50 gramas                | 11 vezes/mês  |
| Bolo (não industrializado)                    | Milho, cenoura, fubá, frutas, chocolate. Sem recheio.                | 130 gramas               | 04 vezes/mês  |
| Torta salgada                                 | Frango desfiado com legumes, frios com salsinha, queijo              | 200 gramas               | 05 vezes/mês  |
| Fruta   | Da época   | 130 gramas               | Diária        |
| Queijos, presunto e patê                      | Queijo Minas   | 30 gramas                | 02 vezes/ mês |
|   | Queijo prato ou muçarela   | 25 gramas                | 03 vezes/mês  |
|   | Presunto   | 25 gramas                | 01 vez/mês    |
|   | Patê (não industrializado)   | 25 gramas                | 02 vezes/mês  |
| Ovo   | Ovo mexido   | 50gramas                 | 03 vezes/mês  |
| Suco (com açúcar e adoçante)                  | Polpa de fruta   | 300 mililitros           | 07 vezes/ mês |
| Iogurte ou iogurte de soja (comum e diet)     | Com polpa de fruta   | 170 gramas ou 200 gramas | 03 vezes/ mês |
| Leite integral ou extrato de soja enriquecido | 275 ml de leite + 25g achocolatado (comum, diet)                     | 300 mililitros           | 03 vezes/ mês |
|   | 200ml de leite + 100ml de café                                       |                          | 04 vezes/ mês |
|   | 200 ml de leite + 100gramas de frutas                                |                          | 03 vezes/ mês |

4.6.1.4. O Pão e o Bolo devem ser distribuídos em **embalagens de papel** individuais descartáveis devidamente identificadas.

4.6.1.5. As *Bebidas* que necessitarem, devem ser previamente adoçadas. Devem ser fornecidas as opções com açúcar, sem açúcar e com adoçante.

4.6.1.6. A *Fruta* deve ser higienizada e embalada individualmente. No caso da laranja, deve ser descascada antes, cortada em 4 pedaços e depois embalada em material descartável.

4.6.1.7. Frutas picadas devem ser embaladas em unidades individuais e devem ser distribuídos talher descartável ou inox. É proibida a adição de açúcar ou qualquer tipo de xarope.

4.6.1.8. A distribuição das preparações constituintes do cardápio de lanche deverá ser realizada por copeiras(os) devidamente treinadas(os) para o serviço, em balcões de distribuição neutro, térmico e refrigerado;

4.6.1.9. O suco deve ser preparado com água potável, filtrada e gelada.

4.6.1.10. Caso utilize gelo, este deve ser fabricado com água potável, de acordo com o padrão de identidade e qualidade vigente. Deve ser protegido contra contaminação e manipulado em condições higiênico-sanitárias.

4.6.1.11. É proibida a utilização de compostos lácteos.

4.6.1.12. É proibida a utilização de alimentos de reconstituição, exceto o leite em pó.

4.6.1.13. O almoço deverá seguir as seguintes especificações:

#### Composição do almoço

| Item do cardápio  | Porção individual |
|---|-------------------|
| Salada: 02 (duas) opções<br>Acompanhada de azeite, vinagre e sal                  | 01(uma) porção    |
| Arroz: 01 (uma) opção<br>Parboilizado ou branco (simples)                         | 01(uma) porção    |
| Feijão: 01 (uma) opção  | 01(uma) porção    |
| Prato principal: 02 (duas) opções<br>1º Prato principal / 2ª Opção (vegetariano)* | 01(uma) porção    |
| Guarnição: 01 (uma) Opção   | 01(uma) porção    |
| Sobremesa: 01(uma) opção (fruta ou doce, com opção diet)                          | 01(uma) porção    |
| Suco: 01 (uma) opção (opção com açúcar e sem açúcar)                              | 01(uma) porção    |

\*A CONTRATADA deverá disponibilizar opção vegetariana para alunos que solicitarem a opção.

4.6.1.14. A salada deverá ter as seguintes especificações:

#### Composição, especificações, porções e frequências das saladas do almoço

|  |  |
|--|--|
|  |  |
|--|--|

| Item   | Porção/ usuário do alimento pronto | Frequência    |
|--|------------------------------------|---------------|
| acelga, agrião, alface, almeirão, bertalha, brócolis, broto de bambu, broto de feijão, chicória, cebolinha, coentro, couve, espinafre, serralha, salsa, rúcula etc.                        | 40 gramas                          | Diária        |
| Abobrinha, abóbora, berinjela, beterraba, cebola, cenoura, chuchu, couve-flor, ervilha verde, jiló, maxixe, nabo, moranga, pepino, pimentão, quiabo, rabanete, repolho, tomate, vagem etc. | 40 gramas (cru)                    | 16 vezes/ mês |
|  | 60 gramas (cozido)                 |               |
| Vegetal tipo C = Aipim, batata baroa, batata doce, cará, inhame, milho verde etc.  | 60 gramas                          | 04 vezes/ mês |
| Condimentos =alecrim, orégano, ervas finas, manjeriço, sálvia, estragão, tomilho, cúrcuma, noz moscada, cominho, etc.  | -                                  | Diária        |

\*A contratada deverá disponibilizar junto à área de distribuição de salada: sal, azeite e vinagre.

4.6.1.15. Os acompanhamentos deverão ter as seguintes especificações:

**Composição, especificações, porções e frequências dos acompanhamentos**

| Item  | Porção/ usuário do alimento pronto | Frequência    |
|---|------------------------------------|---------------|
| Arroz parbolizado ou branco                                 | 200 gramas                         | Diária        |
| Feijão preto  | 130 gramas                         | 16 vezes/ mês |
| Feijão de cor (manteiga, branco, vermelho, mulatinho, etc.) | 130 gramas                         | 4. vezes/ mês |

4.6.1.15.1. Ingredientes básicos do arroz: arroz, óleo vegetal, sal, cebola e alho.

4.6.1.15.2. O feijão deverá ser temperado com alho, sal, óleo vegetal e louro.

4.6.1.15.3. Não será permitido o espessamento do caldo de feijão com qualquer tipo de farináceos

4.6.1.15.4. Não será permitido acrescentar ao feijão nenhuma proteína animal, devido ao grupo de alunos vegetarianos.

4.6.1.15.5. É proibido o uso de temperos industrializados que contenham realçadores de sabor, tais como glutamato monossódico, inosinato dissódico (ex.: caldo de cebola, caldo de carne e outros).

4.6.1.16. Os pratos principais deverão ter as seguintes especificações:

**Composição, especificações, porções e frequências da 1ª opção de prato principal**

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  |  |  |  |
|--|--|--|--|

| <b>Tipo</b>           | <b>Especificação</b>  | <b>Porção/ usuário do alimento pronto</b> | <b>Frequência</b> |
|-----------------------|---|---|-------------------|
| Carne bovina sem osso | Lagarto (Plano ou Redondo) ou coxão Duro                                    | 130 gramas                                | 01 vez /mês       |
|                       | Almôndega, Quibe (não industrializados) ou Hambúrguer (não industrializado) | 140 gramas                                | 02 vezes /mês     |
|                       | Carne Moída= Patinho, coxão mole ou músculo                                 | 130 gramas                                | 02 vezes /mês     |
|                       | Coxão mole, alcatra, maminha, contrafilé                                    | 130 gramas                                | 01 vez/mês        |
| Ave sem osso          | Filé de peito de frango ou filé de sobrecoxa                                | 130 gramas                                | 05 vezes /mês     |
| Ave com osso          | coxa ou sobrecoxa   | 180 gramas                                | 02 vezes /mês     |
| Suína sem osso        | Lombo   | 130 gramas                                | 01 vez /mês       |
|                       | Copa lombo  | 130 gramas                                | 01 vez /mês       |
|                       | Pernil  | 130 gramas                                | 01 vez /mês       |
|                       | Filé mignon suíno   | 130 gramas                                | 01 vez /mês       |
| Peixe sem osso        | Filé (pescada, namorado, dourado, congro rosa, merluza ou cação)            | 130 gramas                                | 03 vezes/ mês     |
|                       | Posta (namorado, congro rosa, cação)  | 180 gramas                                |                   |

**Composição, especificações, porções e frequências da 2ª opção de parto principal**

| <b>Tipo</b>   | <b>Especificação</b>         | <b>Porção/ usuário do alimento pronto</b> | <b>Frequência</b> |
|---|------------------------------|---|-------------------|
| Abobrinha recheada                                  | Abobrinha 100g/ recheio 120g | 220 gramas                                | 03 vezes/ mês     |
| Almôndega de proteína de soja (não industrializada) |                              | 140gramas                                 | 02 vezes/ mês     |

|  |                                       |            |               |
|--|---------------------------------------|------------|---------------|
| Batata recheada com Proteína texturizada de soja | Batata 100g /PTS 120g                 | 220 gramas | 01 vez/ mês   |
| Bolinhos assados de feijão e vegetais            |                                       | 150gramas  | 01 vez/ mês   |
| Bolonhesa de lentilha e cenoura                  |                                       | 150gramas  | 01 vez/mês    |
| Hambúrguer vegetariano assado                    |                                       | 140 gramas | 04 vezes/ mês |
| Panqueca de espinafre com grão de bico           |                                       | 240 gramas | 01 vez/ mês   |
| Proteína de soja texturizada moída               |                                       | 130 gramas | 02 vezes/ mês |
| Tomate recheado com leguminosas                  |                                       | 220 gramas | 02 vezes/ mês |
| Quibe de forno de proteína texturizada de soja   | Quibe 100g + 40g de frios ou vegetais | 140 gramas | 02 vezes/ mês |
| Ovo  | Omelete                               | 130 gramas | 01 vez/ mês   |

4.6.1.16.1. Todas as carnes utilizadas deverão ser de primeira qualidade, adquiridas com o selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), inspeção do Ministério da Agricultura ou do órgão fiscalizador municipal.

4.6.1.16.2. As preparações fritas deverão ser realizadas no máximo duas vezes no mês.

4.6.1.16.3. Não será permitida a utilização de carnes com aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo.

4.6.1.16.4. As preparações de carne suínas e de pescados deverão ser acompanhadas de limão, fracionado na porção de 1:6 e disposto no balcão.

4.6.1.16.5. O prato principal deverá ser oferecido durante todo o almoço.

4.6.1.16.6. Os pratos proteicos preparados com legumes ou com molhos deverão ser acrescidos de no mínimo 30% (trinta por cento) no peso final da porção.

4.6.1.16.7. Ingredientes básicos para a preparação do strogonoff (carne ou soja): molho de tomate, catchup, mostarda amarela e creme de leite.

4.6.1.16.8. O preparo das carnes em geral e a limpeza das peças, deverão ser perfeitas, com remoção de nervuras e demais aparas.

4.6.1.16.9. É proibida a utilização de alimentos em pó ou para reconstituição

4.6.1.16.10. Caso necessite espessar os molhos dos pratos proteicos, **estes só podem ser feitos com amido de milho.**

**4.6.1.17. As guarnições deverão ter as seguintes especificações:**

**Composição, especificações, porções e frequências da guarnição**

| <b>Tipo</b> | <b>Especificação</b>   | <b>Porção / usuário<br/>(alimento pronto para o consumo)</b> | <b>Frequência</b> |
|-------------|--|--|-------------------|
| Vegetal     | <b>Legumes:</b> Sauté, grelhado, ao vapor ou gratinado.  | 130 gramas   | 09 vezes/mês      |
|             | <b>Verduras:</b> refogadas   | 100 gramas   | 02 vezes/mês      |
|             | <b>PURÊ:</b> ingredientes básicos: batata inglesa ou aipim ou batata doce, ou misto (com outros vegetais), leite integral, margarina, sal.   | 130 gramas   | 02 vezes/mês      |
|             | <b>CREME:</b> Ingredientes básicos: milho ou ervilha ou espinafre ou palmito, leite integral, farinha de trigo, creme de leite, margarina, sal.  | 130 gramas   | 01 vez/mês        |
| Farofa      | Ingredientes básicos: farinha de mandioca ou de milho, óleo vegetal, margarina, alho, cebola, cheiro verde e sal. Ingredientes variáveis: bacon, ovos, cenoura ralada, linguiça picada, carne de sol. (Conter pelo menos dois destes ingredientes = 30gramas). | 50 gramas  | 02 vezes/mês      |
| Massa       | Espaguete, talharim, penne, fuzile, etc.<br><br>Ingredientes básicos: macarrão, óleo vegetal, alho, sal, cebola, corante, cheiro verde.  | 200 gramas   | 02 vezes/mês      |
| Pirão       | Farinha de mandioca. Será opção quando o prato principal for peixe.  | 150 gramas   | 02 vezes/mês      |

4.6.1.17.1. É proibida a utilização de alimentos em pó ou para reconstituição.

**4.6.1.18. As sobremesas deverão ter as seguintes especificações:**

**Composição, especificações, porções e frequências da sobremesa**

| <b>Tipo</b> | <b>Especificação</b> | <b>Porção / usuário<br/>(alimento pronto para o consumo)</b> | <b>Frequência</b> |
|-------------|----------------------|--|-------------------|
| Frutas      | Da época             | 130 gramas   | 16 vezes/mês      |

|       |   |            |              |
|-------|---|------------|--------------|
| Doces | Pastoso, gelatina, manjar, arroz doce, pavê, sorvete ou similares | 100 gramas | 04 vezes/mês |
|-------|---|------------|--------------|

4.6.1.18.1. Quando a sobremesa for doce, deverá ter opção sem açúcar.

4.6.1.18.2. Os doces deverão ser distribuídos em recipientes descartáveis e devidamente identificados, sendo disponibilizadas colheres de sobremesa ou outro utensílio em inox ou descartável, quando necessário.

4.6.1.18.3. A laranja deve ser descascada, cortada em 4 pedaços e embalada individualmente em material descartável.

4.6.1.18.4. Doces em pasta: poderão ser servidos doces em pasta, como doce de abóbora, mamão verde, banana, doce de leite, etc.

4.6.1.18.5. Pudins: poderão ser servidos pudins, manjar ou de leite, com calda de açúcar ou de ameixa.

4.6.1.19. Os sucos deverão ter as seguintes especificações:

**Quadro 12. Composição, especificações, porções e frequências do suco**

| Tipo                      | Especificação  | Porção / usuário<br>(alimento pronto para o consumo) | Frequência |
|---------------------------|----------------|--|------------|
| Suco de polpa concentrado | Polpa de fruta | 200 mililitros                                       | Diária     |

4.6.1.19.1. A bebida deverá ser oferecida em copo no volume de 200 ml, com opção de adoçante e açúcar para a escolha do usuário.

4.6.1.19.2. O suco deve ser preparado com água potável, filtrada e gelada.

4.6.1.19.3. Caso utilize gelo, este deve ser fabricado com água potável, de acordo com o padrão de identidade e qualidade vigente. Deve ser protegido contra contaminação e manipulado em condições higiênico-sanitárias.

**4.6.1.20. Quanto as demais considerações sobre os itens do almoço:**

4.6.1.20.1. Utilizar somente óleo refinado de soja, milho, girassol, sempre de primeira qualidade, não podendo ser empregado mais de uma vez. O óleo a ser utilizado no preparo das refeições deverá estar acondicionado em embalagens seladas, com indicação de sua procedência.

4.6.1.20.2. Utilizar somente produtos de marca idônea e que apresentem data de fabricação e validade.

4.6.1.20.3. Porcionar uniformemente as refeições com utensílios apropriados.

4.6.1.20.4. Não será permitido o uso de realçador de sabor (glutamato monossódico, caldos industrializados e inosinato dissódico).

4.6.1.20.5. Nos balcões de distribuição devem conter displays com as seguintes informações: Nome da preparação e, caso tenha, os alertas de “contém glúten”, “contém lactose” ou outro que se julgue necessário.

4.6.1.20.6. Não é facultado o direito de repetição a qualquer item do cardápio das refeições citadas.

#### 4.7. Cardápios

##### 4.7.1 Lanches da manhã, tarde e noite

| Semana 1                               |                                |                                    |                                 |                                     |
|--|--------------------------------|------------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------|
| Segunda-feira                          | Terça-feira                    | Quarta-feira                       | Quinta-feira                    | Sexta-feira                         |
| Pão francês com ovo mexido             | Pão careca com queijo muçarela | Torta de frango com cenoura ralada | Bolo baunilha                   | Torta de queijo e salsinha          |
| Leite com fruta                        | Café com leite                 | Suco de goiaba                     | Leite com achocolatado          | Suco de laranja com acerola         |
| Maçã                                   | Tangerina                      | Banana                             | Maçã                            | Banana                              |
| Semana 2                               |                                |                                    |                                 |                                     |
| Segunda-feira                          | Terça-feira                    | Quarta-feira                       | Quinta-feira                    | Sexta-feira                         |
| Pão de forma integral com queijo prato | Pão de milho com presunto      | Pão de leite com queijo minas      | Bolo de laranja                 | Torta salgada de queijo com orégano |
| Leite com fruta                        | iogurte                        | Leite com achocolatado             | Café com leite                  | Suco de manga                       |
| Tangerina                              | Maçã                           | Banana                             | Maçã                            | Banana                              |
| Semana 3                               |                                |                                    |                                 |                                     |
| Segunda-feira                          | Terça-feira                    | Quarta-feira                       | Quinta-feira                    | Sexta-feira                         |
| Torta de queijo com salsinha           | Bolo de chocolate              | Pão francês com ovo mexido         | Pão de forma com patê de frango | Pão careca com queijo minas         |
| Suco de caju                           | Leite com fruta                | Café com leite                     | Suco de uva                     | iogurte                             |
| Banana                                 | Tangerina                      | Maçã                               | Banana                          | Maçã                                |
| Semana 4                               |                                |                                    |                                 |                                     |
| Segunda-feira                          | Terça-feira                    | Quarta-feira                       | Quinta-feira                    | Sexta-feira                         |

|                    |                              |                                     |                        |                                 |
|--------------------|------------------------------|-------------------------------------|------------------------|---------------------------------|
| Pão com ovo mexido | Pão francês com queijo prato | Torta de presunto, queijo e orégano | Bolo de cenoura        | Pão de leite com patê de frango |
| Café com leite     | iogurte                      | Suco de maracujá                    | Leite com achocolatado | Suco de uva                     |
| Tangerina          | Banana                       | Maçã                                | Banana                 | Maçã                            |

### Cardápios especiais dos lanches

#### 4.7.2 Almoço

##### Cardápio 1

| Semana 1          |   |   |                                     |  |                                     |
|-------------------|---|---|-------------------------------------|--|-------------------------------------|
|                   | Segunda-feira                           | Terça-feira                             | Quarta-feira                        | Quinta-feira                                 | Sexta-feira                         |
| Prato Principal   | Picadinho de carne                      | Tiras de carne suína com molho barbecue | Almôndega ao sugo                   | Filé de peixe à escabeche                    | Estrogonofe de frango               |
| Opção vegetariana | Proteína de soja ao molho de tomate     | Omelete com legumes no forno            | Quibe de PTS com berinjela          | Abobrinha recheada com pasta de grão de bico | Hambúrguer assado de lentilha       |
| Guarnição         | Farofa de alho e cebola                 | Abobrinha ao alho com cebolinha         | Purê de batata                      | Pirão  | Batata sauté com salsa              |
| Acompanhamento    | Arroz parboilizado/<br>Feijão mulatinho | Arroz parboilizado/<br>Feijão preto     | Arroz parboilizado/<br>Feijão preto | Arroz parboilizado/<br>Feijão preto          | Arroz parboilizado/<br>Feijão preto |
| Salada 1          | Couve crua                              | Mix de folhas                           | Alface lisa                         | Rúcula                                       | Alface roxa                         |
| Salada 2          | Abóbora ralada                          | Batata doce com orégano                 | Tomate em rodela                    | Beterraba ralada                             | Pepino com molho de limão e hortelã |
| Sobremesa         | Banana Prata                            | Goiabada                                | Laranja                             | Maçã   | Tangerina                           |
|                   |   |   |                                     |  |                                     |

|      |                 |                 |               |             |              |
|------|-----------------|-----------------|---------------|-------------|--------------|
| Suco | Suco de acerola | Suco de abacaxi | Suco de manga | Suco de uva | Suco de caju |
|------|-----------------|-----------------|---------------|-------------|--------------|

| <b>Semana 2</b>   |  |  |   |                                      |                                   |
|-------------------|--|--|---|--------------------------------------|-----------------------------------|
|                   | <b>Segunda-feira</b>                           | <b>Terça-feira</b>                       | <b>Quarta-feira</b>                     | <b>Quinta-feira</b>                  | <b>Sexta-feira</b>                |
| Prato Principal   | Sobrecoxa de frango assada com molho de quiabo | Carne moída com cenoura                  | Mignon suíno ao molho de ervas          | Filé de frango grelhado              | Carne assada                      |
| Opção vegetariana | Bolinho assado de feijão com vegetais          | Proteína texturizada de soja com cenoura | Hamburguer assado de grão de bico       | Tomate recheado com creme de ervilha | Almôndega de soja ao sugo         |
| Guarnição         | Quibebe  | Chuchu sauté                             | Creme de espinafre                      | Couve refogada                       | Talharim ao alho e óleo           |
| Acompanhamento    | Arroz parboilizado / Feijão preto              | Arroz parboilizado / Feijão vermelho     | Arroz parboilizado / Feijão preto       | Arroz parboilizado/ Feijão preto     | Arroz parboilizado / Feijão preto |
| Salada 1          | Alface crespa                                  | Rúcula                                   | Acelga                                  | Chicória                             | Alface roxa                       |
| Salada 2          | Batata cozida com tomilho                      | Beterraba cozida                         | Tomate picado                           | Cenoura ralada                       | Chuchu cozido                     |
| Sobremesa         | Banana   | Laranja                                  | Pudim de baunilha com calda de caramelo | Banana                               | Maçã                              |
| Suco              | Suco de abacaxi                                | Suco de caju                             | Suco de uva                             | Suco de goiaba                       | Suco de manga                     |

| <b>Semana 3</b>   |                      |                           |                          |                              |                    |
|-------------------|----------------------|---------------------------|--------------------------|------------------------------|--------------------|
|                   | <b>Segunda-feira</b> | <b>Terça-feira</b>        | <b>Quarta-feira</b>      | <b>Quinta-feira</b>          | <b>Sexta-feira</b> |
| Prato Principal   | Carne moída ao sugo  | Filé de peixe a escabeche | File de frango acebolado | Isca suína ao molho de ervas | Frango xadrez      |
| Opção vegetariana |                      |                           |                          | Batata com PTS               |                    |

|                   |                                     |                                  |  |  |   |
|-------------------|-------------------------------------|----------------------------------|--|--|---|
|                   | Hamburguer assado de grão de bico   | Tomate recheado com lentilha     | Bolonhesa de lentilha e cenoura        |  | Abobrinha recheada com lentilha                   |
| Guarnição         | Macarrão Parafuso ao alho e óleo    | Pirão                            | Chuchu gratinado                       | Ratatouille                              | Cenoura com salsa                                 |
| Acompanhamento    | Arroz parboilizado/ Feijão preto    | Arroz parboilizado/ Feijão preto | Arroz parboilizado / Feijão mulatinho  | Arroz parboilizado/ Feijão preto         | Arroz parboilizado/ Feijão preto                  |
| Salada 1          | Chicória                            | Acelga                           | Rúcula                                 | Alface roxa                              | Alface crespa                                     |
| Salada 2          | Cenoura cozida                      | Tomate em rodela                 | Abóbora ralada                         | Cubinhos de abobrinha cozida com orégano | Batata doce                                       |
| Sobremesa         | Maçã                                | Banana                           | Tangerina                              | Manjar                                   | Banana  |
| Suco              | Suco de maracujá                    | Suco de manga                    | Suco de caju                           | Suco de acerola                          | Suco de goiaba                                    |
| <b>Semana 4</b>   |                                     |                                  |  |  |   |
|                   | <b>Segunda-feira</b>                | <b>Terça-feira</b>               | <b>Quarta-feira</b>                    | <b>Quinta-feira</b>                      | <b>Sexta-feira</b>                                |
| Prato Principal   | Isca de frango ao molho de mostarda | Hamburguer                       | Sobrecoxa assada ao molho de ervas     | Filé de peixe cozido ao molho de tomate  | Lombo suíno ao molho                              |
| Opção vegetariana | Abobrinha com PTS                   | Hamburguer de lentilha e aveia   | Panqueca de espinafre com grão de bico | Quibe de forno com PTS e vegetais        | Almondega de proteína texturizada de soja ao sugo |
| Guarnição         | Couve refogada                      | Creme de milho                   | Abobrinha ao pomodoro                  | Batata cozida                            | Farofa de banana                                  |
| Acompanhamento    | Arroz parboilizado/ Feijão preto    | Arroz parboilizado/ Feijão preto | Arroz parboilizado/ Feijão preto       | Arroz parboilizado / Feijão vermelho     | Arroz parboilizado / Feijão preto                 |
| Salada 1          | Rúcula                              | Couve crua                       | Alface crespa                          | Agrião                                   | Alface roxa                                       |
|                   |                                     |                                  |  |  |   |

|           |                |                   |                 |                          |                 |
|-----------|----------------|-------------------|-----------------|--------------------------|-----------------|
| Salada 2  | Abóbora ralada | Beterraba cozida  | Batata cozida   | Cenoura e chuchu cozidos | Vinagrete       |
| Sobremesa | Laranja        | Maçã              | Banana          | Arroz doce               | Banana          |
| Suco      | Suco de goiaba | Suco de tangerina | Suco de acerola | Suco de caju             | Suco de abacaxi |

**Cardápio 2**

| <b>Semana 1</b>   |                                      |                                     |                                      |                                     |  |
|-------------------|--------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------|--|
|                   | <b>Segunda-feira</b>                 | <b>Terça-feira</b>                  | <b>Quarta-feira</b>                  | <b>Quinta-feira</b>                 | <b>Sexta-feira</b>                           |
| Prato Principal   | Carne assada                         | Filé de frango com ervas            | Filé de peixe cozido ao molho branco | Estrogonofe de carne                | Isca suína ao molho de maracujá              |
| Opção vegetariana | Proteína texturizada de soja ao sugo | Batata recheada com PTS             | Hamburguer de lentilha e aveia       | Quibe de forno com PTS e vegetais   | Abobrinha recheada com pasta de grão de bico |
| Guarnição         | Aipim sauté                          | Repolho refogado                    | Cenoura palito                       | Batata sauté                        | Quibebe                                      |
| Acompanhamento    | Arroz parboilizado/<br>Feijão preto  | Arroz parboilizado/<br>Feijão preto | Arroz parboilizado/<br>Feijão preto  | Arroz parboilizado/<br>Feijão preto | Arroz parboilizado/<br>Feijão mulatinho      |
| Salada 1          | Rúcula                               | Alface crespa                       | Acelga                               | Alface lisa                         | Alface roxa                                  |
| Salada 2          | Batata doce cozida                   | Tomate e orégano                    | Beterraba ralada                     | Pepino com orégano                  | Chuchu cozido                                |
| Sobremesa         | Banana Prata                         | Goiabada                            | Laranja                              | Tangerina                           | Manga  |
| Suco              | Suco de acerola                      | Suco de abacaxi                     | Suco de manga                        | Suco de uva                         | Suco de caju                                 |

| <b>Semana 2</b> |                      |                    |                     |                     |                    |
|-----------------|----------------------|--------------------|---------------------|---------------------|--------------------|
|                 | <b>Segunda-feira</b> | <b>Terça-feira</b> | <b>Quarta-feira</b> | <b>Quinta-feira</b> | <b>Sexta-feira</b> |

|                   |  |                                     |  |                                      |   |
|-------------------|--|-------------------------------------|--|--------------------------------------|---|
| Prato Principal   | Copa lombo grelhado                    | Quibe de forno                      | Sobrecoxa de frango assada ao molho de laranja | Filé de peixe à escabeche            | Filé de frango grelhado ao molho branco |
| Opção vegetariana | Hamburguer assado de lentilha          | Quibe de PTS com berinjela          | Abobrinha recheada com lentilha e aveia        | Tomate recheado com creme de ervilha | Almôndega de soja ao sugo               |
| Guarnição         | Chuchu gratinado                       | Creme de cenoura                    | Farofa de cebola                               | Pirão                                | Talharim ao alho e óleo                 |
| Acompanhamento    | Arroz parboilizado/<br>Feijão vermelho | Arroz parboilizado/<br>Feijão preto | Arroz parboilizado/<br>Feijão preto            | Arroz parboilizado/<br>Feijão preto  | Arroz parboilizado/<br>Feijão preto     |
| Salada 1          | Acelga                                 | Chicória                            | Alface roxa                                    | Couve crua                           | Alface lisa                             |
| Salada 2          | Cebola cozida com shoyo                | Batata cozida                       | Vinagrete                                      | Beterraba cozida                     | Repolho roxo                            |
| Sobremesa         | Banana                                 | Laranja                             | Pudim de baunilha com calda de caramelo        | Banana                               | Maçã                                    |
| Suco              | Suco de abacaxi                        | Suco de caju                        | Suco de uva                                    | Suco de goiaba                       | Suco de manga                           |

| <b>Semana 3</b>   |   |  |                                     |                                       |                                      |
|-------------------|---|--|-------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|
|                   | <b>Segunda-feira</b>                              | <b>Terça-feira</b>                       | <b>Quarta-feira</b>                 | <b>Quinta-feira</b>                   | <b>Sexta-feira</b>                   |
| Prato Principal   | Estrogonofe de frango                             | Isca de peixe frito à escabeche          | Carne moída ao sugo                 | Pernil assado                         | Almôndegas de carne ao sugo          |
| Opção vegetariana | Almondega de proteína texturizada de soja ao sugo | Omelete com legumes no forno             | Proteína de soja ao molho de tomate | Bolinho assado de feijão com vegetais | Hamburguer assado de grão de bico    |
| Guarnição         | Batata sauté com salsa                            | Pirão                                    | Macarrão espaguete ao alho e óleo   | Ratatouille                           | Abobrinha ao alho                    |
| Acompanhamento    | Arroz parboilizado/<br>/Feijão preto              | Arroz parboilizado/<br>/Feijão mulatinho | Arroz parboilizado/<br>Feijão preto | Arroz parboilizado/<br>/Feijão preto  | Arroz parboilizado/<br>/Feijão preto |

|           |                           |                             |                       |                 |                    |
|-----------|---------------------------|-----------------------------|-----------------------|-----------------|--------------------|
| Salada 1  | Alface lisa               | Alface crespa               | Acelga                | Rúcula          | Couve crua         |
| Salada 2  | Tomate e pimentão picados | Cebola refogada com orégano | Abobrinha com tomilho | Cenoura ralada  | Batata doce cozida |
| Sobremesa | Maçã                      | Banana                      | Tangerina             | Manjar          | Banana             |
| Suco      | Suco de maracujá          | Suco de manga               | Suco de caju          | Suco de acerola | Suco de goiaba     |

| <b>Semana 4</b>   |                                     |  |  |                                     |  |
|-------------------|-------------------------------------|--|--|-------------------------------------|--|
|                   | <b>Segunda-feira</b>                | <b>Terça-feira</b>                       | <b>Quarta-feira</b>                    | <b>Quinta-feira</b>                 | <b>Sexta-feira</b>                     |
| Prato Principal   | Isca de frango ao molho de tomate   | Carne moída com cenoura                  | Filé mignon suíno ao molho mostarda    | Isca de frango à lisboeta           | Sobrecoxa de frango assada             |
| Opção vegetariana | Tomate recheado com lentilha        | Proteína texturizada de soja com cenoura | Hamburguer assado de grão de bico      | Abobrinha com PTS                   | Panqueca de espinafre com grão de bico |
| Guarnição         | Berinjela refogada                  | Farofa de banana                         | Cenoura ao alho                        | Chuchu com ervas                    | Beterraba cozida                       |
| Acompanhamento    | Arroz parboilizado/<br>Feijão preto | Arroz parboilizado/<br>Feijão preto      | Arroz parboilizado/<br>Feijão vermelho | Arroz parboilizado/<br>Feijão preto | Arroz parboilizado/<br>Feijão preto    |
| Salada 1          | Alface crespa                       | Agrião                                   | Couve crua                             | Alface roxa                         | Chicória                               |
| Salada 2          | Batata cozida                       | Abóbora ralada                           | Pepino em rodela                       | Cebola crua com orégano             | Repolho                                |
| Sobremesa         | Laranja                             | Maçã                                     | Banana                                 | Arroz doce                          | Banana                                 |
| Suco              | Suco de goiaba                      | Suco de tangerina                        | Suco de acerola                        | Suco de caju                        | Suco de abacaxi                        |

#### 4.8 PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE

4.8.1 Em atendimento à promoção do Desenvolvimento Nacional Sustentável, seguem abaixo os critérios e práticas de sustentabilidade que devem ser veiculados como especificação técnica do objeto ou como obrigação da Contratada.

4.8.2 Respeitados os princípios da razoabilidade e da proporcionalidade, a CONTRATADA deverá adotar práticas de sustentabilidade e de natureza ambiental no fornecimento na execução dos serviços e no fornecimento de insumos, observando, no que for cabível, a Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, que versa sobre critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, e a Lei nº 12.305 de 02 de agosto de 2010, que Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos.

4.8.3 Assim a contratada deverá assumir as seguintes práticas de sustentabilidade:

a) A Contratada deverá responsabilizar-se pela aquisição dos contentores, pela coleta seletiva, para o adequado armazenamento e destino final dos resíduos provenientes da produção e distribuição das refeições de acordo com o preconizado pela Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305, 2010) considerando que o lixo produzido tem características físicas do tipo seco e de composição inorgânica (embalagens plásticas e papel) e do tipo físico úmido ou molhado e de composição orgânica (restos de alimentos preparados ou não), segundo a NBR 10.0043 e sob fiscalização da CEFET/RJ e prefeitura do Campus.

b) A etapa de acondicionamento dos resíduos compreende a separação destes na fonte, ou seja, os resíduos deverão, inicialmente, ser separados, conforme segue:

b1) Sobras de embalagens e demais resíduos recicláveis: deverão ser separados por tipo, segundo classificação da Resolução CONAMA 275, de 25 de abril de 2001 - Código de Cores para Coleta Seletiva.

b2) Resíduos Orgânicos: entende-se por sobras das refeições, cascas e talos de legumes, frutas e verduras, sobra do corte das carnes, entre outros.

c) Deverá efetuar o armazenamento temporário do óleo vegetal usado, em coletor específico e descartar, em conformidade aos requisitos legais estabelecidos pelos Órgãos de Controle e Fiscalização de caráter Federal, Estadual e Municipal (ANVISA, INEA, entre outros).

d) Os coletores para papel e copos descartáveis utilizados pelos usuários no consumo das refeições deverão estar dispostos na devolução de utensílios. A capacidade técnica desses coletores deverá ser respeitada, sendo esvaziados sempre que necessário.

e) A remoção dos resíduos úmido e seco dos setores de produção deverá ser realizada, no mínimo 01 (uma) vez por dia, ao final do dia.

f) Os resíduos recicláveis, assim como o óleo utilizado deverão ser transportados separadamente dos resíduos orgânicos e encaminhados para reciclagem.

g) A Contratada deverá minimizar a utilização de materiais descartáveis, de modo a reduzir o volume desses resíduos. Quando necessário, utilizar preferencialmente materiais em papel ou optar por material reciclável.

h) A Contratada deverá manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem deficiência energética e redução de consumo.

i) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis.

j) A CONTRATADA deverá elaborar e manter um programa interno de treinamento de seus empregados para redução de consumo de energia elétrica (Decreto nº 10.779 de 25/08/2021, Medida Provisória nº 2.198-5 de 24/08/2001), de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes.

k) Separar as pilhas e baterias disponíveis para descarte que contenham em suas composições chumbo, cádmio, mercúrio e suem compostos, para que adote, por meio de terceiros, os procedimentos de reutilização, reciclagem, tratamento ou disposição final ambientalmente adequada, em face dos impactos negativos causados ao meio ambiente, em atenção à Resolução CONAMA nº 257/1999.

l) A CONTRATADA deverá ser responsável pelos serviços necessários para a recuperação do Meio Ambiente, assim como por indenizações, multas e outros custos associados, decorrentes de dano e/ou impactos ambientais indesejados, causados por ela e/ou seus empregados e/ou seus prestadores de serviços.

m) A Contratada deverá usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

n) Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme parâmetros do Decreto estadual nº 48.138, de 8/10/2003

o) Observar a Resolução CONAMA nº 20, de 7/12/94, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;

p) Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;

4.8.4. Visando a conformidade com o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, 6ª edição, setembro de 2023, (Item 36 – Serviços de Alimentação, páginas 260 e 261) recomenda-se, ainda, inserir no Item Obrigações da Contratada os critérios de sustentabilidade abaixo:

4.8.4.1. “A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis”.

4.8.4.2. Quando a contratação abranger a comercialização de água, deve-se incluir também:

4.8.4.2.1. “A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, a Resolução RDC ANVISA 182, de 2017, alterada pela RDC 331/2019 e Resolução RDC 173/2006 – bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis”.

4.8.5. Ainda seguindo o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, 6ª edição, setembro de 2023, (Item 4 APARELHOS ELÉTRICOS EM GERAL, páginas 116 e 117, inserir no TERMO DE REFERÊNCIA - item de descrição ou especificação técnica do serviço:

4.8.5.1. Os serviços somente poderão ser prestados com a utilização de produtos elétricos como micro-ondas, refrigeradores e semelhantes, ar-condicionado com a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE, na (s) classe(s) A, nos termos das Portarias INMETRO 268/2021, 269/2021, 332/2021 e suas alterações, que aprovam os Requisitos de Avaliação da Conformidade – RAC dos produtos e trata da etiquetagem compulsória.

4.8.5.2. Inserir no TERMO DE REFERÊNCIA - item de obrigações da contratada:

4.8.5.2.1. Os Produtos elétricos como micro-ondas, refrigeradores e semelhantes, ar-condicionado, a serem utilizados na execução dos serviços deverão possuir a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE, na(s) classe(s) A, nos termos das Portarias INMETRO 268/2021, 269/2021, 332/2021 e suas alterações, que aprovam os Requisitos de Avaliação da Conformidade – RAC dos produtos e trata da etiquetagem compulsória.

4.8.6. Sobre os aparelhos eletrodomésticos, conforme o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, 6ª edição, setembro de 2023, (Item 5.5. APARELHOS ELÉTRODOMÉSTICOS, páginas 118 a 121):

4.8.6.1. Inserir no TERMO DE REFERÊNCIA - item de descrição ou especificação técnica do serviço: - “Os serviços somente poderão ser prestados com a utilização de liquidificadores com Selo Ruído, indicativo do nível 01 de potência sonora, nos termos da Resolução CONAMA nº 20, de 07/12/94, Portaria nº 6, de 5 de janeiro de 2022 - INMETRO e legislação correlata.”

4.8.6.2. Inserir no TERMO DE REFERÊNCIA - item de obrigações da contratada: Os liquidificadores utilizados na prestação dos serviços deverão possuir Selo Ruído, indicativo do nível 01 de potência sonora, nos termos da Resolução CONAMA nº 20, de 07/12/94, Portaria nº 6, de 5 de janeiro de 2022 - INMETRO e legislação correlata.

4.8.6.2.1. Havendo, mediante comprovação, da dificuldade em adquirir liquidificadores com selo ruído do nível 01 de potência, a critério da fiscalização, poderá ser aceito produtos com selo ruído nível 02 de potência.

4.8.7. Por ocasião da assinatura do Contrato, antes do início da execução dos serviços, a licitante vencedora deverá apresentar uma relação das máquinas e aparelhos, contendo marca e modelo, cujo funcionamento consuma energia elétrica que pretende usar na execução dos serviços, bem como as comprovações de que pertence à(s) classe(s) exigida(s).

4.8.8. Julgou-se mais adequado e conveniente realizar a exigência das comprovações de selo de consumo de energia e selo ruído, dos aparelhos e equipamentos, antes do início da prestação dos serviços, e não no momento do pregão, uma

vez que é possível que a empresa precise adquirir novos equipamentos caso se sagre vencedora, ou que por eventualidades, no decurso do tempo entre o pregão e o início da execução dos serviços seja necessário realizar a troca do (s) equipamento(s) a ser(em) utilizado(s).

4.8.9. Com relação à limpeza e conservação do espaço, conforme o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, 6ª edição, setembro de 2023, páginas 188 a 191, inserir no item de obrigações da contratada: “Nos termos da Lei nº 12.305, de 2010, do Decreto nº 10.936, de 2022, e da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 1, de 19/01/2010, a contratada deverá adotar as seguintes providências:

a) realizar o adequado acondicionamento dos resíduos recicláveis descartados pela Administração.

a.1) os resíduos sólidos reutilizáveis e recicláveis devem ser acondicionados adequadamente e de forma diferenciada, para fins de disponibilização ao sistema de coleta seletiva ou logística reversa porventura estabelecido.

b) otimizar a utilização de recursos e a redução de desperdícios e de poluição, através das seguintes medidas, dentre outras:

b.1) racionalizar o uso de substâncias potencialmente tóxicas ou poluentes;

b.2) substituir as substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade;

b.3) usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

b.4) racionalizar o consumo de energia (especialmente elétrica) e adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada;

b.5) realizar um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

b.6) treinar e capacitar periodicamente os empregados em boas práticas de redução de desperdícios e poluição;

c) utilizar lavagem com água de reuso ou outras fontes, sempre que possível (águas de chuva, poços cuja água seja certificada de não contaminação por metais pesados ou agentes bacteriológicos, minas e outros);

d) observar a Resolução CONAMA nº 20, de 7/12/1994, e legislação correlata, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;

e) fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;

f) respeitar as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;

g) desenvolver ou adotar manuais de procedimentos de descarte de materiais potencialmente poluidores, dentre os quais:

g.1) pilhas e baterias que contenham em suas composições chumbo, cádmio, mercúrio e seus compostos devem ser recolhidas e encaminhadas aos estabelecimentos que as comercializam ou à rede de assistência técnica autorizada pelas respectivas indústrias, para repasse aos fabricantes ou importadores;

g.2) lâmpadas fluorescentes e frascos de aerossóis em geral devem ser separados e acondicionados em recipientes adequados para destinação específica;

g.3) pneumáticos inservíveis devem ser encaminhados aos fabricantes para destinação final, ambientalmente adequada, conforme disciplina normativa vigente.”

#### **4.9 Do serviço continuado – Vigência Contratual**

4.9.1 Os serviços objetos deste estudo se enquadram como serviços continuados, pois a sua interrupção pode comprometer a continuidade das atividades da Administração, tendo em vista o impacto da saúde alimentar junto ao desenvolvimento estudantil, e sua contratação deve estender-se por mais de um exercício financeiro e continuamente, em conformidade com a definição de serviços continuados previsto no art. 15 da Instrução Normativa nº 05/2017 do MPOG.

4.9.2. Em atenção ao disposto no art. 106, inciso I, supra, justifica-se, adiante, a vantajosidade econômica, em

estabelecer uma contratação de caráter continuado:

4.9.2.1. Reduz o número de processos licitatórios realizados, o que proporciona racionalização de custos processuais e economia de recursos financeiros, materiais e humanos durante o processo de contratação.

4.9.2.2. Além disso possibilita a manutenção do fornecedor que apresenta desempenho satisfatório, de modo a construir um relacionamento duradouro, de parceria e confiança;

4.9.2.3. E diminui o risco de insucesso nas contratações, e conseqüentemente de descontinuidade do serviço público.

4.9.2.4. Logo, entende-se que pode ser prorrogado por interesse das partes até o limite máximo permitido em Lei, tendo em vista que tal medida traz vantajosidade econômica, uma vez que racionaliza o processo de gestão contratual e reduz os custos.

4.9.3 De mesmo modo, a solução a ser obtida deverá perdurar por pelo menos 12 meses, por se tratar de prestação de serviços a serem executados de forma contínua, podendo ter sua duração prorrogada por iguais e sucessivos períodos com vista à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Administração, contudo limitado ao prazo máximo de 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

#### 4.10. Subcontratação

4.10.1 Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

#### 4.11. Vistoria

4.11.1 A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia.

4.11.1.1 A vistoria é facultativa, e tem por finalidade dar às empresas proponentes conhecimento de detalhes do local, para sua própria utilização e por sua exclusiva responsabilidade de modo a subsidiar a sua proposta nos aspectos técnico, operacional e comercial.

#### 4.12. DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO JURÍDICA

4.12.1 Ato de autorização para o exercício da atividade de fornecimento de alimentos, expedido por órgão competente (estadual/municipal): a empresa deverá apresentar declaração se comprometendo, caso se sagre vencedora, a apresentar no prazo de **até 30 dias corridos após a assinatura do contrato, limitado até a data de início da execução dos serviços**, o alvará em plena validade, expedido pela autoridade sanitária competente nos termos dos artigos 45 e 46 do Decreto-Lei nº 986 /1969, que institui normas básicas sobre alimentos, pelo qual os estabelecimentos onde são fabricados, preparados, beneficiados, acondicionados, transportados, vendidos ou depositados alimentos devem ser previamente licenciados pela autoridade sanitária competente estadual, municipal ou do Distrito Federal, mediante a expedição do respectivo alvará.

#### 4.13. DOS REQUISITOS DE QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA-FINANCEIRA

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

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

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

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

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

4.13.2.4. 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.

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

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

4.13.6. Considerando a necessidade de demonstração da aptidão econômica do licitante para cumprir as obrigações decorrentes do futuro contratos e considerando que a contratação não se enquadra nas hipóteses elencadas no inciso III do artigo 70 da lei 14133/2021 foram incluídas as exigências de documentação relativa à qualificação econômica-financeira acima, estipuladas no artigo 69 da lei 14.133 e que constam no modelo de minuta padrão do termo de referência da AGU. Os índices econômicos adotados são os usualmente utilizados, e constam no modelo de minuta padrão do termo de referência da AGU.

#### 4.14. DOS REQUISITOS DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

4.14.1. Registro ativo da empresa licitante no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), com jurisdição no local de suas atividades, em plena validade, em conformidade com a Resolução CFN 378/2005.

4.14.1.1. No caso de a empresa licitante não ser registrada no CRN do Estado do Rio de Janeiro e Espírito Santo, deverá ser providenciado o respectivo registro deste órgão regional por ocasião da assinatura do contrato.

4.14.2. Apresentação de profissional técnico devidamente habilitado para assumir a responsabilidade por acompanhar todo o processo de produção, desde o recebimento dos gêneros alimentícios, estocagem, pré-preparo, preparo e distribuição.

4.14.2.1. O profissional considerado habilitado é o Nutricionista, conforme Resolução CFN nº576/2016.

4.14.2.2. O profissional deverá estar devidamente registrado no conselho profissional competente e ser detentor de atestado de responsabilidade técnica por execução de serviço de características semelhantes, também abaixo indicado(s):.

4.14.2.2.1. Para o profissional Nutrição: serviços de planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação de serviços de alimentação e nutrição e controle de qualidade de gêneros e produtos alimentícios (art. 3º, inc. II e art. 4º, inc. IV, da Lei n. 8.234/1991).

4.14.2.3 O profissional indicado na forma supra deverá participar do serviço objeto do contrato, e será admitida a sua substituição por profissionais de experiência equivalente ou superior, desde que aprovada pela Administração.

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

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

4.14.4.1. Deverá haver comprovação de experiência no preparo e distribuição de, no mínimo, uma média de 90 (noventa) refeições do tipo almoço por dia, durante 6 meses ininterruptos, tendo em vista ser a parcela de maior relevância do grupo.

4.14.4.1.1. O tempo de experiência mínimo exigido de 06 meses mostra-se adequado para avaliar a experiência anterior da empresa na execução de contratos semelhantes, sem utilizar de rigor desarrazoado, com vistas a não restringir a competitividade. Essa exigência busca diminuir o risco de contratação de uma empresa sem a capacidade técnico-operacional adequada, o que poderia acarretar interrupções na prestação dos serviços, ausência de pagamento aos funcionários, e trazer prejuízos à administração e encerramento prematuro da contratação.

4.14.5. Considerando que na presente contratação a avaliação prévia do local de execução do serviço é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, o licitante deve atestar, na fase de habilitação, que conhece o local e as condições de realização do serviço, assegurado a ele o direito de realização de vistoria prévia.

4.14.5.1. Caso o licitante opte por não realizar vistoria, poderá substituir a declaração exigida no presente item por declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

4.14.6. As exigências acima buscam somente comprovar que a empresa detém qualificação técnico-profissional e técnico-operacional, para executar os serviços.

#### 4.15. DA VEDAÇÃO DE PARTICIPAÇÃO DE PESSOA FÍSICA

4.15.1 É relevante ressaltar o disposto no artigo 4º na IN 113/2021 que estabelece procedimentos para a participação de pessoa física nas contratações públicas de que trata a Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional. "Art. 4º Os editais ou os avisos de contratação direta deverão possibilitar a contratação das pessoas físicas de que trata o art. 2º, em observância aos objetivos da isonomia e da justa competição. Parágrafo único. Não se aplica o disposto no caput quando a contratação exigir capital social mínimo e estrutura mínima, com equipamentos, instalações e equipe de profissionais ou corpo técnico para a execução do objeto incompatíveis com a natureza profissional da pessoa física, conforme demonstrado em estudo técnico preliminar."

4.15.2. No caso do serviço objeto deste estudo, faz-se necessário a exigência de comprovação de qualificação econômica-financeira, bem como a comprovação de aptidão para a realização do serviço, através de corpo técnico. Tais exigências não se mostram compatíveis com contratação de pessoa física.

#### 4.16. DA VEDAÇÃO DE PARTICIPAÇÃO DE COOPERATIVA

4.16.1 Segundo a Súmula 281 do TCU: É vedada a participação de cooperativas em licitação quando, pela natureza do serviço ou pelo modo como é usualmente executado no mercado em geral, houver necessidade de subordinação jurídica entre o obreiro e o contratado, bem como de pessoalidade e habitualidade.

4.16.2. De igual modo, por meio do Parecer n. 00002/2023/DECOR/CGU/AGU, o Departamento de Coordenação e Orientação de Órgãos Jurídicos da Advocacia-Geral da União (Decor/CGU/AGU), considerou que se mantém na Lei n. 14.133, de 2021, a proibição de contratação de cooperativas quando o objeto do contrato exija relação de subordinação entre os cooperados e a cooperativa ou entre aqueles e o tomador de serviços, conforme Ementa abaixo:

EMENTA: LICITAÇÕES E CONTRATOS. SOCIEDADES COOPERATIVAS. POSSIBILIDADE DE PARTICIPAÇÃO EM LICITAÇÕES. TERCEIRIZAÇÃO. CONTRATAÇÃO DE COOPERATIVAS PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS COM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA. ALTERAÇÃO LEGISLATIVA. SUPERVENIÊNCIA DA LEI N. 14.133 /2021. EXISTÊNCIA DE TERMO DE CONCILIAÇÃO JUDICIAL NOS AUTOS DE AÇÃO CIVIL PÚBLICA TRABALHISTA. ANÁLISE SOBRE A NECESSIDADE DE REVISÃO/REVOGAÇÃO DO TERMO DE CONCILIAÇÃO. I - O art. 16 da Lei nº 14.133/2021 deve ser interpretado sistematicamente, e acordo com o arcabouço jurídico que envolve a matéria das Cooperativas, não prejudicando a validade do Termo de Conciliação firmado entre o Ministério Público do Trabalho - MPT e a Advocacia Geral da União - AGU. II – Mesmo para as licitações sob a égide da Lei nº 14.133/2021, legítimo

o entendimento de que a União deve se abster de celebrar contratos administrativos com cooperativas de trabalho nas hipóteses em que a execução dos serviços terceirizados, por sua própria natureza, demande vínculo de emprego dos trabalhadores em relação à contratada.

4.16.3 A IN 05/2017 estabelece o seguinte: " Art. 10. A contratação de sociedades cooperativas somente poderá ocorrer quando, pela sua natureza, o serviço a ser contratado evidenciar: I - a possibilidade de ser executado com autonomia pelos cooperados, de modo a não demandar relação de subordinação entre a cooperativa e os cooperados, nem entre a Administração e os cooperados; e

II - que a gestão operacional do serviço seja executada de forma compartilhada ou em rodízio, em que as atividades de coordenação e supervisão da execução dos serviços e as de preposto, sejam realizadas pelos cooperados de forma alternada ou aleatória, para que tantos quanto possíveis venham a assumir tal atribuição.

§ 1º Quando admitida a participação de cooperativas, estas deverão apresentar um modelo de gestão operacional que contemple as diretrizes estabelecidas neste artigo, o qual servirá como condição de aceitabilidade da proposta. § 2º O serviço contratado deverá ser executado obrigatoriamente pelos cooperados, vedada qualquer intermediação ou subcontratação.

4.16.4. Considerando os pressupostos acima, e que a presente contratação exige a necessidade de contratação por parte da Contratada de trabalhadores para a execução do objeto, entende-se como não compatível com esse objeto, a participação de cooperativas.

4.16.5. Da mesma forma não são considerados compatíveis com o objeto a participação de agricultor familiar e produtor rural pessoa física.

## 5. Levantamento de Mercado

Com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da Administração, conforme alínea a do inciso III do art. 9º da IN 58/2022, foram analisadas, contratações semelhantes de outros órgãos e entidades. Observou-se que os serviços de fornecimento de refeições usualmente são contratados por meio das soluções descritas abaixo:

### **Solução 1 – Fornecimento de refeições com matéria-prima e equipamentos fornecidos pelo órgão público Contratante**

Esta solução demanda a contratação, em paralelo, de mão de obra especializada e terceirizada para o desempenho das atividades de produção das refeições, haja vista a extinção dos cargos técnico administrativos destas áreas, bem como a necessidade da contratação referente a aquisição dos alimentos necessários a produção das refeições, materiais de limpeza, compra e serviços de manutenção de equipamentos.

Em virtude da complexidade que envolve a oferta de refeições e as limitações para sua execução, como: compras emergenciais, em caso de dano irreparável de equipamentos; atraso na manutenção de equipamentos, em caso de dano reparável; possíveis atrasos na entrega dos gêneros alimentícios e necessidade de substituições com urgência; possíveis atrasos na entrega de materiais de limpeza; descontinuidade do contrato ou paralisação por parte dos funcionários do contrato de mão de obra; prazos diferenciados para a execução das licitações distintas, em decorrência dos vários objetos licitados; existe grande dificuldade dos órgãos públicos em manter com primazia todas essas variáveis em sintonia, tornando a solução 1 inadequada em termos de economicidade e eficiência.

### **Solução 2 - Fornecimento de refeições, preparadas nas dependências da Contratada e transportadas para o campus.**

Esta solução demanda a contratação de empresa capaz de produzir o volume total de refeições demandadas, fora das dependências do campus Valença, e transportá-las até o campus.

Tal solução apresenta o risco de a empresa não apresentar refeições em temperatura e qualidade em condições adequadas durante a distribuição das refeições e o risco de a empresa contratada servir as refeições com atrasos ou em quantidade insuficiente.

**Solução 03: Fornecimento de refeições in loco, com mão-de-obra, equipamentos e insumos providenciados pela Contratada**

Esta solução demanda a contratação de empresa que se instale nas dependências do campus Valença e produza os alimentos no próprio local.

Após análise da equipe técnica, julgou-se como mais adequada a adoção da solução 3, mediante, cessão de uso e exploração, a título não oneroso, de espaço físico destinado à exploração dos serviços de Restaurante e cantina com utilização de cardápio mínimo com valores tabelados.

A solução 3 mostra-se mais adequada em termos de economicidade e eficiência.

Economicidade uma vez que as refeições poderão ser preparadas de acordo com as demandas diárias, podendo o seu volume de produção ser mais ajustável à quantidade de usuários no dia. No caso de refeições produzidas e transportadas de outro local, poderiam ocorrer divergências no tocante às quantidades, podendo ocasionar em sobras e desperdícios, no caso de um pedido além da necessidade, ou ainda faltar refeições, no caso de um pedido menor do que o necessário.

Ainda em relação à economicidade e eficiência, a abertura de um único processo reduz os custos operacionais, quando comparado à abertura de diversos processos separadamente, além de proporcionar melhor eficácia na fiscalização do objeto, uma vez que qualquer desalinhamento em qualquer uma das etapas necessárias que possa vir a interferir no fornecimento da refeição, será tratada com uma única empresa contratada.

Quanto à eficiência, essa solução possibilita melhor controle higiênico-sanitário, uma vez que, a temperatura e as condições de preparo podem ser controladas mais facilmente. Proporciona, também, melhores características organolépticas, quando comparada ao serviço transportado, mantendo o sabor e a consistência dos alimentos por mais tempo.

Além disso, a preparação in loco diminui o risco de atraso para servir as refeições e facilita o acompanhamento da fiscalização local, contribuindo para o cumprimento das disposições do contrato.

**Os serviços normalmente envolvem a utilização dos seguintes profissionais:**

-Técnico em nutrição e dietética - cargo vedado pelo Decreto nº 10.185/2019

-Cozinheiro - cargo extinto da administração federal pela **LEI Nº 9.632, DE 7 DE MAIO DE 1998**

-Auxiliar de cozinha - cargo extinto da administração federal pela **LEI Nº 9.632, DE 7 DE MAIO DE 1998**

-Copeiro - cargo extinto da administração federal pela **LEI Nº 9.632, DE 7 DE MAIO DE 1998**

-Magarefe - consta o cargo açougueiro que foi extinto da administração federal pela **LEI Nº 9.632, DE 7 DE MAIO DE 1998**

-Auxiliar de serviços gerais - cargo extinto da administração federal pela **LEI Nº 9.632, DE 7 DE MAIO DE 1998**

-Recepcionista - cargo extinto da administração federal pela **LEI Nº 9.632, DE 7 DE MAIO DE 1998**

-Estoquista (armazenista) - cargo extinto da administração federal pela **LEI Nº 9.632, DE 7 DE MAIO DE 1998**

-Nutricionista, embora o cargo encontre-se apto para provimento na administração pública, as atividades praticadas pelos profissionais do serviço terceirizado **não** envolvem a tomada de decisão ou posicionamento institucional nas áreas de planejamento, coordenação, supervisão e controle. Além disso, **não** envolvem atividades consideradas estratégicas para o órgão ou entidade, nem funções relacionadas ao poder de polícia, de regulação, de outorga de serviços públicos e de aplicação de sanção.

A necessidade de nutricionista na empresa terceirizada de alimentação é justificada pelo disposto na lei 6.839/80, que versa sobre o registro de empresas nas entidades fiscalizadoras do exercício de profissões, e na Resolução CFN 702/2021, que obriga que empresas que prestam serviços de alimentação coletiva por concessão (concessionárias de alimentação) tenham nutricionista habilitado para assumir a responsabilidade técnica, para que as empresas possam exercer as atividades profissionais nas áreas de alimentação e nutrição humana, conforma abaixo:

RESOLUÇÃO CFN Nº 702, DE 15 DE SETEMBRO DE 2021, que determina:

"Art. 14. As pessoas jurídicas a que se referem os arts. 3º e 4º desta Resolução deverão dispor de nutricionista habilitado que, observado o art. 16, possua condições de efetiva assunção de responsabilidade técnica, para que possam exercer as atividades profissionais nas áreas de alimentação e nutrição humana.

Parágrafo único. Quando a pessoa jurídica desenvolver suas atividades em mais de uma unidade de alimentação e nutrição (UAN), deverá apresentar nutricionista responsável para cada unidade, observados os critérios fixados em norma própria editada pelo CFN.

Art. 15. A apresentação de nutricionista responsável técnico é condição obrigatória para registro da pessoa jurídica junto ao CRN."

Assim, os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, não se constituindo em quaisquer das atividades, previstas no art. 3º do aludido decreto, cuja execução indireta é vedada.

Sugere-se a contratação por meio de pregão eletrônico, do tipo menor preço.

### **Justificativa pela opção de concessão não onerosa**

A presente contratação de serviços de fornecimento de lanches e almoço, visa atender, prioritariamente, às necessidades dos alunos da educação básica e demais integrantes da comunidade acadêmica, tais como servidores, funcionários terceirizados e público que frequenta a instituição.

O serviço de fornecimento de lanches e refeições aos alunos atenderá às políticas de suporte aos discentes da Uned nas suas diversas atividades letivas. A Uned busca ofertar o serviço de refeição a todos os alunos da educação básica, em atendimento à Resolução 06/2020 (PNAE); aos alunos da graduação em vulnerabilidade social, em atendimento ao Decreto 7234/2010 (PNAES); e demais políticas estudantis ou sociais internas da instituição.

Com esta contratação pretende-se disponibilizar à comunidade acadêmica do campus Valença em período integral (matutino e vespertino) refeições, de qualidade, a fim de permitir o pleno desenvolvimento das atividades. Além disso, visa associar à qualidade do ensino ministrado uma política inclusiva e eficaz, que faça cumprir os deveres relacionados à responsabilidade social, a fim de atender as necessidades básicas de alimentação e apoio acadêmico, contribuindo para o melhor desempenho e formação do corpo discente, bem como minimizar a evasão escolar.

Já o serviço de cantina possibilitará aos discentes, servidores e funcionários terceirizados o acesso à alimentação de qualidade sem a necessidade de sair da unidade, melhorando a qualidade no trabalho e em suas atividades diárias.

Face ao exposto, fica caracterizado que o atendimento dessa demanda é de interesse público da Administração. Assim, a opção pela concessão não onerosa se justifica uma vez que a presente concessão é considerada uma cessão administrativa, e não uma cessão meramente privada. Ou seja, ela tem como objetivo atender uma finalidade pública de interesse do próprio CEFET, que deve viabilizar o adequado fornecimento de alimentação para a comunidade acadêmica que frequenta o campus.

Neste sentido prevê a Lei nº 9.636, de 1998, verbis:

Art. 18. A critério do Poder Executivo poderão ser cedidos, gratuitamente ou em condições especiais, sob qualquer dos regimes previstos no Decreto-Lei no 9.760, de 1946, imóveis da União a: (....)

II - pessoas físicas ou jurídicas, em se tratando de interesse público ou social ou de aproveitamento econômico de interesse nacional.

Além disso, mostra-se necessário criar mecanismos, tais como os de isenção da taxa mensal de utilização com o objetivo de garantir que o eventual custo de um aluguel não impacte negativamente nos orçamentos dos serviços prestados pela empresa, possibilitando assim a manutenção da competitividade dos preços oferecidos aos usuários finais.

Vale ressaltar que será estabelecido que todas as despesas concernentes ao consumo de água, energia elétrica, gás GPL, telefonia são ressarcidos ao erário pela concessionária, não imputando assim dano à Administração.

Desse modo, mostra-se adequada, sob a ótica do interesse público, a opção pela concessão não onerosa.

## 6. Descrição da solução como um todo

A contratação de serviço por meio de concessão não onerosa de espaço visa oferecer um serviço de alimentação de qualidade, dentro da Uned Valença, evitando a necessidade de deslocamento para fora da unidade e atendendo às políticas de alimentação escolar e permanência do estudante em vulnerabilidade social. A vinculação do fornecimento de refeições à concessão não onerosa de uso da área destinada à cantina atende à demanda da comunidade acadêmica, por meio da disponibilidade de aquisição de alimentos dentro do ambiente de trabalho e estudo; ao programa nacional de alimentação escolar e à política de assistência estudantil, por meio da oferta gratuita de refeições durante às atividades acadêmicas.

A contratação será realizada por meio de pregão eletrônico, do tipo menor preço.

Regime de execução: Empreitada por preço unitário.

Vigência do contrato: 12 meses, prorrogável por até 10 anos, conforme artigos 106 e 107 da lei 14.133/2021.

Não será permitida a subcontratação.

Haverá exigência de garantia de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual de 5% do valor contratual.

Os critérios de sustentabilidade são os descritos em tópico específico dos Requisitos da Contratação, sendo inseridos também nas Obrigações da Contratada.

Haverá exigência de requisitos de qualificação econômico-financeira e técnica conforme tópico específico.

Não há a necessidade de realizar a transição contratual.

### Condições de execução:

O Início da execução do objeto: até 30 dias corridos após a assinatura do contrato.

Local e horário da prestação de serviço:

O serviço deverá ser executado de segunda a sexta das 6h às 22h, exceto nos feriados, recessos, férias e paralisações, no campus Valença, situado na Rua Voluntários da Pátria, número 305, bairro Belo Horizonte, Valença - RJ.

O calendário escolar do exercício em vigência deverá ser sempre observado, pois **não haverá funcionamento** do fornecimento de refeições subsidiadas pelo Cefet/RJ nos períodos de férias, recessos escolares e paralisações. Nestes períodos a Contratante **não pagará** nenhuma refeição à Contratada.

Fica facultado à CONTRATADA a abertura do estabelecimento e venda dos produtos da cantina nos períodos citados.

O horário de carga e descarga de alimentos deverá ser realizado, preferencialmente, das 7h às 11h e das 14h às 16h.

A contratada deverá manter o fluxo contínuo de refeições, evitando interrupções que prejudiquem os horários de aula.

Horário para o fornecimento do serviço de alimentação do CEFET-RJ - Valença

| Lanche de manhã | Almoço         | Lanche da tarde | Lanche da noite |
|-----------------|----------------|-----------------|-----------------|
| 10:00h – 10:20h | 11:00h -14:00h | 16:10h -16:30h  | 18:30 - 20:00   |

O CEFET/RJ poderá alterar os horários de fornecimento de acordo com a sua necessidade.

Fazem parte da comunidade acadêmica CEFET/RJ, que poderão utilizar as dependências da Cantina Estudantil:

- a) Alunos dos cursos de ensino médio integrado, técnico concomitante, técnico subsequente, graduação e pós-graduação, com identificação do estudante, tanto de Valença quanto das outras Unidades;
- b) Servidores públicos com identificação funcional;
- c) Trabalhadores terceirizados, com identificação funcional;
- d) Prestadores de serviços eventuais, com solicitação de algum servidor ou setor.
- e) Visitantes, por ocasião de eventos promovidos pela instituição, com solicitação de algum servidor ou setor.

É de responsabilidade da Contratada a disponibilização de equipamentos, utensílios e mobiliários de refeitório em quantidades adequadas e suficientes para o pleno funcionamento das atividades de fornecimento de refeições e da cantina, bem como materiais de consumo em geral, utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros necessários para a perfeita execução dos serviços;

No tópico modelo de execução do objeto constará maior detalhamento das condições de execução.

## 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

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

7.1.1. Os alunos da educação básica receberão lanches e/ou almoço subsidiados integralmente pela CONTRATANTE **somente** nos dias estipulados **previamente**. A lista com os nomes e matrículas dos alunos citados, assim como o(s) dia(s) que receberão o subsídio integral, será entregue pela CONTRATANTE à CONTRATADA previamente.

7.1.2 Os alunos da graduação, indicados pela assistência estudantil, receberão diariamente almoço e /ou lanche subsidiado integralmente pela CONTRATANTE. O tipo de refeição será definido à critério da CONTRATANTE. A lista com os nomes e matrículas dos alunos citados, assim como o(s) dia(s) que receberão o subsídio integral da refeição a ser definida, será entregue pela CONTRATANTE à CONTRATADA previamente.

7.1.3 Os alunos da educação básica e da graduação não contemplados com subsídio integral do almoço, (GRUPO 1, ITEM 1) citado em 7.1.1 e 7.1.2, terão o almoço subsidiado parcialmente, ou seja, parte da refeição será paga pelo aluno diretamente à CONTRATADA, no dia que fizerem a refeição. O restante do valor da refeição será subsidiado pela CONTRATANTE e pago na nota fiscal do mês seguinte, conforme detalhado ao longo do item 4.3.1.2 e seus subitens.

7.1.4 Quanto ao público pagante de servidores, trabalhadores terceirizados do Cefet/RJ ou público externo previamente autorizado, a CONTRATADA deverá cobrar o valor integral do almoço.

7.1.5. Quantitativo estimado de **refeições subsidiadas** pelo Cefet/RJ:

### Estimativa de refeições subsidiadas integralmente pela CONTRATANTE por dia da semana

|               | Lanche da manhã | Almoço | Lanche da tarde | Lanche da noite |
|---------------|-----------------|--------|-----------------|-----------------|
| segunda-feira | 105             | 182    | 45              | 19              |
| terça-feira   | 105             | 182    | 105             | 19              |
| quarta-feira  | 105             | 182    | 0               | 19              |
|               |                 |        |                 |                 |

|              |     |     |     |    |
|--------------|-----|-----|-----|----|
| quinta-feira | 105 | 182 | 105 | 19 |
| sexta-feira  | 105 | 182 | 0   | 19 |

7.1.5.1. Como será a 1ª contratação relacionada ao fornecimento de alimentação, não há histórico de consumo. Logo, os dados demonstrados no quadro 1 são estimativas baseadas em 75% da quantidade total de alunos que terão direito a se alimentar, subsidiados pelo Cefet/Rj - unidade Valença, conforme detalhado ao longo do item 4.3 e seus subitens.

7.1.5.1.1. Conforme experiência no fornecimento de alimentação escolar na unidade sede (Campus Maracanã), o comparecimento dos estudantes ao estabelecimento do Restaurante Estudantil não chega à 100% do inicialmente previsto. De modo a tornar viável o fornecimento da alimentação escolar no Campus Valença, mantendo uma margem de segurança, iniciaremos o processo com 75% da quantidade total de alunos que terão direito a se alimentar, subsidiados pelo Cefet/Rj. Caso seja verificado, ao longo do contrato, que o número de alunos usuários é maior que o previsto neste documento, a instituição poderá, mediante autorização orçamentária, elaborar um termo aditivo de até 25%, conforme previsto no artigo 125 da lei nº14.133/21.

7.1.5.2. Para estimar o quantitativo fornecido para 200 dias letivos obteve-se a média diária para cada refeição, a partir dos dados de cada coluna do quadro acima, e multiplicou-se por 200. **Chegando, assim ao quantitativo total estimado de refeições subsidiadas conforme abaixo:**

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO  | QUANTIDADE |
|------|--|------------|
| 1    | <b>Almoço</b> - Oferta de refeição do tipo almoço, com preparo e distribuição no local para estudantes | 36.400     |
| 2    | <b>Lanche</b> - Oferta de kit lanche aos estudantes  | 35.000     |

7.1.5.3. Além do quantitativo de almoços e lanches servidos ao público subsidiado pelo CEFET/RJ, descrito no quadro acima, deverá ser vendido almoço e lanches aos demais integrantes da comunidade acadêmica (servidores, terceirizados e alunos sem subsídio), respeitando as exigências dos requisitos da contratação.

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 1.049.590,95

### 8. Estimativa do Valor da Contratação

A estimativa foi realizada com base na Instrução Normativa Seges nº 65, que regulamenta o procedimento administrativo para realização de pesquisa de preços para aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional, com base na nova Lei de Licitações (Lei nº 14.133/21).

Caracterização das fontes consultadas:

O artigo 5º da referida Instrução descreve os parâmetros a serem utilizados, devendo ser empregados de forma combinada ou não. Para cumprimento do disposto no referido artigo, foram utilizados os parâmetros abaixo:

I - composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente nos sistemas oficiais de governo, como Painel de Preços ou banco de preços em saúde, observado o índice de atualização de preços correspondente;

II - Contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente.

III - dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo federal e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que atualizados no momento da pesquisa e compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital, contendo a data e a hora de acesso.

Os preços públicos foram obtidos através de consulta ao sistema "Banco de Preços", ferramenta informatizada, cuja pesquisa baseia-se em resultados de licitações adjudicadas e/ou homologadas realizadas pela administração pública.

Nessa pesquisa, buscou-se por contratações com especificações similares ao requerido

Método estatístico para a definição do valor estimado:

Considerou-se para fins de valor estimativo o mais vantajoso entre a média e a mediana para cada item.

No anexo II, consta a memória de cálculo, o preço unitário de referência de cada item e documentos que lhe dão suporte.

Não se vislumbrou a necessidade de classificar como sigiloso o orçamento estimado da contratação.

## 9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A prestação do serviço deverá ser realizada por único prestador de serviços de forma global, considerando que estes serão executados no mesmo espaço, não podendo ocorrer diversos vencedores para um único serviço de fornecimento de almoço e lanches, dada a sua complementaridade de escala de trabalho. Pela natureza do objeto não é viável a divisão dos serviços, uma vez que se trata de serviços especializados executados de forma integrada, pois guardada a devida proporcionalidade, em caso de divisão do objeto (serviço de refeição de almoço, lanches e cantina), há ocorrência de inevitável perda de escala, a julgar pela especialidade para a contratação dos serviços, não sendo economicamente viável o parcelamento da solução.

## 10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

De acordo com o estabelecido no inciso VIII, art. 9º da IN 58/2022 descreve-se a seguir algumas contratações que guardam relação/afinidade com o objeto da contratação pretendida:

Fornecimento de Energia Elétrica

Fornecimento de Água Potável

Ressalta-se que o campus Valença já possui contrato vigente para os serviços supramencionados, cabendo à Contratada instalar os medidores para apuração de seu consumo.

Contratações futuras:

Aquisição de balança de precisão para uso da fiscalização na pesagem dos porcionamentos.

Aquisição de leitor de qr code é código de barras para utilização com os objetivos de identificação do estudante e registro das refeições vendidas pela empresa contratada à instituição.

## 11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A pretensa contratação está alinhada ao Plano de Contratação Anual da instituição, estando prevista no sistema PGC, referente ao PCA 2024.

- I. ID PCA no PNCP: 42441758000105-0-000001/2024
- II. Data de publicação no PNCP: 19/05/2023
- III. Id do item no PCA: 1741
- IV. Classe/Grupo: 632 - SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COMIDA
- V. Identificador da Futura Contratação: 153010-90095/2023

A presente contratação se encontra também alinhada ao Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) 2020-2024, do Cefet/RJ, vinculada ao objetivo: Implementar e consolidar a Política de Assistência Estudantil do Cefet/RJ (EXO5).

Além disso, a contratação se mostra alinhada ao Plano de Logística Sustentável do CEFET/RJ - Ano 2024-2028.

O documento de formalização de demanda consta no anexo I

## 12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A contratação busca disponibilizar alimentação balanceada e equilibrada, através da prestação do serviço de alimentação (almoço e lanches) que atenda às necessidades nutricionais dos estudantes, contribuindo para o melhor desempenho acadêmico, bem como para diminuir a evasão escolar. Além disso, busca permitir acesso da comunidade acadêmica à alimentação dentro da unidade, evitando maiores deslocamentos.

## 13. Providências a serem Adotadas

As adequações no ambiente foram realizadas através do contrato 37/2022.

Faz-se necessária a promoção da devida capacitação dos servidores a serem formalmente designados como gestor e fiscais do contrato.

Além disso, faz-se necessária a elaboração do Mapa de Gerenciamento de Riscos, pertinente à solução sugerida.

## 14. Possíveis Impactos Ambientais

Os principais impactos observados pelo levantamento para o objeto deste estudo foram: desperdício de energia elétrica, contaminação e desperdício de água, geração de resíduos sólidos e emissão de gases poluentes, cujas medidas de redução dos danos e tratamento encontram-se descritas no item 4 deste Estudo.

Os critérios inseridos se alinham ao Plano de Logística Sustentável do CEFET/RJ - período 2024-2028:

Eixo 1 | Promoção da racionalização e do consumo consciente de bens e serviços

OB5 Reduzir o consumo e desperdício de água.

OB6 Reduzir o consumo de energia elétrica.

OB8 Incentivar a redução, o reaproveitamento ou a reciclagem de resíduos recicláveis gerados na instituição.

OB10 Promover a gestão adequada de resíduos perigosos (pilhas, baterias, lâmpadas, resíduos químicos e biológicos) nos campi.

## 15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

### 15.1. Justificativa da Viabilidade

Com base nas informações levantadas ao longo desse estudo, a solução sugerida mostra-se técnica e economicamente viável.

## 16. 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](#).

**CAMILA BATISTA RODRIGUES**

Nutricionista



Assinou eletronicamente em 05/12/2024 às 08:58:36.

**RAPHAEL CORREA MARTINS**

Nutricionista



Assinou eletronicamente em 05/12/2024 às 08:56:30.

Documento assinado digitalmente  
**gov.br** WALLACE ALVES PAIXAO LUIZ  
Data: 05/12/2024 15:24:55-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

**PABLO MACHADO AMORIM**

Gerente Administrativo do campus Valença

**RITA DE CASSIA NICOLAU DA SILVA LUZIA**

Administradora da SEACO - campus Valença



*Assinou eletronicamente em 04/12/2024 às 13:34:24.*

## Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - DFD462\_2023.pdf (45.0 KB)
- Anexo II - Memória de cálculo dos valores estimados atualizada.pdf (4.05 MB)

Número do Documento de Formalização da Demanda: 462/2023

## 1. Informações Básicas

|  |                                  |        |   |
|--|----------------------------------|--------|---|
| Área requisitante  | Data da conclusão da contratação | UASG   | Editado por                                 |
| CUSTO FIXO   | 28/06/2024 00:00                 | 153010 | RITA DE CASSIA<br>NICOLAU DA SILVA<br>LUZIA |
| Descrição sucinta do objeto  |                                  |        |   |
| Fornecimento de lanches e almoço, por meio de concessão não onerosa de uso de bem público, visando atender, prioritariamente, às necessidades dos alunos da educação básica e demais integrantes |                                  |        |   |
| Justificativa da prioridade  |                                  |        |   |
| Demanda de fundamental importância para contribuir com a oferta de ensino gratuito e de qualidade à população, com estímulo à permanência dos alunos na instituição.                             |                                  |        |   |

## 2. Justificativa de necessidade

Esta demanda objetiva atender, principalmente, aos alunos, além de servidores e demais usuários do campus Valença. As instalações físicas atuais do campus não dispõem de espaço e nem de infraestrutura necessária para produção de refeições, limitando o serviço à distribuição das mesmas. A atendimento dessa demanda visa, ainda, contribuir para a permanência e conclusão de curso dos estudantes, por meio do subsídio, sob a perspectiva da inclusão social, assegurando-lhes os meios necessários para o pleno desempenho acadêmico, dentre eles a alimentação, como umas das ações da assistência estudantil, incluída no Decreto Nº 7.234/2010, que dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil – PNAES, executado no âmbito do Ministério da Educação, que tem como finalidade ampliar as condições de permanência dos estudantes, garantindo que sejam oferecidas as refeições básicas como desjejum, almoço e lanche da tarde no próprio campus, sem a necessidade de deslocamento, permitindo sua participação efetiva nas atividades acadêmicas. Desta forma, o serviço de alimentação e nutrição para o fornecimento de refeições é essencial como forma de garantir a oferta de ensino gratuito e de qualidade à população, com estímulo à permanência na instituição, minimizando-se assim a taxa de evasão.

## 3. Materiais/Serviços

### 3.1 Materiais

Nenhum material incluído.

### 3.2 Serviços

| Nº do item | Grupo                              | Descrição | Qtd  | Val. unit. (R\$) | Val. total (R\$) |
|------------|------------------------------------|-----------|------|------------------|------------------|
| 1          | SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COMIDA |           | 1,00 | 906.000,00       | 906.000,00       |

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](#).

**PABLO MACHADO AMORIM**

Gerente Administrativo do campus Valença

## **5. Acompanhamento**

Nenhum acompanhamento incluído.

## **6. Relacionamentos**

Nenhum relacionamento encontrado.

| GRUPO | ITEM | ESPECIFICAÇÃO   | UND Padrão | CATSER | QTD    |
|-------|------|---|------------|--------|--------|
| 1     | 1    | Almoço - Oferta de refeição do tipo almoço, com preparo e distribuição no local para estudantes | Unidade    | 3697   | 36.400 |
| 1     | 2    | Lanche - Oferta de kit lanche aos estudantes  | Unidade    | 3697   | 35.000 |
| 1     | 3    | Suco natural de frutas - Copo 300 ml  | Unidade    | 3697   | 1      |
| 1     | 3    | Vitamina de frutas - Copo 300 ml  | Unidade    | 3697   | 1      |
| 1     | 3    | Salada de frutas - Copo 300 ml - mínimo de 3 tipos de frutas por copo                           | Unidade    | 3697   | 1      |
| 1     | 3    | Sanduíche natural - Mínimo de 2 opções de recheio - peso mínimo de 130g                         | Unidade    | 3697   | 1      |

| COTAÇÃO 1 DE 5 |             |             |  |                    |            |
|----------------|-------------|-------------|--|--------------------|------------|
| ITEM           | VALOR UNIT. | VALOR TOTAL | EMPRESA  | CNPJ               | DATA       |
| 1              | 22,80       | 829.920,00  | NOTORIO SERVICOS ESPECIALIZADOS LTDA<br>1123478000150-1-000068/2023<br>UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL - UFFS  | 24.933.193/0001-00 | 26/02/2024 |
| 2              | 9,00        | 315.000,00  | SONNE DA AMAZONIA COMERCIO DE PRODUTOS MEDICOS LTDA<br>NºPregão:900012024 / UASG:257051  | 17.957.456/0001-47 | 19/06/2024 |
| 3              | 7,50        | 7,50        | M B MONTEIRO COMERCIO DE PRODUTOS ALIMENTICIO LTDA<br>NºPregão:900092024 / UASG:90008  | 37.926.550/0001-46 | 15/05/2024 |
| 3              | 7,10        | 7,10        | WESLEY RAPHAEL SOUZA DA PURIFICACAO<br>00600382176<br>NºPregão:102023 / UASG:158143<br>CatSer: 15210<br>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO   Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília | 41.643.531/0001-80 | 13/09/2023 |
| 3              | 7,49        | 7,49        | PADARIA E CONFEITARIA CAPELLIN<br>LTDA 0040/2024<br>ÓRGÃO:MUNICIPIO DE SÃO MARCOS  | 00.489.746/0001-00 | 16/07/2024 |
| 3              | 6,90        | 6,90        | GUILHERME MENDES LOPES IDENTIFICAÇÃO :305873<br>ÓRGÃO:Prefeitura Municipal de Lontra   | 20.598.973/0001-81 | 27/05/2024 |

| COTAÇÃO 2 DE 5 |             |   |                    |            |
|----------------|-------------|---|--------------------|------------|
| VALOR UNIT.    | VALOR TOTAL | EMPRESA   | CNPJ               | DATA       |
| 18,55          | 675.220,00  | FLORESTA EMPREENDIMENTOS - EIRELI<br>09341233000122-1-000117/2023<br>FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA - UNIPAMPA                              | 17.489.291/0001-26 | 04/12/2023 |
| 9,90           | 346.500,00  | AJ REFEICOES EIRELI<br>NºPregão:900012024 / UASG:154080   | 10.539.197/0001-95 | 11/01/2024 |
| 5,54           | 5,54        | CVA INSTITUTO DE EDUCACAO E SERVICOS GERAIS LTDA PREGÃO ELETRÔNICO Nº: 08/2024<br>PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DO CAIUÁ - ESTADO DO PARANÁ | 24.046.457/0001-03 | 29/05/2024 |
| 10,00          | 10,00       | ARTIPAN INDUSTRIA E COMÉRCIO DE PÃES LTDA   | 19.423.729/0001-07 | 15/07/2024 |
| 8,00           | 8,00        | M B MONTEIRO COMERCIO DE PRODUTOS ALIMENTICIO LTDA<br>NºPregão:900092024 / UASG:90008   | 37.926.550/0001-46 | 15/05/2024 |
| 8,30           | 8,30        | M B MONTEIRO COMERCIO DE PRODUTOS ALIMENTICIO LTDA<br>PREGÃO Nº 90108/2024 UASG 158154 - INST.FED.DE EDUC. CIENC E                                  | 37.926.550/0001-46 | 05/03/2024 |

|   |   |   |         |      |   |
|---|---|---|---------|------|---|
| 1 | 3 | Pão de queijo - Porção com 5 unidades médias (25g)                | Unidade | 3697 | 1 |
| 1 | 3 | Salgado de forno - Mínimo de 120g e mínimo de 2 opções de recheio | Unidade | 3697 | 1 |

|   |      |      |   |                    |            |
|---|------|------|---|--------------------|------------|
| 3 | 4,40 | 4,40 | JOSE EUGENIO<br>GUIMARAES LTDA<br>NºPregão:442023 /<br>UASG:154054  | 35.547.324/0001-29 | 30/10/2023 |
| 3 | 6,66 | 6,66 | SAMARA CRISTINA<br>LOPES DA SILVA<br>66956048604 33405-<br>Prefeitura Municipal de<br>Santa Rita do Ituíto-<br>0000262024-<br>0000072024<br>Prefeitura Municipal de<br>Santa Rita do Ituíto | 30.753.625/0001-95 | 02/07/2024 |

|      |      |  |                    |            |
|------|------|--|--------------------|------------|
| 4,50 | 4,50 | PAULO GEOVANE DA<br>COSTA 00704183650<br>18602052000101-1-<br>000005/2024<br>MUNICIPIO DE<br>GUIMARANIA  | 44.207.822/0001-13 | 07/05/2024 |
| 6,85 | 6,85 | CONSELHEIRO<br>VALENTIM LTDA<br>10882594000165-1-<br>000161/2024<br>INSTITUTO FEDERAL<br>DE EDUCACAO,<br>CIENCIA E<br>TECNOLOGIA DE SAO<br>PAULO | 10.909.797/0001-06 | 29/05/2024 |

| GRUPO | ITEM | ESPECIFICAÇÃO   | UND Padrão | CATSER | QTD    |
|-------|------|---|------------|--------|--------|
| 1     | 1    | Almoço - Oferta de refeição do tipo almoço, com preparo e distribuição no local para estudantes | Unidade    | 3697   | 36.400 |
| 1     | 2    | Lanche - Oferta de kit lanche aos estudantes  | Unidade    | 3697   | 35.000 |
| 1     | 3    | Suco natural de frutas - Copo 300 ml  | Unidade    | 3697   | 1      |
| 1     | 3    | Vitamina de frutas - Copo 300 ml  | Unidade    | 3697   | 1      |
| 1     | 3    | Salada de frutas - Copo 300 ml- mínimo de 3 tipos de frutas por copo                            | Unidade    | 3697   | 1      |
| 1     | 3    | Sanduíche natural - Mínimo de 2 opções de recheio - peso mínimo de 130g                         | Unidade    | 3697   | 1      |
| 1     | 3    | Pão de queijo - Porção com 5 unidades médias (25g)  | Unidade    | 3697   | 1      |

| ITEM | COTAÇÃO 3 DE 5 |             |  |                    |            | COTAÇÃO 4 DE 5 |             |   |                    |            |
|------|----------------|-------------|--|--------------------|------------|----------------|-------------|---|--------------------|------------|
|      | VALOR UNIT.    | VALOR TOTAL | EMPRESA  | CNPJ               | DATA       | VALOR UNIT.    | VALOR TOTAL | EMPRESA   | CNPJ               | DATA       |
| 1    | 19,40          | 706.160,00  | SONNE DA AMAZONIA COMERCIO DE PRODUTOS MEDICOS LTDA<br>NºPregão:900012024 / UASG:257051                | 17.957.456/0001-47 | 19/06/2024 | 20,96          | 762.944,00  | LIMA RESTAURANTE LTDA<br>NºPregão:102023 / UASG:158465  | 44.920.089/0001-80 | 24/10/2023 |
| 2    | 8,73           | 305.550,00  | LIDER NUTRICA O E ALIMENTOS LTDA   | 38.423.488/0001-32 | 09/04/2024 | 10,00          | 350.000,00  | APARECIDA REGINA CASSAROTTI - EIRELI<br>42498600000171-1-000574/2024<br>ESTADO DO RIO DE JANEIRO                                    | 02.102.125/0013-91 | 08/02/2024 |
| 3    | 7,16           | 7,16        | TEMPEIRO E ARTE COMERCIO LTDA 11-2024-GOÍÁS-GO-MUNICIPIO DE GOIAS-PREGÃO ELETRÔNICO MUNICIPIO DE GOIAS | 18.591.437/0001-02 | 07/03/2024 | 5,70           | 5,70        | JOSE EUGENIO GUIMARAES LTDA<br>NºPregão:442023 / UASG:154054  | 35.547.324/0001-29 | 06/11/2023 |
| 3    | 6,49           | 6,49        | Nosso Pão  | 06.970.318/0001-81 | 15/07/2024 | -              | -           |   |                    |            |
| 3    | 7,00           | 7,00        | 51.461.450 MARIA NESSUITA SANTOS FREIRE<br>13118591000148-1-000003/2024<br>MUNICIPIO DE TELHA          | 51.461.450/0001-12 | 23/04/2024 | 5,99           | 5,99        | SUPERMERCADO WAGNER LTDA - Filial<br>87712212000180-1-000032/2024<br>MUNICIPIO DE RONDINHA  | 93.801.330/0002-48 | 12/04/2024 |
| 3    | 9,00           | 9,00        | PANIFICADORA DIAS FERREIRA LTDA<br>18242792000176-1-000034/2024<br>MUNICIPIO DE POÇO FUNDO             | 13.046.333/0001-01 | 23/04/2024 | 9,49           | 9,49        | vitoria padaria e mercearia ltda<br>01612516000150-1-000099/2024<br>MUNICIPIO DE SAO JOAQUIM DE BÍCAS                               | 45.735.782/0001-45 | 23/04/2024 |
| 3    | 4,10           | 4,10        | M B MONTEIRO COMERCIO DE PRODUTOS ALIMENTICIO LTDA<br>NºPregão:900092024 / UASG:90008                  | 37.926.550/0001-46 | 15/05/2024 | 4,15           | 4,15        | LUCIANE MARILHA DA SILVA CHAVES<br>02982763648<br>02430067000191-1-000018/2024<br>CAMARA MUNICIPAL DE CONCEICAO DO MATO DENTRO - MG | 14.540.604/0001-35 | 29/05/2024 |

|   |   |   |         |      |   |
|---|---|---|---------|------|---|
| 1 | 3 | Salgado de forno - Mínimo de 120g e mínimo de 2 opções de recheio | Unidade | 3697 | 1 |
|---|---|---|---------|------|---|

|   |      |      |  |                    |            |     |      |  |                    |            |
|---|------|------|--|--------------------|------------|-----|------|--|--------------------|------------|
| 3 | 7,00 | 7,00 | MARIA ANGELICA DE OLIVEIRA ME<br>00135638000130-1-000004/2024<br>CAMARA MUNICIPAL DE PASSA VINTE | 08.244.715/0001-00 | 30/04/2024 | 6,5 | 6,50 | VIVIANE GOMES BOVOLIM<br>86736469104<br>NºPregão:602023 / UASG:154054<br>CatSer: 15210<br>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  <br>Fundação<br>Universidade Federal do Mato Grosso do Sul | 47.467.760/0001-77 | 02/02/2024 |
|---|------|------|--|--------------------|------------|-----|------|--|--------------------|------------|

| GRUPO | ITEM | ESPECIFICAÇÃO   | UND Padrão | CATSER | QTD    |
|-------|------|---|------------|--------|--------|
| 1     | 1    | Almoço - Oferta de refeição do tipo almoço, com preparo e distribuição no local para estudantes | Unidade    | 3697   | 36.400 |
| 1     | 2    | Lanche - Oferta de kit lanche aos estudantes  | Unidade    | 3697   | 35.000 |
| 1     | 3    | Suco natural de frutas - Copo 300 ml  | Unidade    | 3697   | 1      |
| 1     | 3    | Vitamina de frutas - Copo 300 ml  | Unidade    | 3697   | 1      |
| 1     | 3    | Salada de frutas - Copo 300 ml- mínimo de 3 tipos de frutas por copo                            | Unidade    | 3697   | 1      |
| 1     | 3    | Sanduíche natural - Mínimo de 2 opções de recheio - peso mínimo de 130g                         | Unidade    | 3697   | 1      |
| 1     | 3    | Pão de queijo - Porção com 5 unidades médias (25g)  | Unidade    | 3697   | 1      |

| COTAÇÃO 5 DE 5 |             |             |  |                    |            |
|----------------|-------------|-------------|--|--------------------|------------|
| ITEM           | VALOR UNIT. | VALOR TOTAL | EMPRESA  | CNPJ               | DATA       |
| 1              | -           | -           |  |                    |            |
| 2              | 8,00        | 280.000,00  | WLADYA ARAUJO GOURMET LTDA<br>10744098000145-1-000009/2024<br>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCACAO, CIENCIA E TECNOLOGIA DO CEARA | 12.750.350/0001-54 | 07/03/2024 |
| 3              | 6,00        | 6,00        | MEGA COZINHA LTDA<br>NºPregão:142023 / UASG:154049   | 19.383.668/0001-93 | 26/09/2023 |
| 3              | -           | -           |  |                    |            |
| 3              | 6,49        | 6,49        | SUBLIME CAFE'S PADARIA<br>LTDA 17749912000163-1-000057/2024<br>ÓRGÃO:MUNICIPIO DE RESENDE COSTA                            | 33.898.181/0001-74 | 07/06/2024 |
| 3              | -           | -           |  |                    |            |

| DADOS PARA ANÁLISE CRÍTICA |                       |         |             |
|----------------------------|-----------------------|---------|-------------|
| Menor Valor                | Méd. Arit Arredondada | MEDIANA | Maior Valor |
| 18,55                      | 20,43                 | 20,18   | 22,80       |
| 8,00                       | 9,13                  | 9,00    | 10,00       |
| 5,54                       | 6,38                  | 6,00    | 7,50        |
| 6,49                       | 7,87                  | 7,10    | 10,00       |
| 7,00                       | 7,12                  | 7,25    | 8,00        |
| 6,90                       | 8,04                  | 8,30    | 9,00        |
| 4,10                       | 4,29                  | 4,28    | 4,50        |

| VALOR ESTIMADO DE REFERÊNCIA |            |
|------------------------------|------------|
| Unitário                     | Total      |
| 20,18                        | 734.552,00 |
| 9,00                         | 315.000,00 |
| 6,00                         | 6,00       |
| 7,10                         | 7,10       |
| 7,12                         | 7,12       |
| 8,04                         | 8,04       |
| 4,28                         | 4,28       |

|   |   |   |         |      |   |
|---|---|---|---------|------|---|
| 1 | 3 | Salgado de forno - Mínimo de 120g e mínimo de 2 opções de recheio | Unidade | 3697 | 1 |
|   |   |   |         |      |   |

|   |      |      |  |                    |            |
|---|------|------|--|--------------------|------------|
| 3 | 5,00 | 5,00 | J. RAIMUNDO DOS SANTOS & CIA<br>LTDA 08449182000194-1-<br>000008/2024<br>ÓRGÃO:CAMARA MUNICIPAL DE CARRANCAS | 21.392.329/0001-15 | 21/02/2024 |
|---|------|------|--|--------------------|------------|

|      |      |      |      |
|------|------|------|------|
| 6,66 | 6,41 | 6,66 | 7,00 |
|------|------|------|------|

|                     |                     |
|---------------------|---------------------|
| 6,41                | 6,41                |
| <b>TOTAL GLOBAL</b> | <b>1.049.590,95</b> |



## Relatório de Cotação: Fornecimento de almoço, lanche e cantina atualizado

Pesquisa realizada entre 08/07/2024 07:06:58 e 22/07/2024 11:16:23

Relatório gerado no dia 26/08/2024 15:07:49 (IP: 200.143.224.66)

Em conformidade com a Instrução Normativa Nº 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133).

**Método Matemático Aplicado:** Média Aritmética dos preços obtidos - Preço calculado com base na média aritmética de todos os preços selecionados pelo usuário para aquele determinado Item.

Conforme Instrução Normativa Nº 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133), no Artigo 3º, "A pesquisa de preços será materializada em documento que conterá: INC V-Método matemático aplicado para a definição do valor estimado."

**Item 1:** Almoço - Oferta de refeição do tipo almoço, com preparo e distribuição no local para estudantes

| PREÇOS / PROPOSTAS                  | QUANTIDADE   | PREÇO ESTIMADO | PERCENTUAL | PREÇO EST. CALCULADO                  | % VALOR GLOBAL                      | TOTAL            |
|-------------------------------------|--|----------------|------------|---------------------------------------|-------------------------------------|------------------|
| 4 / 32                              | 36.400   | R\$ 20,43 (un) | -          | R\$ 20,43                             | 69,9%                               | R\$ 743.652,00   |
| <b>Preço Compras Governamentais</b> | <b>Órgão Público</b>   |                |            | <b>Identificação</b>                  | <b>Data Licitação</b>               | <b>Preço</b>     |
| 1                                   | MINISTÉRIO DA SAÚDE   SECRETARIA ESPECIAL DE SAÚDE INDÍGENA   Distrito Sanitário Especial Indígena - Leste - PR  |                |            | NºPregão:900012024<br>UASG:257051     | 16/05/2024                          | R\$ 19,40        |
| 2                                   | 01.448.515/0001-11 - MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO   Secretaria Executiva   Subsecretaria de Planejamento e Orçamento   Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco   Campus Vitória de Santo Antão |                |            | NºPregão:102023<br>UASG:158465        | 20/10/2023                          | R\$ 20,96        |
| <b>Valor Unitário</b>               |  |                |            |                                       |                                     | <b>R\$ 20,18</b> |
| <b>Preço Público</b>                | <b>Órgão Público</b>   |                |            | <b>Identificação</b>                  | <b>Data Licitação</b>               | <b>Preço</b>     |
| 1                                   | UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL - UFFS   |                |            | 11234780000150-<br>1-000068/2023      | 16/01/2024                          | R\$ 22,80        |
| 2                                   | FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA - UNIPAMPA  |                |            | 09341233000122-<br>1-000117/2023      | 23/10/2023                          | R\$ 18,55        |
| <b>Valor Unitário</b>               |  |                |            |                                       |                                     | <b>R\$ 20,68</b> |
|                                     |  |                |            | Mediana dos Preços Obtidos: R\$ 20,18 | Média dos Preços Obtidos: R\$ 20,43 |                  |

**Item 2:** Lanche - Oferta de kit lanche aos estudantes

| PREÇOS / PROPOSTAS                  | QUANTIDADE           | PREÇO ESTIMADO | PERCENTUAL | PREÇO EST. CALCULADO | % VALOR GLOBAL        | TOTAL          |
|-------------------------------------|----------------------|----------------|------------|----------------------|-----------------------|----------------|
| 5 / 42                              | 35.000               | R\$ 9,13 (un)  | -          | R\$ 9,13             | 30,1%                 | R\$ 319.550,00 |
| <b>Preço Compras Governamentais</b> | <b>Órgão Público</b> |                |            | <b>Identificação</b> | <b>Data Licitação</b> | <b>Preço</b>   |



|                       |   |                                   |                       |                |
|-----------------------|---|-----------------------------------|-----------------------|----------------|
| 1                     | MINISTÉRIO DA SAÚDE   SECRETARIA ESPECIAL DE SAÚDE INDÍGENA   Distrito Sanitário Especial Indígena - Leste - PR | NºPregão:900012024<br>UASG:257051 | 16/05/2024            | R\$ 9,00       |
| 2                     | MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO   Universidade Federal de Roraima  | NºPregão:900012024<br>UASG:154080 | 11/01/2024            | R\$ 9,90       |
| <b>Valor Unitário</b> |   |                                   |                       | <b>RS 9,45</b> |
| <b>Preço Público</b>  | <b>Órgão Público</b>  | <b>Identificação</b>              | <b>Data Licitação</b> | <b>Preço</b>   |
| 1                     | SECRETARIA DE ESTADO DE ECONOMIA DO DISTRITO FEDERAL  | 00394684000153-1-000418/2024      | 09/04/2024            | R\$ 8,73       |
| 2                     | INSTITUTO FEDERAL DE EDUCACAO, CIENCIA E TECNOLOGIA DO CEARA  | 10744098000145-1-000009/2024      | 27/02/2024            | R\$ 8,00       |
| 3                     | ESTADO DO RIO DE JANEIRO  | 42498600000171-1-000574/2024      | 08/02/2024            | R\$ 10,00      |
| <b>Valor Unitário</b> |   |                                   |                       | <b>RS 8,91</b> |

Mediana dos Preços Obtidos: R\$ 9,00

Média dos Preços Obtidos: R\$ 9,13

**Item 3: Suco natural de frutas copo 300 ml**

| PREÇOS / PROPOSTAS                  | QUANTIDADE  | PREÇO ESTIMADO                   | PERCENTUAL            | PREÇO EST. CALCULADO | % VALOR GLOBAL | TOTAL          |
|-------------------------------------|---|----------------------------------|-----------------------|----------------------|----------------|----------------|
| 5 / 11                              | 1   | R\$ 6,38 (un)                    | -                     | R\$ 6,38             | 0%             | R\$ 6,38       |
| <b>Preço Compras Governamentais</b> | <b>Órgão Público</b>  | <b>Identificação</b>             | <b>Data Licitação</b> | <b>Preço</b>         |                |                |
| 1                                   | PODER JUDICIÁRIO   Tribunal Regional Federal   Tribunal Regional Federal da 5ª Região   Justiça Federal da 1ª Instância | NºPregão:900092024<br>UASG:90008 | 09/05/2024            | R\$ 7,50             |                |                |
| 2                                   | 15.461.510/0001-33 - MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO   Fundação Universidade Federal do Mato Grosso do Sul                       | NºPregão:442023<br>UASG:154054   | 30/10/2023            | R\$ 5,70             |                |                |
| 3                                   | 45.358.058/0001-40 - MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO   Fundação Universidade Federal de São Carlos                               | NºPregão:142023<br>UASG:154049   | 26/09/2023            | R\$ 6,00             |                |                |
| <b>Valor Unitário</b>               |   |                                  |                       |                      |                | <b>RS 6,40</b> |
| <b>Preço Público</b>                | <b>Órgão Público</b>  | <b>Identificação</b>             | <b>Data Licitação</b> | <b>Preço</b>         |                |                |
| 1                                   | MUNICIPIO DE SANTO ANTONIO DO CAIUA   | 75483230000158-1-000023/2024     | 02/05/2024            | R\$ 5,54             |                |                |
| 2                                   | MUNICIPIO DE GOIAS  | 02295772000123-1-000087/2024     | 07/03/2024            | R\$ 7,16             |                |                |
| <b>Valor Unitário</b>               |   |                                  |                       |                      |                | <b>RS 6,35</b> |

Mediana dos Preços Obtidos: R\$ 6,00

Média dos Preços Obtidos: R\$ 6,38

**Item 4: Vitamina de frutas copo 300 ml**

| PREÇOS / PROPOSTAS                  | QUANTIDADE  | PREÇO ESTIMADO                 | PERCENTUAL            | PREÇO EST. CALCULADO | % VALOR GLOBAL | TOTAL    |
|-------------------------------------|---|--------------------------------|-----------------------|----------------------|----------------|----------|
| 1 / 1                               | 1   | R\$ 7,10 (un)                  | -                     | R\$ 7,10             | 0%             | R\$ 7,10 |
| <b>Preço Compras Governamentais</b> | <b>Órgão Público</b>  | <b>Identificação</b>           | <b>Data Licitação</b> | <b>Preço</b>         |                |          |
| 1                                   | 10.791.831/0001-82 - MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO   Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília | NºPregão:102023<br>UASG:158143 | 22/08/2023            | R\$ 7,10             |                |          |



Valor Unitário

RS 7,10

Mediana dos Preços Obtidos: R\$ 7,10

Média dos Preços Obtidos: R\$ 7,10

## Item 5: Salada de frutas copo com 300 ml mínimo de 3 frutas

| PREÇOS / PROPOSTAS | QUANTIDADE | PREÇO ESTIMADO | PERCENTUAL | PREÇO EST. CALCULADO | % VALOR GLOBAL | TOTAL    |
|--------------------|------------|----------------|------------|----------------------|----------------|----------|
| 4 / 7              | 1          | R\$ 7,12 (un)  | -          | R\$ 7,12             | 0%             | R\$ 7,12 |

| Preço Compras Governamentais | Órgão Público   | Identificação                    | Data Licitação | Preço    |
|------------------------------|---|----------------------------------|----------------|----------|
| 1                            | PODER JUDICIÁRIO   Tribunal Regional Federal   Tribunal Regional Federal da 5ª Região   Justiça Federal da 1ª Instância | NºPregão:900092024<br>UASG:90008 | 09/05/2024     | R\$ 8,00 |

Valor Unitário **RS 8,00**

| Preço Público | Órgão Público           | Identificação                | Data Licitação | Preço    |
|---------------|-------------------------|------------------------------|----------------|----------|
| 1             | MUNICIPIO DE SÃO MARCOS | 0040/2024                    | 12/07/2024     | R\$ 7,49 |
| 2             | MUNICIPIO DE TELHA      | 13118591000148-1-000003/2024 | 23/04/2024     | R\$ 7,00 |
| 3             | MUNICIPIO DE RONDINHA   | 87712212000180-1-000032/2024 | 12/04/2024     | R\$ 5,99 |

Valor Unitário **RS 6,83**

Mediana dos Preços Obtidos: R\$ 7,25

Média dos Preços Obtidos: R\$ 7,12

## Item 6: Sanduíche natural com pão integral

| PREÇOS / PROPOSTAS | QUANTIDADE | PREÇO ESTIMADO | PERCENTUAL | PREÇO EST. CALCULADO | % VALOR GLOBAL | TOTAL    |
|--------------------|------------|----------------|------------|----------------------|----------------|----------|
| 5 / 13             | 1          | R\$ 8,04 (un)  | -          | R\$ 8,04             | 0%             | R\$ 8,04 |

| Preço Compras Governamentais | Órgão Público                               | Identificação                     | Data Licitação | Preço    |
|------------------------------|---|-----------------------------------|----------------|----------|
| 1                            | INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC. DE SÃO PAULO | NºPregão:901082024<br>UASG:158154 | 05/03/2024     | R\$ 8,30 |

Valor Unitário **RS 8,30**

| Preço Público | Órgão Público                     | Identificação                | Data Licitação | Preço    |
|---------------|-----------------------------------|------------------------------|----------------|----------|
| 1             | MUNICIPIO DE RESENDE COSTA        | 17749912000163-1-000057/2024 | 29/05/2024     | R\$ 6,49 |
| 2             | Prefeitura Municipal de Lontra    | 305873                       | 27/05/2024     | R\$ 6,90 |
| 3             | MUNICIPIO DE POCO FUNDO           | 18242792000176-1-000034/2024 | 16/04/2024     | R\$ 9,00 |
| 4             | MUNICIPIO DE SAO JOAQUIM DE BICAS | 01612516000150-1-000099/2024 | 03/04/2024     | R\$ 9,49 |

Valor Unitário **RS 7,97**

Mediana dos Preços Obtidos: R\$ 8,30

Média dos Preços Obtidos: R\$ 8,04



Item 7: Pão de queijo

| PREÇOS / PROPOSTAS                   | QUANTIDADE  | PREÇO ESTIMADO | PERCENTUAL | PREÇO EST. CALCULADO               | % VALOR GLOBAL        | TOTAL           |
|--------------------------------------|---|----------------|------------|------------------------------------|-----------------------|-----------------|
| 4 / 8                                | 1   | R\$ 4,29 (un)  | -          | R\$ 4,29                           | 0%                    | R\$ 4,29        |
| <b>Preço Compras Governamentais</b>  | <b>Órgão Público</b>  |                |            | <b>Identificação</b>               | <b>Data Licitação</b> | <b>Preço</b>    |
| 1                                    | PODER JUDICIÁRIO   Tribunal Regional Federal   Tribunal Regional Federal da 5ª Região   Justiça Federal da 1ª Instância |                |            | NºPregão:900092024<br>UASG:90008   | 09/05/2024            | R\$ 4,10        |
| 2                                    | 15.461.510/0001-33 - MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO   Fundação Universidade Federal do Mato Grosso do Sul                       |                |            | NºPregão:442023<br>UASG:154054     | 30/10/2023            | R\$ 4,40        |
| <b>Valor Unitário</b>                |   |                |            |                                    |                       | <b>R\$ 4,25</b> |
| <b>Preço Público</b>                 | <b>Órgão Público</b>  |                |            | <b>Identificação</b>               | <b>Data Licitação</b> | <b>Preço</b>    |
| 1                                    | CAMARA MUNICIPAL DE CONCEICAO DO MATO DENTRO - MG   |                |            | 02430067000191-1-000018/2024       | 29/05/2024            | R\$ 4,15        |
| 2                                    | MUNICIPIO DE GUIMARANIA   |                |            | 18602052000101-1-000005/2024       | 07/05/2024            | R\$ 4,50        |
| <b>Valor Unitário</b>                |   |                |            |                                    |                       | <b>R\$ 4,33</b> |
| Mediana dos Preços Obtidos: R\$ 4,28 |   |                |            | Média dos Preços Obtidos: R\$ 4,29 |                       |                 |

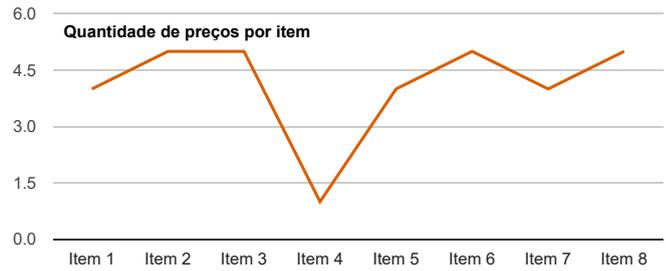
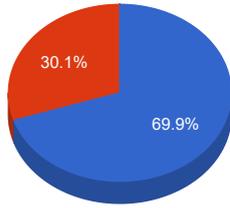
Item 8: Salgado de forno

| PREÇOS / PROPOSTAS                   | QUANTIDADE   | PREÇO ESTIMADO | PERCENTUAL | PREÇO EST. CALCULADO   | % VALOR GLOBAL        | TOTAL           |
|--------------------------------------|--|----------------|------------|--|-----------------------|-----------------|
| 5 / 5                                | 1  | R\$ 6,40 (un)  | -          | R\$ 6,40   | 0%                    | R\$ 6,40        |
| <b>Preço Compras Governamentais</b>  | <b>Órgão Público</b>   |                |            | <b>Identificação</b>   | <b>Data Licitação</b> | <b>Preço</b>    |
| 1                                    | MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO   Fundação Universidade Federal do Mato Grosso do Sul |                |            | NºPregão:602023<br>UASG:154054   | 24/01/2024            | R\$ 6,50        |
| <b>Valor Unitário</b>                |  |                |            |  |                       | <b>R\$ 6,50</b> |
| <b>Preço Público</b>                 | <b>Órgão Público</b>   |                |            | <b>Identificação</b>   | <b>Data Licitação</b> | <b>Preço</b>    |
| 1                                    | Prefeitura Municipal de Santa Rita do Ituíto                                 |                |            | 33405-Prefeitura Municipal de Santa Rita do Ituíto-0000262024-0000072024 | 02/07/2024            | R\$ 6,66        |
| 2                                    | INSTITUTO FEDERAL DE EDUCACAO, CIENCIA E TECNOLOGIA DE SAO PAULO             |                |            | 10882594000165-1-000161/2024   | 29/05/2024            | R\$ 6,85        |
| 3                                    | CAMARA MUNICIPAL DE PASSA VINTE  |                |            | 00135638000130-1-000004/2024   | 30/04/2024            | R\$ 7,00        |
| 4                                    | CAMARA MUNICIPAL DE CARRANCAS  |                |            | 08449182000194-1-000008/2024   | 19/04/2024            | R\$ 5,00        |
| <b>Valor Unitário</b>                |  |                |            |  |                       | <b>R\$ 6,38</b> |
| Mediana dos Preços Obtidos: R\$ 6,66 |  |                |            | Média dos Preços Obtidos: R\$ 6,40                                       |                       |                 |



Valor do item em relação ao total

- 1) Almoço - Oferta...
- 2) Lanche - Oferta...
- 3) Suco natural de...
- 4) Vitamina de...
- 5) Salada de ...
- 6) Sanduíche ...
- 7) Pão de queijo
- 8) Salgado de...



### Detalhamento dos Itens

Item 1: Almoço - Oferta de refeição do tipo almoço, com preparo e distribuição no local para estudantes

Preço Estimado: R\$ 20,43 (un)      Percentual: -      Preço Estimado Calculado: R\$ 20,43      Média dos Preços Obtidos: R\$ 20,43

| Quantidade      | Descrição   | Observação |
|-----------------|---|------------|
| 36.400 Unidades | Almoço - Oferta de refeição do tipo almoço, com preparo e distribuição no local para estudantes |            |

**Preço (Compras Governamentais) 1: Preço do Fornecedor Vencedor**

R\$ 19,40

*Inc. I Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)*

**Órgão:** MINISTÉRIO DA SAÚDE  
SECRETARIA ESPECIAL DE SAÚDE INDÍGENA  
Distrito Sanitário Especial Indígena - Leste - PR

**Data:** 16/05/2024 00:00

**Modalidade:** Pregão Eletrônico

**SRP:** NÃO

**Objeto:** Pregão Eletrônico Contratação de prestação de serviços contínuos de gestão, preparo e fornecimento de alimentação e de fórmulas nutricionais para pacientes, acompanhantes e colaboradores que prestam serviço na CASAI LRR, incluindo todos os insumos, gêneros alimentícios, equipamentos, utensílios domésticos e/ou itens necessários para a execução do serviço, conforme condições e exigências estabelecidas no Edital e seus anexos.

**Identificação:** NºPregão:900012024 / UASG:257051

**Lote/Item:** /3

**Ata:** N/A

**Homologação:** 19/06/2024 00:00

**Fonte:** www.gov.br/compras/pt-br

**Descrição:** Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces - Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces Refeição Tipo 3 Almoço

**Quantidade:** 57.960

**Unidade:** UNIDADE

**CatSer:** 3697 - undefined - Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces

**UF:** RR

| CNPJ   | Razão Social do Fornecedor                           | Valor da Proposta Final                      |
|--|--|--|
| 43.348.934/0001-21   | K B F EMPREENDIMENTOS E ATIVIDADES DE NUTRICA O LTDA | R\$ 11,00                                    |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada<br><br><b>Endereço:</b><br>, |  |  |
| 17.031.812/0001-05   | MR COMERCIO E SERVICO LTDA                           | R\$ 11,00                                    |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada                              |  |  |
| <b>Estado:</b> AC  | <b>Cidade:</b> Bujari                                | <b>Endereço:</b> TRAVESSA SAO SEBASTIAO, 507 |
|  |  | <b>Telefone:</b> (68) 3223-1532              |
|  |  | <b>Email:</b> mrcomercioeservico@hotmail.com |



| CNPJ  | Razão Social do Fornecedor         | Valor da Proposta Final                                 |
|---|------------------------------------|---|
| 19.383.668/0001-93  | MEGA COZINHA LTDA                  | R\$ 13,00   |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada |                                    |   |
| <b>Estado:</b><br>MG  | <b>Cidade:</b><br>Manhuaçu         | <b>Endereço:</b><br>R DESEMBARGADOR ALONSO STARLING, 57 |
|   |                                    | <b>Telefone:</b><br>(33) 3331-1754                      |
|   |                                    | <b>Email:</b><br>ctcontas@yahoo.com.br                  |
| 47.043.243/0001-70  | BERKANA COMERCIO E SERVICOS LTDA   | R\$ 13,00   |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada |                                    |   |
| <b>Estado:</b><br>RR  | <b>Cidade:</b><br>Rorainópolis     | <b>Endereço:</b><br>RUA JOSE APOLINARIO, 0507           |
|   |                                    | <b>Telefone:</b><br>(95) 9131-5118 / (0000) 0000-0000   |
|   |                                    | <b>Email:</b><br>matheusduarte.contato@gmail.com        |
| 29.369.516/0001-90  | PALADARNUTRI EIRELI                | R\$ 13,70   |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada |                                    |   |
| <b>Estado:</b><br>MT  | <b>Cidade:</b><br>Cuiabá           | <b>Endereço:</b><br>R MAJOR GAMA, 898                   |
|   |                                    | <b>Telefone:</b><br>(95) 9134-3773                      |
|   |                                    | <b>Email:</b><br>paladarnutri@outlook.com               |
| 20.120.669/0001-24  | GOLDEN COMERCIO E SERVICOS LTDA    | R\$ 14,00   |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada |                                    |   |
| <b>Endereço:</b>  |                                    |   |
| ,   |                                    |   |
| 04.228.626/0001-00  | ISM GOMES DE MATTOS LTDA           | R\$ 16,00   |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada |                                    |   |
| <b>Estado:</b><br>CE  | <b>Cidade:</b><br>Fortaleza        | <b>Endereço:</b><br>RUA MAJOR LADISLAU LOURENCO, 11     |
|   |                                    | <b>Telefone:</b><br>(85) 3274-5895                      |
|   |                                    | <b>Email:</b><br>ism@ism.ind.br                         |
| 01.465.093/0001-92  | ELANE BALBINA MORAES MAXIMO EIRELI | R\$ 16,40   |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada |                                    |   |
| <b>Estado:</b><br>AM  | <b>Cidade:</b><br>Manaus           | <b>Endereço:</b><br>TV BARCELONA, 2                     |
|   |                                    | <b>Telefone:</b><br>(92) 3015-2306                      |
|   |                                    | <b>Email:</b><br>ebramax@outlook.com                    |
| 15.790.280/0001-56  | R M P ROMERO                       | R\$ 16,56   |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada |                                    |   |
| <b>Estado:</b><br>AM  | <b>Cidade:</b><br>Manaus           | <b>Endereço:</b><br>AVENIDA GABRIEL CORREA PEDROSA, 149 |
|   |                                    | <b>Nome de Contato:</b><br>Felix Madeira Moreno         |
|   |                                    | <b>Telefone:</b><br>(92) 3653-2591                      |
|   |                                    | <b>Email:</b><br>licitacoes@rkrefeições.com.br          |
| 02.377.047/0001-02  | K. M. L. OLIVEIRA                  | R\$ 17,50   |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada |                                    |   |
| <b>Estado:</b><br>RR  | <b>Cidade:</b><br>Boa Vista        | <b>Endereço:</b><br>AV CAPITAO ENE GARCEZ, 636          |
|   |                                    | <b>Telefone:</b><br>(95) 9157-1071                      |
|   |                                    | <b>Email:</b><br>churrascariabhuritys@hotmail.com       |



| CNPJ   | Razão Social do Fornecedor   |  |                         |                              |                            | Valor da Proposta Final |
|--|--|--|-------------------------|------------------------------|----------------------------|-------------------------|
| 03.618.862/0001-70   | V. C. RIBEIRO  |  |                         |                              |                            | R\$ 17,55               |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada  |  |  |                         |                              |                            |                         |
| <b>Estado:</b>   | <b>Cidade:</b>   | <b>Endereço:</b>   | <b>Nome de Contato:</b> | <b>Telefone:</b>             | <b>Email:</b>              |                         |
| AP   | Macapá   | AV ALVARO NOBRE, 565   | VALENO                  | (96) 99113-1071              | valeno.ribeiro@hotmail.com |                         |
| 10.555.527/0001-36   | A. C. F. DA SILVA LTDA   |  |                         |                              |                            | R\$ 18,00               |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada  |  |  |                         |                              |                            |                         |
| <b>Estado:</b>   | <b>Cidade:</b>   | <b>Endereço:</b>   | <b>Nome de Contato:</b> | <b>Telefone:</b>             | <b>Email:</b>              |                         |
| RJ   | Campos dos Goytacazes  | R AGUIAR, 26/28  | ANTONIO                 | (22) 2724-2169               | vivace.acf@gmail.com       |                         |
| 04.675.771/0001-30   | VOGUE - ALIMENTACAO E NUTRICAO LTDA  |  |                         |                              |                            | R\$ 18,55               |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada  |  |  |                         |                              |                            |                         |
| <b>Estado:</b>   | <b>Cidade:</b>   | <b>Endereço:</b>   | <b>Telefone:</b>        | <b>Email:</b>                |                            |                         |
| GO   | Aparecida de Goiânia   | AVENIDA AV. TRANSBRASILIANA COM RUA CONDE DE MONTE CRISTO, S/N | (62) 9924-9176          | joaoeduardomariano@gmail.com |                            |                         |
| 20.307.788/0001-90   | A B COMERCIO DE MATERIAIS DE LIMPEZA, EXPEDIENTE E SERVICOS ADMINISTRATIVOS EIRELI |  |                         |                              |                            | R\$ 18,63               |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada  |  |  |                         |                              |                            |                         |
| <b>Estado:</b>   | <b>Cidade:</b>   | <b>Endereço:</b>   | <b>Telefone:</b>        | <b>Email:</b>                |                            |                         |
| AM   | Manaus   | R PROFESSOR EVANGELISTA BROW, 593                              | (92) 3325-8747          |                              |                            |                         |
| 10.539.197/0001-95   | AJ REFEICOES EIRELI  |  |                         |                              |                            | R\$ 18,92               |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada  |  |  |                         |                              |                            |                         |
| <b>Estado:</b>   | <b>Cidade:</b>   | <b>Endereço:</b>   | <b>Telefone:</b>        | <b>Email:</b>                |                            |                         |
| AM   | Manaus   | R AYRES DA CRUZ, 393   | (92) 9999-9999          | ajrefeicoes@gmail.com        |                            |                         |
| 12.966.492/0001-53   | SAVVY SERVICOS LTDA  |  |                         |                              |                            | R\$ 18,99               |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces - Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces Refeição Tipo 3 - Almoço |  |  |                         |                              |                            |                         |
| <b>Estado:</b>   | <b>Cidade:</b>   | <b>Endereço:</b>   | <b>Telefone:</b>        | <b>Email:</b>                |                            |                         |
| RJ   | Rio de Janeiro   | RUA CONDE DE AGROLONGO, 00127                                  | (21) 2567-4291          | comercial@ex eventos.com.br  |                            |                         |
| 17.957.456/0001-47   | SONNE DA AMAZONIA COMERCIO DE PRODUTOS MEDICOS LTDA                                |  |                         |                              |                            | R\$ 19,40               |
| *VENCEDOR*   |  |  |                         |                              |                            |                         |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada  |  |  |                         |                              |                            |                         |
| <b>Estado:</b>   | <b>Cidade:</b>   | <b>Endereço:</b>   | <b>Telefone:</b>        | <b>Email:</b>                |                            |                         |
| AM   | Rio Preto da Eva   | AV GOVERNADOR CONRADO NIEMAYER, 85                             | (92) 8263-9873          | sonne.amazonia@gmail.com     |                            |                         |
| 03.090.004/0001-04   | BMS COMERCIO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI                                       |  |                         |                              |                            | R\$ 19,95               |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada  |  |  |                         |                              |                            |                         |
| <b>Estado:</b>   | <b>Cidade:</b>   | <b>Endereço:</b>   | <b>Telefone:</b>        | <b>Email:</b>                |                            |                         |
| AM   | Manaus   | R ILIDIO LOPES, 419  | (92) 3307-5875          | rh@bmsrefeicoes.com.br       |                            |                         |



| CNPJ  | Razão Social do Fornecedor                                  | Valor da Proposta Final                                 |
|---|---|---|
| 17.489.291/0001-26  | FLORESTA EMPREENDIMENTOS - EIRELI                           | R\$ 20,00   |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada |   |   |
| <b>Estado:</b><br>AC  | <b>Cidade:</b><br>Rio Branco                                | <b>Endereço:</b><br>R VALDOMIRO LOPES, 2489             |
| <b>Nome de Contato:</b><br>Yuna Uchôa   | <b>Telefone:</b><br>(68) 3226-4053                          | <b>Email:</b><br>empreendimentosfloresta@hotmail.com    |
| 36.845.791/0001-06  | COLLECT SERVICOS E TRANSPORTES LTDA                         | R\$ 20,00   |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada |   |   |
| <b>Estado:</b><br>RR  | <b>Cidade:</b><br>Boa Vista                                 | <b>Endereço:</b><br>AV DAS INDUSTRIAS, 462              |
| <b>Telefone:</b><br>(95) 9171-1284  | <b>Email:</b><br>atendimento.collectambiental@gmail.com     |   |
| 42.737.269/0001-03  | MINUTRI FOODS INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA        | R\$ 20,70   |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada |   |   |
| <b>Endereço:</b><br>,   |   |   |
| 05.307.646/0001-30  | ROCEL - COMERCIO DE ALIMENTACAO E SERVICOS DE NUTRICAO LTDA | R\$ 20,70   |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada |   |   |
| <b>Estado:</b><br>RO  | <b>Cidade:</b><br>Porto Velho                               | <b>Endereço:</b><br>AVENIDA GUAPORE, 4383               |
| <b>Telefone:</b><br>(69) 3229-5331  | <b>Email:</b><br>martamoreira68@hotmail.com                 |   |
| 03.018.319/0001-32  | GENEROS ALIMENTICIOS SANTISTA LTDA                          | R\$ 20,70   |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada |   |   |
| <b>Estado:</b><br>RO  | <b>Cidade:</b><br>Ji-Paraná                                 | <b>Endereço:</b><br>RUA PEDRO TEIXEIRA, 1678            |
| <b>Nome de Contato:</b><br>ARGEU  | <b>Telefone:</b><br>(69) 3421-7257                          | <b>Email:</b><br>santista.alimentos@hotmail.com         |
| 15.316.645/0001-05  | NS BARROS EMPREENDIMENTOS LTDA                              | R\$ 20,70   |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada |   |   |
| <b>Estado:</b><br>RR  | <b>Cidade:</b><br>Boa Vista                                 | <b>Endereço:</b><br>A ROD BR 174 KM 490, S/N            |
| <b>Nome de Contato:</b><br>Carlos   | <b>Telefone:</b><br>(95) 98409-9257                         | <b>Email:</b><br>carlospadilha20@hotmail.com            |
| 15.202.207/0001-16  | TRAZ EMPREENDIMENTOS E COMERCIO LTDA                        | R\$ 20,70   |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada |   |   |
| <b>Estado:</b><br>RR  | <b>Cidade:</b><br>Boa Vista                                 | <b>Endereço:</b><br>R ANTONIETA PEREIRA DE MELO, 51     |
| <b>Telefone:</b><br>(95) 8406-3763  | <b>Email:</b><br>trazempreendimentos@gmail.com              |   |
| 06.088.039/0001-99  | MCP REFEICOES LTDA - EM RECUPERACAO JUDICIAL                | R\$ 20,70   |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada |   |   |
| <b>Estado:</b><br>PE  | <b>Cidade:</b><br>Jaboatão dos Guararapes                   | <b>Endereço:</b><br>AVENIDA DOUTOR JULIO MARANHÃO, 1210 |
| <b>Telefone:</b><br>(81) 3521-1034/ (81) 3521-5255  | <b>Email:</b><br>siscon@veloxmail.com.br                    |   |



| CNPJ  | Razão Social do Fornecedor       |  |  |  | Valor da Proposta Final |
|---|----------------------------------|--|--|--|-------------------------|
| 36.929.386/0001-68  | G. DE OLIVEIRA LIMA              |  |  |  | R\$ 25,00               |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada<br><br><b>Endereço:</b><br>   |                                  |  |  |  |                         |
| 20.305.370/0001-44  | FX SERVICO DE ALIMENTACAO EIRELI |  |  |  | R\$ 25,00               |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada<br><br><b>Estado:</b> SP <b>Cidade:</b> São Paulo <b>Endereço:</b> R ANTONIO DE BARROS, 2391 <b>Telefone:</b> (11) 2443-5852 <b>Email:</b> admin@nbralcontab.com.br |                                  |  |  |  |                         |
| 05.408.287/0001-07  | DANIEL DA SILVA LIMA             |  |  |  | R\$ 200,00              |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada<br><br><b>Estado:</b> RR <b>Cidade:</b> Boa Vista <b>Endereço:</b> AV VILLE ROY, 5302 <b>Telefone:</b> (95) 6232-791  |                                  |  |  |  |                         |

**Preço (Compras Governamentais) 2: Preço do Fornecedor Vencedor**

**R\$ 20,96**

Inc. I Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

|   |  |
|---|--|
| <b>CNPJ:</b> 01.448.515/0001-11   | <b>Data:</b> 20/10/2023 10:00  |
| <b>Órgão:</b> MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO<br>Secretaria Executiva<br>Subsecretaria de Planejamento e Orçamento<br>Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco<br>Campus Vitória de Santo Antão   | <b>Modalidade:</b> Pregão Eletrônico<br><b>SRP:</b> NÃO<br><b>Identificação:</b> NºPregão:102023 / UASG:158465<br><b>Lote/Item:</b> 1/1<br><b>Ata:</b> <a href="#">Link Ata</a>                |
| <b>Objeto:</b> Contratação de empresa especializada em prestação de alimentação coletiva utilizando equipamentos próprios em todas as etapas de produção e distribuição das refeições, bem como na prestação de serviços referentes ao armazenamento, higienização e distribuição dos itens alimentícios adquiridos com recursos do PNAE, associada à não onerosa administrativa de uso da área Física da cantina do IFPE - Campus Ipojuca, para exploração comercial dos serviços de cantina..   | <b>Adjudicação:</b> 20/10/2023 16:11<br><b>Homologação:</b> 24/10/2023 20:39<br><b>Fonte:</b> www.gov.br/compras/pt-br<br><b>Quantidade:</b> 4.600<br><b>Unidade:</b> UNIDADE<br><b>UF:</b> PE |
| <b>Descrição:</b> Cantina / bar / lanchonete / refeição rápida / restaurante - Fornecimento de alimentação pronta para consumo (ALMOÇO) em modelo de self service. A composição das refeições a serem montadas e servidas empratadas, deverá ser variada contendo o mínimo de 650 gramas (seiscentos e cinquenta gramas) dos alimentos preparados, composta de 150 gramas de arroz, 140 gramas de feijão, 100 gramas de guarnição, 200 gramas de carne branca ou carne vermelha ( ou no mínimo 220 gramas no caso de carnes com osso ou no mínimo 180 gramas para opção vegetariana) e 60 gramas de salada cozida. Sobremesa: 01 porção de frutas (100 gramas).A descrição para montagem do cardápio consta no Estudo Técnico Preliminar anexo a este Termo de Referência - Anexo I. Unidade de Fornecimento: Refeição. |  |
| <b>CatSer:</b> 15210 - undefined - Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante   |  |

| CNPJ   | Razão Social do Fornecedor |                                    |                                 |  | Valor da Proposta Final |
|--|----------------------------|------------------------------------|---------------------------------|--|-------------------------|
| 44.920.089/0001-80   | LIMA RESTAURANTE LTDA      |                                    |                                 |  | R\$ 20,96               |
| *VENCEDOR*   |                            |                                    |                                 |  |                         |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Proposta para fornecimento de Fornecimento de alimentação pronta para consumo (ALMOÇO) em modelo de self service. A composição das refeições a serem montadas e servidas empratadas, deverá ser variada contendo o mínimo de 650 gramas (seiscentos e cinquenta gramas) dos alimentos preparados, composta de 150 gramas de arroz, 140 gramas de feijão, 100 gramas de guarnição, 200 gramas de carne branca ou carne vermelha ( ou no mínimo 220 gramas no caso de carnes com osso ou no mínimo 180 gramas para opção vegetariana) e 60 gramas de salada cozida. Sobremesa: 01 porção de frutas (100 gramas). |                            |                                    |                                 |  |                         |
| <b>Estado:</b> PE  | <b>Cidade:</b> Goiana      | <b>Endereço:</b> RUA PROJETADA, 09 | <b>Telefone:</b> (81) 3551-0079 | <b>Email:</b> contato@jbasscontabil.com.br |                         |



**Preço (Outros Entes Públicos) 1: Preço do Fornecedor Vencedor****RS 22,80**

Inc. II Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

|   |   |
|---|---|
| <b>Órgão:</b> UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL - UFFS  | <b>Data:</b> 16/01/2024 09:15   |
| <b>Objeto:</b> Contratação de empresa prestadora de serviço de alimentação para fornecimento de refeições (almoço e jantar) tipo buffet livre para atendimento aos acadêmicos do campus Passo Fundo/RS. | <b>Modalidade:</b> Pregão - Eletrônico  |
| <b>Descrição:</b> Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante - Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante   | <b>SRP:</b> NÃO   |
| <b>CatSer:</b> 15210 - undefined - Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante   | <b>Identificação:</b> 11234780000150-1-000068/2023                                      |
|   | <b>Lote/Item:</b> 1/1   |
|   | <b>Ata:</b> N/A   |
|   | <b>Homologação:</b> 26/02/2024 00:00  |
|   | <b>Fonte:</b> <a href="https://www.gov.br/pncp/pt-br">https://www.gov.br/pncp/pt-br</a> |
|   | <b>Quantidade:</b> 44.000   |
|   | <b>Unidade:</b> UNIDADE   |
|   | <b>UF:</b> SC   |

| CNPJ  | Razão Social do Fornecedor            | Valor da Proposta Final                               |
|---|---------------------------------------|---|
| 24.933.193/0001-00<br>*VENCEDOR*            | AMAZONIA BR SERVICOS ALIMENTACAO LTDA | R\$ 22,80   |
| <b>Marca:</b> Marca não informada           |                                       |   |
| <b>Fabricante:</b> Fabricante não informado |                                       |   |
| <b>Descrição:</b> Descrição não informada   |                                       |   |
| <b>Estado:</b> RJ                           | <b>Cidade:</b> Rio de Janeiro         | <b>Endereço:</b> RUA LEOPOLDO CARPINTEIRO PERES, 1220 |
|   |                                       | <b>Telefone:</b> (21) 3030-0190                       |
|   |                                       | <b>Email:</b> rodrigo.s.amin@gmail.com                |

**Preço (Outros Entes Públicos) 2: Preço do Fornecedor Vencedor****RS 18,55**

Inc. II Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

|   |   |
|---|---|
| <b>Órgão:</b> FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA - UNIPAMPA   | <b>Data:</b> 23/10/2023 09:00   |
| <b>Objeto:</b> Pregão eletrônico Contratação de Pessoa Jurídica Especializada no Ramo de Alimentação Coletiva (Restaurante e Lanchonete). | <b>Modalidade:</b> Pregão - Eletrônico  |
| <b>Descrição:</b> Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante - Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante | <b>SRP:</b> NÃO   |
| <b>CatSer:</b> 15210 - undefined - Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante   | <b>Identificação:</b> 09341233000122-1-000117/2023                                      |
|   | <b>Lote/Item:</b> 1/1   |
|   | <b>Ata:</b> N/A   |
|   | <b>Homologação:</b> 04/12/2023 00:00  |
|   | <b>Fonte:</b> <a href="https://www.gov.br/pncp/pt-br">https://www.gov.br/pncp/pt-br</a> |
|   | <b>Quantidade:</b> 44.880   |
|   | <b>Unidade:</b> UNIDADE   |
|   | <b>UF:</b> RS   |

| CNPJ  | Razão Social do Fornecedor        | Valor da Proposta Final                           |
|---|-----------------------------------|---|
| 17.489.291/0001-26<br>*VENCEDOR*            | FLORESTA EMPREENDIMENTOS - EIRELI | R\$ 18,55   |
| <b>Marca:</b> Marca não informada           |                                   |   |
| <b>Fabricante:</b> Fabricante não informado |                                   |   |
| <b>Descrição:</b> Descrição não informada   |                                   |   |
| <b>Estado:</b> AC                           | <b>Cidade:</b> Rio Branco         | <b>Endereço:</b> R VALDOMIRO LOPES, 2489          |
|   |                                   | <b>Nome de Contato:</b> Yuna Uchôa                |
|   |                                   | <b>Telefone:</b> (68) 3226-4053                   |
|   |                                   | <b>Email:</b> empreendimentosfloresta@hotmail.com |



## Item 2: Lanche - Oferta de kit lanche aos estudantes

Preço Estimado: R\$ 9,13 (un)

Percentual: -

Preço Estimado Calculado: R\$ 9,13

Média dos Preços Obtidos: R\$ 9,13

| Quantidade      | Descrição                                    | Observação |
|-----------------|--|------------|
| 35.000 Unidades | Lanche - Oferta de kit lanche aos estudantes |            |

**Preço (Compras Governamentais) 1: Preço do Fornecedor Vencedor****R\$ 9,00**

Inc. I Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

**Órgão:** MINISTÉRIO DA SAÚDE

SECRETARIA ESPECIAL DE SAÚDE INDÍGENA

Distrito Sanitário Especial Indígena - Leste - PR

**Data:** 16/05/2024 00:00**Modalidade:** Pregão Eletrônico**SRP:** NÃO**Objeto:** Pregão Eletrônico Contratação de pre estação de serviços contínuos de gestão, preparação e fornecimento de alimentação e de fórmulas nutricionais para pacientes, acompanhantes e colaboradores que prestam serviço na CASAI LRR, incluindo todos os insumos, gêneros alimentícios, equipamentos, utensílios domésticos e/ou itens necessários para a execução do serviço, conforme condições e exigências estabelecidas no Edital e seus anexos.**Identificação:** NºPregão:900012024 / UASG:257051**Lote/Item:** /1**Ata:** N/A**Homologação:** 19/06/2024 00:00**Fonte:** www.gov.br/compras/pt-br**Descrição:** Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces - Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces Refeição Tipo 1 Café da manhã**Quantidade:** 58.680**CatSer:** 3697 - undefined - Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces**Unidade:** UNIDADE**UF:** RR

| CNPJ  | Razão Social do Fornecedor                           | Valor da Proposta Final                                 |
|---|--|---|
| 17.031.812/0001-05  | MR COMERCIO E SERVICO LTDA                           | R\$ 4,50  |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada |  |   |
| <b>Estado:</b><br>AC  | <b>Cidade:</b><br>Bujari                             | <b>Endereço:</b><br>TRAVESSA SAO SEBASTIAO, 507         |
| <b>Telefone:</b><br>(68) 3223-1532  | <b>Email:</b><br>mrcomercioeservico@hotmail.com      |   |
| 43.348.934/0001-21  | K B F EMPREENDIMENTOS E ATIVIDADES DE NUTRICA O LTDA | R\$ 4,90  |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada |  |   |
| <b>Endereço:</b><br>,   |  |   |
| 19.383.668/0001-93  | MEGA COZINHA LTDA                                    | R\$ 5,00  |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada |  |   |
| <b>Estado:</b><br>MG  | <b>Cidade:</b><br>Manhuaçu                           | <b>Endereço:</b><br>R DESEMBARGADOR ALONSO STARLING, 57 |
| <b>Telefone:</b><br>(33) 3331-1754  | <b>Email:</b><br>ctcontas@yahoo.com.br               |   |
| 29.369.516/0001-90  | PALADARNUTRI EIRELI                                  | R\$ 5,50  |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada |  |   |
| <b>Estado:</b><br>MT  | <b>Cidade:</b><br>Cuiabá                             | <b>Endereço:</b><br>R MAJOR GAMA, 898                   |
| <b>Telefone:</b><br>(95) 9134-3773  | <b>Email:</b><br>paladarnutri@outlook.com            |   |
| 47.043.243/0001-70  | BERKANA COMERCIO E SERVICOS LTDA                     | R\$ 6,46  |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada |  |   |
| <b>Estado:</b><br>RR  | <b>Cidade:</b><br>Rorainópolis                       | <b>Endereço:</b><br>RUA JOSE APOLINARIO, 0507           |
| <b>Telefone:</b><br>(95) 9131-5118 / (0000) 0000-0000   | <b>Email:</b><br>matheusduarte.contato@gmail.com     |   |



| CNPJ  | Razão Social do Fornecedor                          |  |                         |                                  |                               | Valor da Proposta Final |
|---|---|--|-------------------------|----------------------------------|-------------------------------|-------------------------|
| 04.228.626/0001-00  | ISM GOMES DE MATTOS LTDA                            |  |                         |                                  |                               | R\$ 6,50                |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada |   |  |                         |                                  |                               |                         |
| <b>Estado:</b>  | <b>Cidade:</b>                                      | <b>Endereço:</b>   | <b>Telefone:</b>        | <b>Email:</b>                    |                               |                         |
| CE  | Fortaleza   | RUA MAJOR LADISLAU LOURENCO, 11                                | (85) 3274-5895          | ism@ism.ind.br                   |                               |                         |
| 20.120.669/0001-24  | GOLDEN COMERCIO E SERVICOS LTDA                     |  |                         |                                  |                               | R\$ 7,00                |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada |   |  |                         |                                  |                               |                         |
| <b>Endereço:</b>  |   |  |                         |                                  |                               |                         |
| ,   |   |  |                         |                                  |                               |                         |
| 03.618.862/0001-70  | V. C. RIBEIRO                                       |  |                         |                                  |                               | R\$ 7,95                |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada |   |  |                         |                                  |                               |                         |
| <b>Estado:</b>  | <b>Cidade:</b>                                      | <b>Endereço:</b>   | <b>Nome de Contato:</b> | <b>Telefone:</b>                 | <b>Email:</b>                 |                         |
| AP  | Macapá  | AV ALVARO NOBRE, 565   | VALENO                  | (96) 99113-1071                  | valeno.ribeiro@hotmail.com    |                         |
| 02.377.047/0001-02  | K. M. L. OLIVEIRA                                   |  |                         |                                  |                               | R\$ 8,10                |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada |   |  |                         |                                  |                               |                         |
| <b>Estado:</b>  | <b>Cidade:</b>                                      | <b>Endereço:</b>   | <b>Telefone:</b>        | <b>Email:</b>                    |                               |                         |
| RR  | Boa Vista   | AV CAPITAO ENE GARCEZ, 636                                     | (95) 9157-1071          | churrascariabhuritys@hotmail.com |                               |                         |
| 17.957.456/0001-47  | SONNE DA AMAZONIA COMERCIO DE PRODUTOS MEDICOS LTDA |  |                         |                                  |                               | R\$ 9,00                |
| *VENCEDOR*  |   |  |                         |                                  |                               |                         |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada |   |  |                         |                                  |                               |                         |
| <b>Estado:</b>  | <b>Cidade:</b>                                      | <b>Endereço:</b>   | <b>Telefone:</b>        | <b>Email:</b>                    |                               |                         |
| AM  | Rio Preto da Eva                                    | AV GOVERNADOR CONRADO NIEMAYER, 85                             | (92) 8263-9873          | sonne.amazonia@gmail.com         |                               |                         |
| 04.675.771/0001-30  | VOGUE - ALIMENTACAO E NUTRICAO LTDA                 |  |                         |                                  |                               | R\$ 9,00                |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada |   |  |                         |                                  |                               |                         |
| <b>Estado:</b>  | <b>Cidade:</b>                                      | <b>Endereço:</b>   | <b>Telefone:</b>        | <b>Email:</b>                    |                               |                         |
| GO  | Aparecida de Goiânia                                | AVENIDA AV. TRANSBRASILIANA COM RUA CONDE DE MONTE CRISTO, S/N | (62) 9924-9176          | joaoeduardomariano@gmail.com     |                               |                         |
| 01.465.093/0001-92  | ELANE BALBINA MORAES MAXIMO EIRELI                  |  |                         |                                  |                               | R\$ 9,50                |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada |   |  |                         |                                  |                               |                         |
| <b>Estado:</b>  | <b>Cidade:</b>                                      | <b>Endereço:</b>   | <b>Telefone:</b>        | <b>Email:</b>                    |                               |                         |
| AM  | Manaus  | TV BARCELONA, 2  | (92) 3015-2306          | ebramax@outlook.com              |                               |                         |
| 15.790.280/0001-56  | R M P ROMERO  |  |                         |                                  |                               | R\$ 10,32               |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada |   |  |                         |                                  |                               |                         |
| <b>Estado:</b>  | <b>Cidade:</b>                                      | <b>Endereço:</b>   | <b>Nome de Contato:</b> | <b>Telefone:</b>                 | <b>Email:</b>                 |                         |
| AM  | Manaus  | AVENIDA GABRIEL CORREA PEDROSA, 149                            | Felix Madeira Moreno    | (92) 3653-2591                   | licitacoes@rkrefeições.com.br |                         |



| CNPJ  | Razão Social do Fornecedor   |                                   |                         |  |                                     | Valor da Proposta Final |
|---|--|-----------------------------------|-------------------------|--|-------------------------------------|-------------------------|
| 12.966.492/0001-53  | SAVVY SERVICOS LTDA  |                                   |                         |  |                                     | R\$ 11,00               |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces - Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces Refeição Tipo 1 - Café da manhã |  |                                   |                         |  |                                     |                         |
| <b>Estado:</b>  | <b>Cidade:</b>   | <b>Endereço:</b>                  | <b>Telefone:</b>        | <b>Email:</b>                          |                                     |                         |
| RJ  | Rio de Janeiro   | RUA CONDE DE AGROLONGO, 00127     | (21) 2567-4291          | comercial@exbeventos.com.br            |                                     |                         |
| 10.539.197/0001-95  | AJ REFEICOES EIRELI  |                                   |                         |  |                                     | R\$ 11,35               |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada   |  |                                   |                         |  |                                     |                         |
| <b>Estado:</b>  | <b>Cidade:</b>   | <b>Endereço:</b>                  | <b>Telefone:</b>        | <b>Email:</b>                          |                                     |                         |
| AM  | Manaus   | R AYRES DA CRUZ, 393              | (92) 9999-9999          | ajrefeicoes@gmail.com                  |                                     |                         |
| 20.307.788/0001-90  | A B COMERCIO DE MATERIAIS DE LIMPEZA, EXPEDIENTE E SERVICOS ADMINISTRATIVOS EIRELI |                                   |                         |  |                                     | R\$ 11,61               |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada   |  |                                   |                         |  |                                     |                         |
| <b>Estado:</b>  | <b>Cidade:</b>   | <b>Endereço:</b>                  | <b>Telefone:</b>        | <b>Email:</b>                          |                                     |                         |
| AM  | Manaus   | R PROFESSOR EVANGELISTA BROW, 593 | (92) 3325-8747          |  |                                     |                         |
| 10.555.527/0001-36  | A. C. F. DA SILVA LTDA   |                                   |                         |  |                                     | R\$ 12,00               |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada   |  |                                   |                         |  |                                     |                         |
| <b>Estado:</b>  | <b>Cidade:</b>   | <b>Endereço:</b>                  | <b>Nome de Contato:</b> | <b>Telefone:</b>                       | <b>Email:</b>                       |                         |
| RJ  | Campos dos Goytacazes  | R AGUIAR, 26/28                   | ANTONIO                 | (22) 2724-2169                         | vivace.acf@gmail.com                |                         |
| 03.090.004/0001-04  | BMS COMERCIO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI                                       |                                   |                         |  |                                     | R\$ 12,00               |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada   |  |                                   |                         |  |                                     |                         |
| <b>Estado:</b>  | <b>Cidade:</b>   | <b>Endereço:</b>                  | <b>Telefone:</b>        | <b>Email:</b>                          |                                     |                         |
| AM  | Manaus   | R ILIDIO LOPES, 419               | (92) 3307-5875          | rh@bmsrefeicoes.com.br                 |                                     |                         |
| 17.489.291/0001-26  | FLORESTA EMPREENDIMENTOS - EIRELI  |                                   |                         |  |                                     | R\$ 12,00               |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada   |  |                                   |                         |  |                                     |                         |
| <b>Estado:</b>  | <b>Cidade:</b>   | <b>Endereço:</b>                  | <b>Nome de Contato:</b> | <b>Telefone:</b>                       | <b>Email:</b>                       |                         |
| AC  | Rio Branco   | R VALDOMIRO LOPES, 2489           | Yuna Uchôa              | (68) 3226-4053                         | empreendimentosfloresta@hotmail.com |                         |
| 36.845.791/0001-06  | COLLECT SERVICOS E TRANSPORTES LTDA  |                                   |                         |  |                                     | R\$ 12,00               |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada   |  |                                   |                         |  |                                     |                         |
| <b>Estado:</b>  | <b>Cidade:</b>   | <b>Endereço:</b>                  | <b>Telefone:</b>        | <b>Email:</b>                          |                                     |                         |
| RR  | Boa Vista  | AV DAS INDUSTRIAS, 462            | (95) 9171-1284          | atendimento.collectambiental@gmail.com |                                     |                         |
| 36.929.386/0001-68  | G. DE OLIVEIRA LIMA  |                                   |                         |  |                                     | R\$ 12,90               |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada   |  |                                   |                         |  |                                     |                         |
| <b>Endereço:</b>  |  |                                   |                         |  |                                     |                         |
| ,   |  |                                   |                         |  |                                     |                         |



| CNPJ  | Razão Social do Fornecedor                                  | Valor da Proposta Final             |                                |                               |                                |
|---|---|-------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------|--------------------------------|
| 42.737.269/0001-03  | MINUTRI FOODS INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA        | R\$ 12,90                           |                                |                               |                                |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada |   |                                     |                                |                               |                                |
| <b>Endereço:</b>  |   |                                     |                                |                               |                                |
| ,   |   |                                     |                                |                               |                                |
| 05.307.646/0001-30  | ROCEL - COMERCIO DE ALIMENTACAO E SERVICOS DE NUTRICAO LTDA | R\$ 12,90                           |                                |                               |                                |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada |   |                                     |                                |                               |                                |
| <b>Estado:</b>  | <b>Cidade:</b>  | <b>Endereço:</b>                    | <b>Telefone:</b>               | <b>Email:</b>                 |                                |
| RO  | Porto Velho   | AVENIDA GUAPORE, 4383               | (69) 3229-5331                 | martamoreira68@hotmail.com    |                                |
| 03.018.319/0001-32  | GENEROS ALIMENTICIOS SANTISTA LTDA                          | R\$ 12,90                           |                                |                               |                                |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada |   |                                     |                                |                               |                                |
| <b>Estado:</b>  | <b>Cidade:</b>  | <b>Endereço:</b>                    | <b>Nome de Contato:</b>        | <b>Telefone:</b>              | <b>Email:</b>                  |
| RO  | Ji-Paraná   | RUA PEDRO TEIXEIRA, 1678            | ARGEU                          | (69) 3421-7257                | santista.alimentos@hotmail.com |
| 15.316.645/0001-05  | NS BARROS EMPREENDIMENTOS LTDA                              | R\$ 12,90                           |                                |                               |                                |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada |   |                                     |                                |                               |                                |
| <b>Estado:</b>  | <b>Cidade:</b>  | <b>Endereço:</b>                    | <b>Nome de Contato:</b>        | <b>Telefone:</b>              | <b>Email:</b>                  |
| RR  | Boa Vista   | A ROD BR 174 KM 490, S/N            | Carlos                         | (95) 98409-9257               | carlospadilha20@hotmail.com    |
| 15.202.207/0001-16  | TRAZ EMPREENDIMENTOS E COMERCIO LTDA                        | R\$ 12,90                           |                                |                               |                                |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada |   |                                     |                                |                               |                                |
| <b>Estado:</b>  | <b>Cidade:</b>  | <b>Endereço:</b>                    | <b>Telefone:</b>               | <b>Email:</b>                 |                                |
| RR  | Boa Vista   | R ANTONIETA PEREIRA DE MELO, 51     | (95) 8406-3763                 | trazempreendimentos@gmail.com |                                |
| 06.088.039/0001-99  | MCP REFEICOES LTDA - EM RECUPERACAO JUDICIAL                | R\$ 12,90                           |                                |                               |                                |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada |   |                                     |                                |                               |                                |
| <b>Estado:</b>  | <b>Cidade:</b>  | <b>Endereço:</b>                    | <b>Telefone:</b>               | <b>Email:</b>                 |                                |
| PE  | Jaboatão dos Guararapes                                     | AVENIDA DOUTOR JULIO MARANHÃO, 1210 | (81) 3521-1034/ (81) 3521-5255 | siscon@veloxmail.com.br       |                                |
| 20.305.370/0001-44  | FX SERVICO DE ALIMENTACAO EIRELI                            | R\$ 15,00                           |                                |                               |                                |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada |   |                                     |                                |                               |                                |
| <b>Estado:</b>  | <b>Cidade:</b>  | <b>Endereço:</b>                    | <b>Telefone:</b>               | <b>Email:</b>                 |                                |
| SP  | São Paulo   | R ANTONIO DE BARROS, 2391           | (11) 2443-5852                 | admin@nbralcontab.com.br      |                                |
| 05.408.287/0001-07  | DANIEL DA SILVA LIMA  | R\$ 120,00                          |                                |                               |                                |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada |   |                                     |                                |                               |                                |
| <b>Estado:</b>  | <b>Cidade:</b>  | <b>Endereço:</b>                    | <b>Telefone:</b>               |                               |                                |
| RR  | Boa Vista   | AV VILLE ROY, 5302                  | (95) 6232-791                  |                               |                                |
| <b>Preço (Compras Governamentais) 2: Preço do Fornecedor Vencedor</b>   |   | <b>R\$ 9,90</b>                     |                                |                               |                                |

Inc. I Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)



**Órgão:** MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Universidade Federal de Roraima

**Objeto:** Contratação de empresa especializada no preparo e distribuição de refeições e ainda o fornecimento de refeições prontas (desjejum, lanche, almoço, jantar e marmitex), nas dependências dos Restaurantes Universitários dos campi Paricarana, Cauamé e Murupu da Universidade Federal de Roraima – UFRR..

**Descrição:** Refeições Industriais - Preparo / Distribuição - Desjejum e lanche

**CatSer:** 5320 - Refeições Industriais - Preparo / Distribuição

**Data:** 11/01/2024 15:00

**Modalidade:** Pregão Eletrônico

**SRP:** NÃO

**Identificação:** NºPregão:900012024 / UASG:154080

**Lote/Item:** 1/2

**Ata:** [Link Ata](#)

**Adjudicação:** 19/01/2024 19:59

**Homologação:** 22/01/2024 17:34

**Fonte:** www.gov.br/compras/pt-br

**Quantidade:** 33.660

**Unidade:** UNIDADE

**UF:** RR

| CNPJ                             | Razão Social do Fornecedor  | Valor da Proposta Final |
|----------------------------------|---|-------------------------|
| 10.539.197/0001-95<br>*VENCEDOR* | AJ REFEICOES EIRELI<br><br>Marca: Marca não informada<br>Fabricante: Fabricante não informado<br>Descrição: Desjejum e lanche<br><br>Estado: AM      Cidade: Manaus      Endereço: R AYRES DA CRUZ, 393      Telefone: (92) 9999-9999      Email: ajrefeicoes@gmail.com   | R\$ 9,90                |
| 17.031.812/0001-05               | MR COMERCIO E SERVICO LTDA<br><br>Marca: Marca não informada<br>Fabricante: Fabricante não informado<br>Descrição: Desjejum e lanche<br><br>Estado: AC      Cidade: Bujari      Endereço: TRAVESSA SAO SEBASTIAO, 507      Telefone: (68) 3223-1532      Email: mrcomercioeservico@hotmail.com  | R\$ 10,00               |
| 04.228.626/0001-00               | ISM GOMES DE MATTOS LTDA<br><br>Marca: Marca não informada<br>Fabricante: Fabricante não informado<br>Descrição: O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a contratação de empresa especializada no preparo e na distribuição de refeições e ainda o fornecimento de refeições prontas (desjejum, lanche, almoço, jantar e marmitex) nas dependências dos Restaurantes Universitários da UFRR, no sistema de cafeteria mista, incluindo a cessão onerosa de espaço público, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos. Nos valores propostos estão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços. O prazo de validade da proposta é de 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.<br><br>Estado: CE      Cidade: Fortaleza      Endereço: RUA MAJOR LADISLAU LOURENCO, 11      Telefone: (85) 3274-5895      Email: ism@ism.ind.br | R\$ 10,84               |
| 19.383.668/0001-93               | MEGA COZINHA LTDA<br><br>Marca: Marca não informada<br>Fabricante: Fabricante não informado<br>Descrição: Desjejum e lanche<br><br>Estado: MG      Cidade: Manhuaçu      Endereço: R DESEMBARGADOR ALONSO STARLING, 57      Telefone: (33) 3331-1754      Email: ctcontas@yahoo.com.br  | R\$ 12,00               |
| 08.420.393/0001-02               | TRISEVEN SERVICOS DE TERCEIRIZACAO EIRELI<br><br>Marca: Marca não informada<br>Fabricante: Fabricante não informado<br>Descrição: Desjejum e lanche<br><br>Estado: AM      Cidade: Manaus      Endereço: R ALVARES DE AZEVEDO, 8      Nome de Contato: DANIELE      Telefone: (92) 3307-5084      Email: contato@triseven.com.br  | R\$ 13,58               |
| 19.234.161/0001-78               | OFFICE COMERCIO E SERVICOS EIRELI<br><br>Marca: Marca não informada<br>Fabricante: Fabricante não informado<br>Descrição: Contratação de empresa especializada no preparo e distribuição de refeições e ainda o fornecimento de refeições prontas (desjejum, lanche, almoço, jantar e marmitex), nas dependências dos Restaurantes Universitários dos campi Paricarana, Cauamé e Murupu da Universidade Federal de Roraima – UFRR. - Desjejum e lanche<br><br>Estado: PA      Cidade: Ananindeua      Endereço: R JOAO BATISTA, 44 B      Nome de Contato: João Batista      Telefone: (91) 3265-4659      Email: distribuidoraespiritosanto@gmail.com  | R\$ 15,02               |



| CNPJ   | Razão Social do Fornecedor   |  |   |  |   | Valor da Proposta Final |
|--|--|--|---|--|---|-------------------------|
| 29.369.516/0001-90   | PALADARNUTRI EIRELI  |  |   |  |   | R\$ 15,10               |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Desjejum e lanche  |  |  |   |  |   |                         |
| <b>Estado:</b><br>MT   | <b>Cidade:</b><br>Cuiabá   | <b>Endereço:</b><br>R MAJOR GAMA, 898                    | <b>Telefone:</b><br>(95) 9134-3773                | <b>Email:</b><br>paladarnutri@outlook.com    |   |                         |
| 24.933.193/0001-00   | AMAZONIA BR SERVICOS ALIMENTACAO LTDA  |  |   |  |   | R\$ 15,12               |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Refeições Industriais - Preparo / Distribuição - Desjejum e lanche   |  |  |   |  |   |                         |
| <b>Estado:</b><br>RJ   | <b>Cidade:</b><br>Rio de Janeiro   | <b>Endereço:</b><br>RUA LEOPOLDO CARPINTEIRO PERES, 1220 | <b>Telefone:</b><br>(21) 3030-0190                | <b>Email:</b><br>rodrigo.s.amin@gmail.com    |   |                         |
| 12.966.492/0001-53   | SAVVY SERVICOS LTDA  |  |   |  |   | R\$ 15,12               |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Refeições Industriais - Preparo / Distribuição - Desjejum e lanche   |  |  |   |  |   |                         |
| <b>Estado:</b><br>RJ   | <b>Cidade:</b><br>Rio de Janeiro   | <b>Endereço:</b><br>RUA CONDE DE AGROLONGO, 00127        | <b>Telefone:</b><br>(21) 2567-4291                | <b>Email:</b><br>comercial@exbeventos.com.br |   |                         |
| 39.119.656/0001-63   | MULTISUPRIMENTOS SUPRIMENTOS E EQUIPAMENTOS PARA ESCRITORIO E INFORMATICA LTDA |  |   |  |   | R\$ 5.000.000,00        |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Desjejum e lanche Tratamento Diferenciado: - Aplicabilidade Decreto 7174: - Aplicabilidade Margem de Preferência: Não Quantidade: 33660 Unidade de fornecimento: UNIDADE |  |  |   |  |   |                         |
| <b>Estado:</b><br>RJ   | <b>Cidade:</b><br>Rio de Janeiro   | <b>Endereço:</b><br>RUA DO SENADO, 45                    | <b>Nome de Contato:</b><br>Marcio Afonso da Cunha | <b>Telefone:</b><br>(21) 2277-8850           | <b>Email:</b><br>vendas@multisuprimentos.com.br |                         |

#### Preço (Outros Entes Públicos) 1: Preço do Fornecedor Vencedor

R\$ 8,73

Inc. II Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

|   |  |
|---|--|
| <b>Órgão:</b> SECRETARIA DE ESTADO DE ECONOMIA DO DISTRITO FEDERAL  | <b>Data:</b> 09/04/2024 18:42                      |
| <b>Objeto:</b> contratação, em caráter emergencial, de empresa especializada na prestação de serviços de preparo, fornecimento, transporte e distribuição de refeições, abrangendo o fornecimento de café da manhã, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar, ceia noturna e lactário, para atender às necessidades da Casa da Mulher Brasileira e da Casa Abrigo, da Secretaria de Estado da Mulher do Distrito Federal (SMDF) | <b>Modalidade:</b> Dispensa                        |
| <b>Descrição:</b> Fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces Fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces - Fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces Fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces   | <b>SRP:</b> NÃO                                    |
|   | <b>Identificação:</b> 00394684000153-1-000418/2024 |
|   | <b>Lote/Item:</b> 1/4                              |
|   | <b>Ata:</b> N/A                                    |
|   | <b>Homologação:</b> 09/04/2024 00:00               |
|   | <b>Fonte:</b> https://www.gov.br/pncp/pt-br        |
|   | <b>Quantidade:</b> 18.000                          |
|   | <b>Unidade:</b> UNIDADE                            |
|   | <b>UF:</b> DF                                      |

| CNPJ  | Razão Social do Fornecedor       |  |  |  |  | Valor da Proposta Final |
|---|----------------------------------|--|--|--|--|-------------------------|
| 38.423.488/0001-32  | LIDER NUTRICA O E ALIMENTOS LTDA |  |  |  |  | R\$ 8,73                |
| *VENCEDOR*  |                                  |  |  |  |  |                         |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada |                                  |  |  |  |  |                         |
| <b>Endereço:</b><br>,   |                                  |  |  |  |  |                         |

#### Preço (Outros Entes Públicos) 2: Preço do Fornecedor Vencedor

R\$ 8,00

Inc. II Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)



**Órgão:** INSTITUTO FEDERAL DE EDUCACAO, CIENCIA E TECNOLOGIA DO CEARA  
**Objeto:** Contratação de empresa especialização na produção de alimentação estudantil para o IFCE Campus Iguatu, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no edital e anexos.  
**Descrição:** Fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces - Fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces  
**CatSer:** 3697 - undefined - Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces

**Data:** 27/02/2024 09:00  
**Modalidade:** Pregão - Eletrônico  
**SRP:** SIM  
**Identificação:** 10744098000145-1-000009/2024  
**Lote/Item:** 1/4  
**Ata:** N/A  
**Homologação:** 07/03/2024 00:00  
**Fonte:** <https://www.gov.br/pncp/pt-br>  
**Quantidade:** 57.600  
**Unidade:** UNIDADE  
**UF:** CE

| CNPJ                             | Razão Social do Fornecedor   | Valor da Proposta Final                           |
|----------------------------------|--|---|
| 12.750.350/0001-54<br>*VENCEDOR* | WLADYA ARAUJO GOURMET LTDA<br><br>Marca: Marca não informada<br>Fabricante: Fabricante não informado<br>Descrição: Descrição não informada | R\$ 8,00  |
| <b>Estado:</b><br>CE             | <b>Cidade:</b><br>Fortaleza  | <b>Endereço:</b><br>RUA MARQUES DE MONTALVAO, 250 |
|                                  |  | <b>Telefone:</b><br>(85) 3032-3282                |

**Preço (Outros Entes Públicos) 3: Preço do Fornecedor Vencedor**

**R\$ 10,00**

*Inc. II Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)*

**Órgão:** ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
**Objeto:** SERVIÇO REFEIÇÃO CAP-UERJ  
**Descrição:** **DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTACAO DE SERVIÇO DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUICAO DE REFEICOES TIPO CAFE DA MANHA - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTACAO DE SERVIÇO DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUICAO DE REFEICOES TIPO CAFE DA MANHA**

**Data:** 08/02/2024 14:20  
**Modalidade:** Dispensa  
**SRP:** NÃO  
**Identificação:** 42498600000171-1-000574/2024  
**Lote/Item:** 1/1  
**Ata:** N/A  
**Homologação:** 08/02/2024 00:00  
**Fonte:** <https://www.gov.br/pncp/pt-br>  
**Quantidade:** 225.000  
**Unidade:** REF  
**UF:** RJ

| CNPJ                             | Razão Social do Fornecedor   | Valor da Proposta Final |
|----------------------------------|--|-------------------------|
| 02.102.125/0013-91<br>*VENCEDOR* | APARECIDA REGINA CASSAROTTI - EIRELI<br><br>Marca: Marca não informada<br>Fabricante: Fabricante não informado<br>Descrição: Descrição não informada | R\$ 10,00               |
| <b>Endereço:</b><br>,            |  |                         |

**Item 3: Suco natural de frutas copo 300 ml**

Preço Estimado: R\$ 6,38 (un)

Percentual: -

Preço Estimado Calculado: R\$ 6,38

Média dos Preços Obtidos: R\$ 6,38

| Quantidade | Descrição                          | Observação |
|------------|------------------------------------|------------|
| 1 Unidade  | Suco natural de frutas copo 300 ml |            |



Preço (Compras Governamentais) 1: Preço do Fornecedor Vencedor

RS 7,50

Inc. I Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

|  |   |
|--|---|
| <b>Órgão:</b> PODER JUDICIÁRIO<br>Tribunal Regional Federal<br>Tribunal Regional Federal da 5ª Região<br>Justiça Federal da 1ª Instância   | <b>Data:</b> 09/05/2024 00:00                         |
| <b>Objeto:</b> Pregão Eletrônico Formalização de Contrato de Concessão Administrativa não onerosa de espaço público para exploração de atividade comercial de venda de refeições e lanches, cujas especificações, quantitativos e condições gerais se encontram detalhadas no PROJETO BÁSICO/TERMO DE REFERÊNCIA (ANEXO I) | <b>Modalidade:</b> Pregão Eletrônico                  |
| <b>Descrição:</b> Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces - Suco Natural (Laranja, Limão...), copo de 300ml   | <b>SRP:</b> NÃO                                       |
| <b>CatSer:</b> 3697 - undefined - Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces   | <b>Identificação:</b> NºPregão:900092024 / UASG:90008 |
|  | <b>Lote/Item:</b> /28                                 |
|  | <b>Ata:</b> N/A                                       |
|  | <b>Homologação:</b> 15/05/2024 00:00                  |
|  | <b>Fonte:</b> www.gov.br/compras/pt-br                |
|  | <b>Quantidade:</b> 2.160                              |
|  | <b>Unidade:</b> UNIDADE                               |
|  | <b>UF:</b> PB   |

| CNPJ  | Razão Social do Fornecedor                         | Valor da Proposta Final |
|---|--|-------------------------|
| 21.586.120/0001-92  | LIFE CORRETORA LTDA                                | RS 7,50                 |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada<br><br><b>Endereço:</b><br>,  |  |                         |
| 37.926.550/0001-46  | M B MONTEIRO COMERCIO DE PRODUTOS ALIMENTICIO LTDA | RS 7,50                 |
| *VENCEDOR*<br><br><b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada<br><br><b>Estado:</b> AM <b>Cidade:</b> Manaus <b>Endereço:</b> R SETE QUEDAS, 433 <b>Telefone:</b> (92) 9173-6675 <b>Email:</b> monteiro.mar@gmail.com |  |                         |
| 18.974.936/0001-89  | BODEGA REFEICOES SERVICOS E COMERCIO LTDA          | RS 7,50                 |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada<br><br><b>Endereço:</b><br>,  |  |                         |
| 11.712.434/0001-30  | RESTAURANTE PALADAR LTDA                           | RS 7,50                 |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada<br><br><b>Estado:</b> BA <b>Cidade:</b> Salvador <b>Endereço:</b> LD DOS GALES, 26 <b>Telefone:</b> (71) 8199-3384 <b>Email:</b> arscontabilidade@ig.com.br               |  |                         |

Preço (Compras Governamentais) 2: Preço do Fornecedor Vencedor

RS 5,70

Inc. I Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)



CNPJ: 15.461.510/0001-33

Órgão: MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Fundação Universidade Federal do Mato Grosso do Sul

Objeto: Concessão Administrativa Onerosa de Uso de Espaço Físico edificado para exploração comercial de serviços de lanchonete, envolvendo a concessão 01 (um) espaço físico, em área total de 67,76m²..

Descrição: Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces - Suco natural de laranja (copo de 300ml)

CatSer: 3697 - undefined - Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces

Data: 30/10/2023 09:30

Modalidade: Pregão Eletrônico

SRP: NÃO

Identificação: NºPregão:442023 / UASG:154054

Lote/Item: 1/5

Ata: [Link Ata](#)

Adjudicação: 01/11/2023 09:47

Homologação: 06/11/2023 16:06

Fonte: www.gov.br/compras/pt-br

Quantidade: 1

Unidade: UNIDADE

UF: MS

| CNPJ                             | Razão Social do Fornecedor   | Valor da Proposta Final |
|----------------------------------|--|-------------------------|
| 35.547.324/0001-29<br>*VENCEDOR* | JOSE EUGENIO GUIMARAES LTDA<br>Marca: Marca não informada<br>Fabricante: Fabricante não informado<br>Descrição: Suco feito na hora<br>Endereço:<br>,                             | R\$ 5,70                |
| 18.683.955/0001-56               | 18.683.955 JOSE ROBERTO DIOGO ROSA<br>Marca: Marca não informada<br>Fabricante: Fabricante não informado<br>Descrição: Suco natural de laranja (copo de 300ml)<br>Endereço:<br>, | R\$ 6,20                |

### Preço (Compras Governamentais) 3: Preço do Fornecedor Vencedor

R\$ 6,00

Inc. I Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

CNPJ: 45.358.058/0001-40

Órgão: MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Fundação Universidade Federal de São Carlos

Objeto: Escolha da proposta mais vantajosa para a concessão onerosa de espaço público para exploração comercial de cantina – “Cantina Araras”, nas dependências da Universidade Federal de São Carlos, campus Araras, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

Descrição: Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante - Sucos de frutas naturais preparados na hora (300 ml)

CatSer: 15210 - undefined - Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante

Data: 26/09/2023 09:00

Modalidade: Pregão Eletrônico

SRP: NÃO

Identificação: NºPregão:142023 / UASG:154049

Lote/Item: 1/14

Ata: [Link Ata](#)

Fonte: www.gov.br/compras/pt-br

Quantidade: 1

Unidade: UNIDADE

UF: SP

| CNPJ                             | Razão Social do Fornecedor  | Valor da Proposta Final |
|----------------------------------|---|-------------------------|
| 19.383.668/0001-93<br>*VENCEDOR* | MEGA COZINHA LTDA<br>Marca: Marca não informada<br>Fabricante: Fabricante não informado<br>Descrição: Sucos de frutas naturais preparados na hora (300 ml)<br>Estado: MG<br>Cidade: Manhuaçu<br>Endereço: R DESEMBARGADOR ALONSO STARLING, 57 | R\$ 6,00                |

Telefone:  
(33) 3331-1754

Email:  
ctcontas@yahoo.com.br



| CNPJ   | Razão Social do Fornecedor           | Valor da Proposta Final                                 |
|--|--------------------------------------|---|
| 74.644.444/0001-04   | BISERRA E MAIA COQUETEL LTDA         | R\$ 7,35  |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Sucos de frutas naturais preparados na hora (300 ml) |                                      |   |
| <b>Estado:</b><br>SP   | <b>Cidade:</b><br>São Carlos         | <b>Endereço:</b><br>RUA MONSENHOR ROMEU TORTORELLI, 624 |
| <b>Nome de Contato:</b><br>CARLOS  | <b>Telefone:</b><br>(16) 3415-6739   | <b>Email:</b><br>carloscoquetel@hotmail.com             |
| 38.429.364/0001-64   | DONA CIDA SALGADOS E MASSAS LTDA     | R\$ 7,40  |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> SUCOS DE FRUTAS NATURAIS PREPARADOS NA HORA (300ML)  |                                      |   |
| <b>Estado:</b><br>SP   | <b>Cidade:</b><br>Araras             | <b>Endereço:</b><br>AV MELVIN JONES, 1085               |
| <b>Telefone:</b><br>(19) 3541-0215   | <b>Email:</b><br>icanassa@uol.com.br |   |

**Preço (Outros Entes Públicos) 1: Preço do Fornecedor Vencedor**

R\$ 5,54

Inc. II Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

|  |   |
|--|---|
| <b>Órgão:</b> MUNICIPIO DE SANTO ANTONIO DO CAIUA  | <b>Data:</b> 02/05/2024 09:00   |
| <b>Objeto:</b> [LICITANET] - Registro de Preços para futura e eventual contratação de empresa especializada no fornecimento de itens para Coffe Break por meio dos Departamentos de Educação, Assistência Social, Saúde, Agricultura, Esporte e Dep. de Administração. | <b>Modalidade:</b> Pregão - Eletrônico  |
| <b>Descrição:</b> SUCO DE LARANJA NATURAL - COPO C/ 300MLSUCO DE LARANJA NATURAL - COPO C/ 300ML - SUCO DE LARANJA NATURAL - COPO C/ 300MLSUCO DE LARANJA NATURAL - COPO C/ 300ML  | <b>SRP:</b> SIM   |
|  | <b>Identificação:</b> 75483230000158-1-000023/2024                                      |
|  | <b>Lote/Item:</b> 1/4078737   |
|  | <b>Ata:</b> N/A   |
|  | <b>Homologação:</b> 29/05/2024 00:00  |
|  | <b>Fonte:</b> <a href="https://www.gov.br/pncp/pt-br">https://www.gov.br/pncp/pt-br</a> |
|  | <b>Quantidade:</b> 700  |
|  | <b>Unidade:</b> Unidades  |
|  | <b>UF:</b> PR   |

| CNPJ  | Razão Social do Fornecedor                       | Valor da Proposta Final                     |
|---|--|---|
| 24.046.457/0001-03  | CVA INSTITUTO DE EDUCACAO E SERVICOS GERAIS LTDA | R\$ 5,54                                    |
| *VENCEDOR*  |  |   |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada |  |   |
| <b>Estado:</b><br>DF  | <b>Cidade:</b><br>Brasília                       | <b>Endereço:</b><br>Q QUADRA 43, SN         |
| <b>Nome de Contato:</b><br>CAROLINA AMENO TEIXEIRA DE MACEDO  | <b>Telefone:</b><br>(61) 3484-8414               | <b>Email:</b><br>artscontabil2010@gmail.com |

**Preço (Outros Entes Públicos) 2: Preço do Fornecedor Vencedor**

R\$ 7,16

Inc. II Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

|  |   |
|--|---|
| <b>Órgão:</b> MUNICIPIO DE GOIAS   | <b>Data:</b> 07/03/2024 13:00   |
| <b>Objeto:</b> CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA REGISTRO DE PREÇOS, PARA FUTURA E EVENTUAL PRESTAÇÃO DE SERVIÇO NO FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO, EM ATENDIMENTO A DEMANDA DE EVENTOS E OCASIÕES A SEREM REALIZADAS PELO MUNICIPIO DE GOIÁS-GO. | <b>Modalidade:</b> Pregão - Eletrônico  |
| <b>Descrição:</b> SUCO NATURAL COPO 300ML MARACUJA, ACEROLA, LARANJA - SUCO NATURAL COPO 300ML MARACUJA, ACEROLA, LARANJA  | <b>SRP:</b> SIM   |
|  | <b>Identificação:</b> 02295772000123-1-000087/2024                                      |
|  | <b>Lote/Item:</b> 1/10  |
|  | <b>Ata:</b> N/A   |
|  | <b>Homologação:</b> 07/03/2024 00:00  |
|  | <b>Fonte:</b> <a href="https://www.gov.br/pncp/pt-br">https://www.gov.br/pncp/pt-br</a> |
|  | <b>Quantidade:</b> 1.500  |
|  | <b>Unidade:</b> un  |
|  | <b>UF:</b> GO   |



| CNPJ   | Razão Social do Fornecedor    | Valor da Proposta Final |
|--|-------------------------------|-------------------------|
| 18.591.437/0001-02<br>*VENCEDOR*   | TEMPEIRO E ARTE COMERCIO LTDA | R\$ 7,16                |
| Marca: Marca não informada<br>Fabricante: Fabricante não informado<br>Descrição: Descrição não informada |                               |                         |
| Endereço:  |                               |                         |

#### Item 4: Vitamina de frutas copo 300 ml

Preço Estimado: R\$ 7,10 (un)      Percentual: -      Preço Estimado Calculado: R\$ 7,10      Média dos Preços Obtidos: R\$ 7,10

**JUSTIFICATIVA (MENOS DE 3 PREÇOS):** Cotação complementada com preços de sites eletrônicos.

Conforme Instrução Normativa Nº 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133), no Artigo 6º § 5º, "Excepcionalmente, será admitida a determinação de preço estimado com base em menos de três preços, desde que devidamente justificada nos autos pelo gestor responsável e aprovado pela autoridade competente."

| Quantidade | Descrição                      | Observação |
|------------|--------------------------------|------------|
| 1 Unidade  | Vitamina de frutas copo 300 ml |            |

#### Preço (Compras Governamentais) 1: Preço do Fornecedor Vencedor

R\$ 7,10

Inc. I Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

|   |   |
|---|---|
| <b>CNPJ:</b> 10.791.831/0001-82   | <b>Data:</b> 22/08/2023 09:00                       |
| <b>Órgão:</b> MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO<br>Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília   | <b>Modalidade:</b> Pregão Eletrônico                |
| <b>Objeto:</b> Contratação de empresa especializada na prestação do serviço de preparo e fornecimento de refeições e alimentos, concessão onerosa administrativa de uso de bem público para exploração comercial de serviços de cantina em espaço físico nas dependências do Campus Estrutural do Instituto Federal de Brasília.. | <b>SRP:</b> NÃO                                     |
| <b>Descrição:</b> Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante - Creme - Fruta ou polpa batida com leite - 300 mL.  | <b>Identificação:</b> NºPregão:102023 / UASG:158143 |
| <b>CatSer:</b> 15210 - undefined - Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante   | <b>Lote/Item:</b> 1/13                              |
|   | <b>Ata:</b> <a href="#">Link Ata</a>                |
|   | <b>Adjudicação:</b> 01/09/2023 15:17                |
|   | <b>Homologação:</b> 13/09/2023 15:18                |
|   | <b>Fonte:</b> www.gov.br/compras/pt-br              |
|   | <b>Quantidade:</b> 1                                |
|   | <b>Unidade:</b> UNIDADE                             |
|   | <b>UF:</b> DF                                       |

| CNPJ   | Razão Social do Fornecedor                      | Valor da Proposta Final                          |
|--|---|--|
| 41.643.531/0001-80<br>*VENCEDOR*   | WESLEY RAPHAEL SOUZA DA PURIFICACAO 00600382176 | R\$ 7,10   |
| Marca: Marca não informada<br>Fabricante: Fabricante não informado<br>Descrição: Creme - Fruta ou polpa batida com leite - 300 mL. |   |  |
| <b>Estado:</b><br>DF   | <b>Cidade:</b><br>Brasília                      | <b>Endereço:</b><br>BL SCR N 702/703 BLOCO F, 24 |
|  | <b>Telefone:</b><br>(61) 8202-7232              | <b>Email:</b><br>pipelinetechbsb@gmail.com       |

#### Item 5: Salada de frutas copo com 300 ml mínimo de 3 frutas

Preço Estimado: R\$ 7,12 (un)      Percentual: -      Preço Estimado Calculado: R\$ 7,12      Média dos Preços Obtidos: R\$ 7,12

| Quantidade | Descrição   | Observação |
|------------|---|------------|
| 1 Unidade  | Salada de frutas copo com 300 ml mínimo de 3 frutas |            |



Preço (Compras Governamentais) 1: Preço do Fornecedor Vencedor

RS 8,00

Inc. I Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

|  |   |
|--|---|
| <b>Órgão:</b> PODER JUDICIÁRIO<br>Tribunal Regional Federal<br>Tribunal Regional Federal da 5ª Região<br>Justiça Federal da 1ª Instância   | <b>Data:</b> 09/05/2024 00:00                         |
| <b>Objeto:</b> Pregão Eletrônico Formalização de Contrato de Concessão Administrativa não onerosa de espaço público para exploração de atividade comercial de venda de refeições e lanches, cujas especificações, quantitativos e condições gerais se encontram detalhadas no PROJETO BÁSICO/TERMO DE REFERÊNCIA (ANEXO I) | <b>Modalidade:</b> Pregão Eletrônico                  |
| <b>Descrição:</b> Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces - Salada de Frutas com 250ml  | <b>SRP:</b> NÃO                                       |
| <b>CatSer:</b> 3697 - undefined - Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces   | <b>Identificação:</b> NºPregão:900092024 / UASG:90008 |
|  | <b>Lote/Item:</b> /10                                 |
|  | <b>Ata:</b> N/A                                       |
|  | <b>Homologação:</b> 15/05/2024 00:00                  |
|  | <b>Fonte:</b> www.gov.br/compras/pt-br                |
|  | <b>Quantidade:</b> 1.200                              |
|  | <b>Unidade:</b> UNIDADE                               |
|  | <b>UF:</b> PB   |

| CNPJ  | Razão Social do Fornecedor                         | Valor da Proposta Final                     |
|---|--|---|
| 21.586.120/0001-92  | LIFE CORRETORA LTDA                                | RS 8,00                                     |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada |  |   |
| <b>Endereço:</b><br>,   |  |   |
| 37.926.550/0001-46  | M B MONTEIRO COMERCIO DE PRODUTOS ALIMENTICIO LTDA | RS 8,00                                     |
| *VENCEDOR*  |  |   |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada |  |   |
| <b>Estado:</b><br>AM  | <b>Cidade:</b><br>Manaus                           | <b>Endereço:</b><br>R SETE QUEDAS, 433      |
|   |  | <b>Telefone:</b><br>(92) 9173-6675          |
|   |  | <b>Email:</b><br>monteiro.mar@gmail.com     |
| 18.974.936/0001-89  | BODEGA REFEICOES SERVICOS E COMERCIO LTDA          | RS 8,00                                     |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada |  |   |
| <b>Endereço:</b><br>,   |  |   |
| 11.712.434/0001-30  | RESTAURANTE PALADAR LTDA                           | RS 8,00                                     |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada |  |   |
| <b>Estado:</b><br>BA  | <b>Cidade:</b><br>Salvador                         | <b>Endereço:</b><br>LD DOS GALES, 26        |
|   |  | <b>Telefone:</b><br>(71) 8199-3384          |
|   |  | <b>Email:</b><br>arscontabilidade@ig.com.br |

Preço (Outros Entes Públicos) 1: Preço do Fornecedor Vencedor

RS 7,49

Inc. II Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)



**Órgão:** MUNICIPIO DE SÃO MARCOS  
**Objeto:** AQUISIÇÃO DE LANCHES  
**Descrição:** SALADA DE FRUTAS ACONDICIONADA EM EMBALAGENS PLÁSTICAS DE  
- SALADA DE FRUTAS ACONDICIONADA EM EMBALAGENS PLÁSTICAS DE  
300ML. (MAÇA, BANANA, MAMÃO, LARANJA E MORANGO)

**Data:** 12/07/2024 09:00  
**Modalidade:** Pregão Eletrônico (14.133/21)  
**SRP:** SIM  
**Identificação:** 0040/2024  
**Lote/Item:** 11/1  
**Ata:** [Link Ata](#)  
**Homologação:** 16/07/2024 09:18  
**Fonte:** www.banrisul.com.br  
**Quantidade:** 250  
**Unidade:** UNIDADE  
**UF:** RS

| CNPJ                             | Razão Social do Fornecedor   | Valor da Proposta Final                            |
|----------------------------------|--|--|
| 00.489.746/0001-00<br>*VENCEDOR* | PADARIA E CONFEITARIA CAPELLIN LTDA<br><br><b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada<br><br><b>Endereço:</b><br>RICIERI CHEMELLO, 77 | R\$ 7,49<br><br><b>Telefone:</b><br>(05) 4291-2840 |

### Preço (Outros Entes Públicos) 2: Preço do Fornecedor Vencedor

R\$ 7,00

Inc. II Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

**Órgão:** MUNICIPIO DE TELHA  
**Objeto:** [LICITANET] - FORNECIMENTO PARCELADO DE LANCHES, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA ADMINISTRAÇÃO, COMO ORGÃO GERENCIADOR, FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE E FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL NO MUNICÍPIO DE TELHA/SE, COMO ORGÃOS PARTICIPANTES.  
**Descrição:** SALADA DE FRUTAS, EMBALAGEM EM COPO PLASTICO TRANSPARENTE COM 300 ML. - SALADA DE FRUTAS, EMBALAGEM EM COPO PLASTICO TRANSPARENTE COM 300 ML.

**Data:** 23/04/2024 09:00  
**Modalidade:** Pregão - Eletrônico  
**SRP:** SIM  
**Identificação:** 13118591000148-1-000003/2024  
**Lote/Item:** 1/4065150  
**Ata:** N/A  
**Homologação:** 23/04/2024 00:00  
**Fonte:** https://www.gov.br/pncp/pt-br  
**Quantidade:** 2.000  
**Unidade:** UND  
**UF:** SE

| CNPJ                             | Razão Social do Fornecedor  | Valor da Proposta Final |
|----------------------------------|---|-------------------------|
| 51.461.450/0001-12<br>*VENCEDOR* | 51.461.450 MARIA NESSUITA SANTOS FREIRE<br><br><b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada<br><br><b>Endereço:</b><br>, | R\$ 7,00                |

### Preço (Outros Entes Públicos) 3: Preço do Fornecedor Vencedor

R\$ 5,99

Inc. II Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)



Órgão: MUNICIPIO DE RONDINHA

Objeto: AQUISIÇÃO DE COFFEE BREAK PARA EVENTOS ORGANIZADOS PELO MUNICIPIO.

Descrição: COFFEE BREAK - Kit 04 - 1 pote de salada de fruta com no mínimo 3 frutas diferentes, embalado individualmente e com tampa, de no mínimo 300 ml, deve acompanhar uma colher descartável. - COFFEE BREAK - Kit 04 - 1 pote de salada de fruta com no mínimo 3 frutas diferentes, embalado individualmente e com tampa, de no mínimo 300 ml, deve acompanhar uma colher descartável.

Data: 12/04/2024 08:00

Modalidade: Pregão - Eletrônico

SRP: SIM

Identificação: 87712212000180-1-000032/2024

Lote/Item: 1/4

Ata: N/A

Homologação: 12/04/2024 00:00

Fonte: <https://www.gov.br/pncp/pt-br>

Quantidade: 1.000

Unidade: UN

UF: RS

| CNPJ   | Razão Social do Fornecedor        | Valor da Proposta Final |
|--|-----------------------------------|-------------------------|
| 93.801.330/0002-48<br>*VENCEDOR*   | SUPERMERCADO WAGNER LTDA - Filial | R\$ 5,99                |
| Marca: Marca não informada<br>Fabricante: Fabricante não informado<br>Descrição: Descrição não informada |                                   |                         |
| Endereço:  |                                   |                         |

#### Item 6: Sanduíche natural com pão integral

Preço Estimado: R\$ 8,04 (un)

Percentual: -

Preço Estimado Calculado: R\$ 8,04

Média dos Preços Obtidos: R\$ 8,04

| Quantidade | Descrição                          | Observação |
|------------|------------------------------------|------------|
| 1 Unidade  | Sanduíche natural com pão integral |            |

#### Preço (Compras Governamentais) 1: Preço do Fornecedor Vencedor

R\$ 8,30

Inc. I Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

Órgão: INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC. DE SÃO PAULO

Data: 05/03/2024 10:00

Objeto: Contratação de empresa especializada para o fornecimento e distribuição de lanches para os Discentes do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo (IFSP) - Campus Campos do Jordão

Modalidade: Pregão Eletrônico

SRP: NÃO

Descrição: Fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces - Fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces

Identificação: NºPregão:901082024 / UASG:158154

Lote/Item: /2

Ata: N/A

CatSer: 3697 - undefined - Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces

Fonte: [www.gov.br/compras/pt-br](http://www.gov.br/compras/pt-br)

Quantidade: 1.129

Unidade: UNIDADE

UF: SP

| CNPJ   | Razão Social do Fornecedor | Valor da Proposta Final |
|--|----------------------------|-------------------------|
| 00.733.137/0001-55   | M.L.SOARES MACIEL PIZZARIA | R\$ 7,05                |
| Marca: Marca não informada<br>Fabricante: Fabricante não informado<br>Descrição: Descrição não informada |                            |                         |
| Endereço:  |                            |                         |



| CNPJ   | Razão Social do Fornecedor                         | Valor da Proposta Final        |                  |                                |                  |                  |               |    |           |                                |                |                                |
|--|--|--------------------------------|------------------|--------------------------------|------------------|------------------|---------------|----|-----------|--------------------------------|----------------|--------------------------------|
| 53.301.539/0001-47   | 53.301.539 MARIA CECILIA MACHADO FONSECA           | R\$ 8,05                       |                  |                                |                  |                  |               |    |           |                                |                |                                |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada<br><br><b>Endereço:</b><br>,   |  |                                |                  |                                |                  |                  |               |    |           |                                |                |                                |
| 37.926.550/0001-46   | M B MONTEIRO COMERCIO DE PRODUTOS ALIMENTICIO LTDA | R\$ 8,30                       |                  |                                |                  |                  |               |    |           |                                |                |                                |
| <b>*VENCEDOR*</b><br><br><b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada<br><br><table border="0"> <tr> <td><b>Estado:</b></td> <td><b>Cidade:</b></td> <td><b>Endereço:</b></td> <td><b>Telefone:</b></td> <td><b>Email:</b></td> </tr> <tr> <td>AM</td> <td>Manaus</td> <td>R SETE QUEDAS, 433</td> <td>(92) 9173-6675</td> <td>monteiro.mar@gmail.com</td> </tr> </table> |  |                                | <b>Estado:</b>   | <b>Cidade:</b>                 | <b>Endereço:</b> | <b>Telefone:</b> | <b>Email:</b> | AM | Manaus    | R SETE QUEDAS, 433             | (92) 9173-6675 | monteiro.mar@gmail.com         |
| <b>Estado:</b>   | <b>Cidade:</b>                                     | <b>Endereço:</b>               | <b>Telefone:</b> | <b>Email:</b>                  |                  |                  |               |    |           |                                |                |                                |
| AM   | Manaus   | R SETE QUEDAS, 433             | (92) 9173-6675   | monteiro.mar@gmail.com         |                  |                  |               |    |           |                                |                |                                |
| 17.031.812/0001-05   | MR COMERCIO E SERVICO LTDA                         | R\$ 8,30                       |                  |                                |                  |                  |               |    |           |                                |                |                                |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada<br><br><table border="0"> <tr> <td><b>Estado:</b></td> <td><b>Cidade:</b></td> <td><b>Endereço:</b></td> <td><b>Telefone:</b></td> <td><b>Email:</b></td> </tr> <tr> <td>AC</td> <td>Bujari</td> <td>TRAVESSA SAO SEBASTIAO, 507</td> <td>(68) 3223-1532</td> <td>mrcomercioeservico@hotmail.com</td> </tr> </table>         |  |                                | <b>Estado:</b>   | <b>Cidade:</b>                 | <b>Endereço:</b> | <b>Telefone:</b> | <b>Email:</b> | AC | Bujari    | TRAVESSA SAO SEBASTIAO, 507    | (68) 3223-1532 | mrcomercioeservico@hotmail.com |
| <b>Estado:</b>   | <b>Cidade:</b>                                     | <b>Endereço:</b>               | <b>Telefone:</b> | <b>Email:</b>                  |                  |                  |               |    |           |                                |                |                                |
| AC   | Bujari   | TRAVESSA SAO SEBASTIAO, 507    | (68) 3223-1532   | mrcomercioeservico@hotmail.com |                  |                  |               |    |           |                                |                |                                |
| 50.438.132/0001-78   | ALBB SERVICOS LTDA                                 | R\$ 8,30                       |                  |                                |                  |                  |               |    |           |                                |                |                                |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada<br><br><b>Endereço:</b><br>,   |  |                                |                  |                                |                  |                  |               |    |           |                                |                |                                |
| 41.003.464/0001-39   | TCP DA ROCHA SERVICOS DE ALIMENTACAO               | R\$ 8,33                       |                  |                                |                  |                  |               |    |           |                                |                |                                |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada<br><br><b>Endereço:</b><br>,   |  |                                |                  |                                |                  |                  |               |    |           |                                |                |                                |
| 50.090.843/0001-02   | 50.090.843 LETICIA MONTEIRO DA SILVA               | R\$ 8,33                       |                  |                                |                  |                  |               |    |           |                                |                |                                |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada<br><br><b>Endereço:</b><br>,   |  |                                |                  |                                |                  |                  |               |    |           |                                |                |                                |
| 32.087.284/0001-91   | 32.087.284 GILIARD DE SOUSA HOLANDO                | R\$ 8,33                       |                  |                                |                  |                  |               |    |           |                                |                |                                |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada<br><br><b>Endereço:</b><br>,   |  |                                |                  |                                |                  |                  |               |    |           |                                |                |                                |
| 20.356.950/0001-60   | FORSETI SERVICOS E TI EIRELI                       | R\$ 8,84                       |                  |                                |                  |                  |               |    |           |                                |                |                                |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada<br><br><table border="0"> <tr> <td><b>Estado:</b></td> <td><b>Cidade:</b></td> <td><b>Endereço:</b></td> <td><b>Telefone:</b></td> <td><b>Email:</b></td> </tr> <tr> <td>SP</td> <td>Guarulhos</td> <td>RUA DOUTOR GASTAO VIDIGAL, 200</td> <td>(11) 4968-7780</td> <td>adm@forseti.com</td> </tr> </table>                  |  |                                | <b>Estado:</b>   | <b>Cidade:</b>                 | <b>Endereço:</b> | <b>Telefone:</b> | <b>Email:</b> | SP | Guarulhos | RUA DOUTOR GASTAO VIDIGAL, 200 | (11) 4968-7780 | adm@forseti.com                |
| <b>Estado:</b>   | <b>Cidade:</b>                                     | <b>Endereço:</b>               | <b>Telefone:</b> | <b>Email:</b>                  |                  |                  |               |    |           |                                |                |                                |
| SP   | Guarulhos  | RUA DOUTOR GASTAO VIDIGAL, 200 | (11) 4968-7780   | adm@forseti.com                |                  |                  |               |    |           |                                |                |                                |

**Preço (Outros Entes Públicos) 1: Preço do Fornecedor Vencedor**

R\$ 6,49

Inc. II Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)



**Órgão:** MUNICIPIO DE RESENDE COSTA

**Objeto:** Registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios (lanches, bebidas e afins)

**Descrição:** SANDUÍCHE NATURAL..(02 fatias de pão de fôrma integral, 01 fatia de tomate, 01 folha de alface e 02 fatias de muçarela). Produto fresco, de excelente aparência, aroma, cor e sabor típicos do produto. Sem danos que alterem a forma, a aparência ou sabor. Is - SANDUÍCHE NATURAL..(02 fatias de pão de fôrma integral, 01 fatia de tomate, 01 folha de alface e 02 fatias de muçarela). Produto fresco, de excelente aparência, aroma, cor e sabor típicos do produto. Sem danos que alterem a forma, a aparência ou sabor. Isento de sujidades, larvas, insetos, rachaduras, cortes e perfurações.

**Data:** 29/05/2024 07:59

**Modalidade:** Pregão - Presencial

**SRP:** SIM

**Identificação:** 17749912000163-1-000057/2024

**Lote/Item:** 1/16

**Ata:** N/A

**Homologação:** 07/06/2024 00:00

**Fonte:** <https://www.gov.br/pncp/pt-br>

**Quantidade:** 5.000

**Unidade:** UN

**UF:** MG

| CNPJ                             | Razão Social do Fornecedor  | Valor da Proposta Final |
|----------------------------------|---|-------------------------|
| 33.898.181/0001-74<br>*VENCEDOR* | SUBLIME CAFE'S PADARIA LTDA<br><br>Marca: Marca não informada<br>Fabricante: Fabricante não informado<br>Descrição: Descrição não informada<br><br>Endereço:<br>, | R\$ 6,49                |

### Preço (Outros Entes Públicos) 2: Preço do Fornecedor Vencedor

R\$ 6,90

Inc. II Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

**Órgão:** Prefeitura Municipal de Lontra

**Objeto:** REGISTRO DE PREÇOS, PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE LANCHES, SALGADOS, BISCOITOS, PÃES, DENTRE OUTROS, PARA ATENDIMENTO DAS DEMANDAS DAS DIVERSAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE LONTRA.

**Descrição:** LANCHE TIPO SANDUICHE NATURAL COM TODOS OS ITENS NECESSÁRIOS AO SEU CONSUMO, 200 GRAMAS, INGREDIENTES MAIONESE, FRANGO DESFIADO, MILHO, CENOURA RALADA, ALFACE, TOMATE. - LANCHE TIPO SANDUICHE NATURAL COM TODOS OS ITENS NECESSÁRIOS AO SEU CONSUMO, 200 GRAMAS, INGREDIENTES MAIONESE, FRANGO DESFIADO, MILHO, CENOURA RALADA, ALFACE, TOMATE.

**Data:** 27/05/2024 11:27

**Modalidade:** Pregão

**SRP:** SIM

**Identificação:** 305873

**Lote/Item:** 1/7

**Ata:** [Link Ata](#)

**Fonte:** [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br)

**Quantidade:** 1.000

**Unidade:** UND

**UF:** MG

| CNPJ                             | Razão Social do Fornecedor  | Valor da Proposta Final |
|----------------------------------|---|-------------------------|
| 20.598.973/0001-81<br>*VENCEDOR* | GUILHERME MENDES LOPES<br><br>Marca: CASA DO PÃO DE QUEIJO<br>Fabricante: Fabricante não informado<br>Modelo: CASA DO PÃO DE QUEIJO<br>Descrição: Descrição não informada<br><br>Endereço:<br>, | R\$ 6,90                |

### Preço (Outros Entes Públicos) 3: Preço do Fornecedor Vencedor

R\$ 9,00

Inc. II Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)



**Órgão:** MUNICIPIO DE POCO FUNDO  
**Objeto:** REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURAS E EVENTUAIS AQUISIÇÕES DE PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO PARA ATENDER AS NECESSIDADES DE DIVERSOS DEPARTAMENTOS DA PREFEITURA MUNICIPAL DURANTE O PERIODO DE DOZE MESES  
**Descrição:** SANDUICHE NATURAL COM PAO DE FORMA E FRANGO - SANDUICHE NATURAL COM PAO DE FORMA E FRANGO

**Data:** 16/04/2024 12:59  
**Modalidade:** Pregão - Eletrônico  
**SRP:** SIM  
**Identificação:** 18242792000176-1-000034/2024  
**Lote/Item:** 1/9  
**Ata:** N/A  
**Homologação:** 23/04/2024 00:00  
**Fonte:** <https://www.gov.br/pncp/pt-br>  
**Quantidade:** 4.500  
**Unidade:** UNIDADE  
**UF:** MG

| CNPJ                             | Razão Social do Fornecedor  | Valor da Proposta Final                         |                                    |                                       |
|----------------------------------|---|---|------------------------------------|---------------------------------------|
| 13.046.333/0001-01<br>*VENCEDOR* | PANIFICADORA DIAS FERREIRA LTDA<br><br>Marca: Marca não informada<br>Fabricante: Fabricante não informado<br>Descrição: Descrição não informada | R\$ 9,00  |                                    |                                       |
| <b>Estado:</b><br>MG             | <b>Cidade:</b><br>Poço Fundo  | <b>Endereço:</b><br>R ANTONIO PIRES FRANCO, 139 | <b>Telefone:</b><br>(35) 3283-1342 | <b>Email:</b><br>consilva@mgol.com.br |

#### Preço (Outros Entes Públicos) 4: Preço do Fornecedor Vencedor

R\$ 9,49

Inc. II Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

**Órgão:** MUNICIPIO DE SAO JOAQUIM DE BICAS  
**Objeto:** Registro de preços para contratação de empresa especializada no preparo, fornecimento e distribuição sob demanda de produtos alimentícios de padaria (pães, rosas, bolos, etc.), frios (presunto, muçarela), leite, sucos, refrigerantes e outros, para atender às necessidades das Secretarias Municipais de São Joaquim de Bicas.  
**Descrição:** SANDUICHE NATURAL SANDUICHE NATURAL com pão de forma dividido em 2 partes, com recheio de frango e milho OU presunto e mussarela OU patê de frango ou atum, azeitonas e alface. - SANDUICHE NATURAL SANDUICHE NATURAL com pão de forma dividido em 2 partes, com recheio de frango e milho OU presunto e mussarela OU patê de frango ou atum, azeitonas e alface.

**Data:** 03/04/2024 13:30  
**Modalidade:** Pregão - Eletrônico  
**SRP:** SIM  
**Identificação:** 01612516000150-1-000099/2024  
**Lote/Item:** 1/60  
**Ata:** N/A  
**Homologação:** 23/04/2024 00:00  
**Fonte:** <https://www.gov.br/pncp/pt-br>  
**Quantidade:** 620  
**Unidade:** UND  
**UF:** MG

| CNPJ                             | Razão Social do Fornecedor   | Valor da Proposta Final |
|----------------------------------|--|-------------------------|
| 45.735.782/0001-45<br>*VENCEDOR* | vitoria padaria e mercearia ltda<br><br>Marca: Marca não informada<br>Fabricante: Fabricante não informado<br>Descrição: Descrição não informada | R\$ 9,49                |
| <b>Endereço:</b><br>,            |  |                         |

#### Item 7: Pão de queijo

Preço Estimado: R\$ 4,29 (un)

Percentual: -

Preço Estimado Calculado: R\$ 4,29

Média dos Preços Obtidos: R\$ 4,29

| Quantidade | Descrição     | Observação |
|------------|---------------|------------|
| 1 Unidade  | Pão de queijo |            |



**Preço (Compras Governamentais) 1: Preço do Fornecedor Vencedor****RS 4,10**

Inc. I Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

|  |   |
|--|---|
| <b>Órgão:</b> PODER JUDICIÁRIO<br>Tribunal Regional Federal<br>Tribunal Regional Federal da 5ª Região<br>Justiça Federal da 1ª Instância   | <b>Data:</b> 09/05/2024 00:00                         |
| <b>Objeto:</b> Pregão Eletrônico Formalização de Contrato de Concessão Administrativa não onerosa de espaço público para exploração de atividade comercial de venda de refeições e lanches, cujas especificações, quantitativos e condições gerais se encontram detalhadas no PROJETO BÁSICO/TERMO DE REFERÊNCIA (ANEXO I) | <b>Modalidade:</b> Pregão Eletrônico                  |
| <b>Descrição:</b> Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces - Pão de queijo tipo mineiro (120g)   | <b>SRP:</b> NÃO                                       |
| <b>CatSer:</b> 3697 - undefined - Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces   | <b>Identificação:</b> NºPregão:900092024 / UASG:90008 |
|  | <b>Lote/Item:</b> /7                                  |
|  | <b>Ata:</b> N/A                                       |
|  | <b>Homologação:</b> 15/05/2024 00:00                  |
|  | <b>Fonte:</b> www.gov.br/compras/pt-br                |
|  | <b>Quantidade:</b> 600                                |
|  | <b>Unidade:</b> UNIDADE                               |
|  | <b>UF:</b> PB   |

| CNPJ  | Razão Social do Fornecedor                         | Valor da Proposta Final                     |
|---|--|---|
| 37.926.550/0001-46<br>*VENCEDOR*  | M B MONTEIRO COMERCIO DE PRODUTOS ALIMENTICIO LTDA | <b>RS 4,10</b>                              |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada |  |   |
| <b>Estado:</b><br>AM  | <b>Cidade:</b><br>Manaus                           | <b>Endereço:</b><br>R SETE QUEDAS, 433      |
|   |  | <b>Telefone:</b><br>(92) 9173-6675          |
|   |  | <b>Email:</b><br>monteiro.mar@gmail.com     |
| 21.586.120/0001-92  | LIFE CORRETORA LTDA                                | <b>RS 5,00</b>                              |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada |  |   |
| <b>Endereço:</b><br>,   |  |   |
| 18.974.936/0001-89  | BODEGA REFEICOES SERVICOS E COMERCIO LTDA          | <b>RS 5,00</b>                              |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada |  |   |
| <b>Endereço:</b><br>,   |  |   |
| 11.712.434/0001-30  | RESTAURANTE PALADAR LTDA                           | <b>RS 5,00</b>                              |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada |  |   |
| <b>Estado:</b><br>BA  | <b>Cidade:</b><br>Salvador                         | <b>Endereço:</b><br>LD DOS GALES, 26        |
|   |  | <b>Telefone:</b><br>(71) 8199-3384          |
|   |  | <b>Email:</b><br>arscontabilidade@ig.com.br |

**Preço (Compras Governamentais) 2: Preço do Fornecedor Vencedor****RS 4,40**

Inc. I Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)



**CNPJ:** 15.461.510/0001-33

**Órgão:** MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Fundação Universidade Federal do Mato Grosso do Sul

**Objeto:** Concessão Administrativa Onerosa de Uso de Espaço Físico edificado para exploração comercial de serviços de lanchonete, envolvendo a concessão 01 (um) espaço físico, em área total de 67,76m²..

**Descrição:** Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces - Pão de queijo (Aproximadamente 100 gramas).

**CatSer:** 3697 - undefined - Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces

**Data:** 30/10/2023 09:30

**Modalidade:** Pregão Eletrônico

**SRP:** NÃO

**Identificação:** N°Pregão:442023 / UASG:154054

**Lote/Item:** 1/4

**Ata:** [Link Ata](#)

**Adjudicação:** 01/11/2023 09:47

**Homologação:** 06/11/2023 16:06

**Fonte:** www.gov.br/compras/pt-br

**Quantidade:** 1

**Unidade:** UNIDADE

**UF:** MS

| CNPJ   | Razão Social do Fornecedor         | Valor da Proposta Final |
|--|------------------------------------|-------------------------|
| 35.547.324/0001-29<br>*VENCEDOR*   | JOSE EUGENIO GUIMARAES LTDA        | R\$ 4,40                |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Pão de queijo<br><b>Endereço:</b><br>, |                                    |                         |
| 18.683.955/0001-56   | 18.683.955 JOSE ROBERTO DIOGO ROSA | R\$ 4,50                |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Pão de queijo<br><b>Endereço:</b><br>, |                                    |                         |

**Preço (Outros Entes Públicos) 1: Preço do Fornecedor Vencedor**

R\$ 4,15

*Inc. II Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)*

**Órgão:** CAMARA MUNICIPAL DE CONCEICAO DO MATO DENTRO - MG

**Objeto:** A presente licitação tem como objeto Registro de preço, pelo prazo de 12 (doze) meses, para futura e eventual contratação de empresa para fornecimento de lanches para servidores, projeto Acelera, oficinas do Parlamento Jovem, reuniões e itinerantes conforme especificações quantitativas e qualitativas constantes no edital.

**Descrição:** Pão de queijo médio 100g, porção (embalado individualmente em plástico filme). - Pão de queijo médio 100g, porção (embalado individualmente em plástico filme).

**Data:** 29/05/2024 09:30

**Modalidade:** Pregão - Eletrônico

**SRP:** SIM

**Identificação:** 02430067000191-1-000018/2024

**Lote/Item:** 1/3

**Ata:** N/A

**Homologação:** 29/05/2024 00:00

**Fonte:** https://www.gov.br/pnecp/pt-br

**Quantidade:** 4.800

**Unidade:** UN

**UF:** MG

| CNPJ   | Razão Social do Fornecedor                  | Valor da Proposta Final |
|--|---|-------------------------|
| 14.540.604/0001-35<br>*VENCEDOR*   | LUCIANE MARILHA DA SILVA CHAVES 02982763648 | R\$ 4,15                |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada<br><b>Endereço:</b><br>, |   |                         |



## Preço (Outros Entes Públicos) 2: Preço do Fornecedor Vencedor

RS 4,50

Inc. II Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

|   |  |
|---|--|
| <b>Órgão:</b> MUNICIPIO DE GUIMARANIA   | <b>Data:</b> 07/05/2024 09:00                      |
| <b>Objeto:</b> [LICITANET] - REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO PARCELADA DE LANCHES PARA UTILIZAÇÃO NAS ATIVIDADES COLETIVAS E/OU EM GRUPO (REUNIÕES, ENCONTROS E OFICINAS), DESENVOLVIDAS PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL, DE ACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS ADIANTE DISCRIMINADAS. | <b>Modalidade:</b> Pregão - Eletrônico             |
|   | <b>SRP:</b> SIM                                    |
| <b>Descrição:</b> PAO DE QUEIJO MÉDIO PESANDO ENTRE 90 E 110 GRAMAS. - PAO DE QUEIJO MÉDIO PESANDO ENTRE 90 E 110 GRAMAS.   | <b>Identificação:</b> 18602052000101-1-000005/2024 |
|   | <b>Lote/Item:</b> 1/4091531                        |
|   | <b>Ata:</b> N/A                                    |
|   | <b>Homologação:</b> 14/05/2024 00:00               |
|   | <b>Fonte:</b> https://www.gov.br/pncp/pt-br        |
|   | <b>Quantidade:</b> 2.000                           |
|   | <b>Unidade:</b> UN                                 |
|   | <b>UF:</b> MG                                      |

| CNPJ  | Razão Social do Fornecedor         | Valor da Proposta Final |
|---|------------------------------------|-------------------------|
| 44.207.822/0001-13<br>*VENCEDOR*            | PAULO GEOVANE DA COSTA 00704183650 | RS 4,50                 |
| <b>Marca:</b> Marca não informada           |                                    |                         |
| <b>Fabricante:</b> Fabricante não informado |                                    |                         |
| <b>Descrição:</b> Descrição não informada   |                                    |                         |
| <b>Endereço:</b>                            |                                    |                         |
| ,   |                                    |                         |

## Item 8: Salgado de forno

Preço Estimado: R\$ 6,40 (un)

Percentual: -

Preço Estimado Calculado: R\$ 6,40

Média dos Preços Obtidos: R\$ 6,40

| Quantidade | Descrição        | Observação |
|------------|------------------|------------|
| 1 Unidade  | Salgado de forno |            |

## Preço (Compras Governamentais) 1: Preço do Fornecedor Vencedor

RS 6,50

Inc. I Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

|  |   |
|--|---|
| <b>Órgão:</b> MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO<br>Fundação Universidade Federal do Mato Grosso do Sul  | <b>Data:</b> 24/01/2024 09:30                       |
| <b>Objeto:</b> Concessão Administrativa Onerosa de Uso de Espaço Físico não edificado para exploração comercial de serviços de alimentação, por meio da disponibilização de LANCHONETE no modelo Food Truck Móvel (trailers, furgões ou caminhonetes adaptados) a ser instalada na Universidade Federal de Mato Grosso do Sul- Câmpus de Coxim.. | <b>Modalidade:</b> Pregão Eletrônico                |
|  | <b>SRP:</b> NÃO                                     |
| <b>Descrição:</b> Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante - Salgados (unidade – min. 120 g.) - salgado assado   | <b>Identificação:</b> NºPregão:602023 / UASG:154054 |
| <b>CatSer:</b> 15210 - undefined - Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante  | <b>Lote/Item:</b> 1/2                               |
|  | <b>Ata:</b> <a href="#">Link Ata</a>                |
|  | <b>Adjudicação:</b> 01/02/2024 09:36                |
|  | <b>Homologação:</b> 02/02/2024 19:23                |
|  | <b>Fonte:</b> www.gov.br/compras/pt-br              |
|  | <b>Quantidade:</b> 1                                |
|  | <b>Unidade:</b> UNIDADE                             |
|  | <b>UF:</b> MS                                       |

| CNPJ  | Razão Social do Fornecedor        | Valor da Proposta Final |
|---|-----------------------------------|-------------------------|
| 47.467.760/0001-77<br>*VENCEDOR*  | VIVIANE GOMES BOVOLIM 86736469104 | RS 6,50                 |
| <b>Marca:</b> Marca não informada   |                                   |                         |
| <b>Fabricante:</b> Fabricante não informado                               |                                   |                         |
| <b>Descrição:</b> Salgado assado de 120g com recheio de sabores variados. |                                   |                         |
| <b>Endereço:</b>  |                                   |                         |
| ,   |                                   |                         |



**Preço (Outros Entes Públicos) 1: Preço do Fornecedor Vencedor**

RS 6,66

Inc. II Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

|   |  |
|---|--|
| <b>Órgão:</b> Prefeitura Municipal de Santa Rita do Ituêto  | <b>Data:</b> 02/07/2024 09:30  |
| <b>Objeto:</b> Registro de preços para futura e eventual aquisição de pães, lanches e outros diversos itens de padaria para manutenção das Secretarias do Município de Santa Rita do Ituêto/MG.   | <b>Modalidade:</b> Pregão  |
|   | <b>SRP:</b> SIM  |
| <b>Descrição:</b> SALGADO PASTEL ASSADO SALGADO - Tipo: PASTEL ASSADO. Sabor do recheio: FRANGO, QUEIJO OU CARNE DE BOI MOÍDA, A SER DEFINIDO NO MOMENTO DO PEDIDO. Tamanho: GRANDE, com no mínimo 100 g cada.  | <b>Identificação:</b> 33405-Prefeitura Municipal de Santa Rita do Ituêto-0000262024-0000072024 |
| <b>Apresentação:</b> PRONTO PARA O CONSUMO. UNIDADE. - SALGADO PASTEL ASSADO SALGADO - Tipo: PASTEL ASSADO. Sabor do recheio: FRANGO, QUEIJO OU CARNE DE BOI MOÍDA, A SER DEFINIDO NO MOMENTO DO PEDIDO. Tamanho: GRANDE, com no mínimo 100 g cada. Apresentação: PRONTO PARA O CONSUMO. UNIDADE. | <b>Lote/Item:</b> 1/49   |
|   | <b>Ata:</b> <a href="#">Link Ata</a>   |
|   | <b>Homologação:</b> 04/07/2024 10:43   |
|   | <b>Fonte:</b> app2.licitardigital.com.br/pesquisa  |
|   | <b>Quantidade:</b> 30  |
|   | <b>Unidade:</b> UN   |
|   | <b>UF:</b> MG  |

| CNPJ  | Razão Social do Fornecedor                 | Valor da Proposta Final |
|---|--|-------------------------|
| 30.753.625/0001-95<br>*VENCEDOR*  | SAMARA CRISTINA LOPES DA SILVA 66956048604 | RS 6,66                 |
| <b>Marca:</b> PRÓPRIO<br><b>Fabricante:</b> PRÓPRIO<br><b>Modelo:</b> PASTEL ASSADO RECHEADO<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada |  |                         |
| <b>Endereço:</b><br>,   |  |                         |

**Preço (Outros Entes Públicos) 2: Preço do Fornecedor Vencedor**

RS 6,85

Inc. II Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

|  |   |
|--|---|
| <b>Órgão:</b> INSTITUTO FEDERAL DE EDUCACAO, CIENCIA E TECNOLOGIA DE SAO PAULO   | <b>Data:</b> 29/05/2024 10:00   |
| <b>Objeto:</b> Concessão onerosa de espaço para funcionamento de cantina, nas dependências do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Estado de São Paulo, unidade Campus Registro. | <b>Modalidade:</b> Pregão - Eletrônico  |
|  | <b>SRP:</b> NÃO   |
| <b>Descrição:</b> Salgados Diversos - Salgados Diversos  | <b>Identificação:</b> 10882594000165-1-000161/2024                                      |
| <b>CatMat:</b> 302685 - Salgados Diversos - Tipo: Esfirra   Apresentação: Embalagem Com 100 Gramas   Sabor: Carne Moída  | <b>Lote/Item:</b> 1/7   |
|  | <b>Ata:</b> N/A   |
|  | <b>Homologação:</b> 04/06/2024 00:00  |
|  | <b>Fonte:</b> <a href="https://www.gov.br/pncp/pt-br">https://www.gov.br/pncp/pt-br</a> |
|  | <b>Quantidade:</b> 1  |
|  | <b>Unidade:</b> Unidade   |
|  | <b>UF:</b> SP   |

| CNPJ  | Razão Social do Fornecedor        | Valor da Proposta Final                       |
|---|-----------------------------------|---|
| 10.909.797/0001-06<br>*VENCEDOR*  | CONSELHEIRO VALENTIM LTDA         | RS 6,85                                       |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada |                                   |   |
| <b>Estado:</b> SP   | <b>Cidade:</b> Registro           | <b>Endereço:</b> R SHITIRO MAEJI, 663         |
|   | <b>Nome de Contato:</b> ALEXANDRA | <b>Telefone:</b> (13) 3822-3774               |
|   |                                   | <b>Email:</b> conselheirovalentim@hotmail.com |

**Preço (Outros Entes Públicos) 3: Preço do Fornecedor Vencedor**

RS 7,00

Inc. II Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)



**Órgão:** CAMARA MUNICIPAL DE PASSA VINTE

**Data:** 30/04/2024 09:33

**Objeto:** Contratação de empresa especializada em panificação e similares para fornecimento de lanches para atender as demandas da Câmara Municipal de Passa Vinte/MG.

**Modalidade:** Dispensa

**SRP:** NÃO

**Descrição:** Salgado assado individual - Salgado assado individual

**Identificação:** 00135638000130-1-000004/2024

**Lote/Item:** 1/24

**Ata:** N/A

**Homologação:** 27/03/2024 00:00

**Fonte:** <https://www.gov.br/pncp/pt-br>

**Quantidade:** 500

**Unidade:** UNIDADE

**UF:** MG

| CNPJ  | Razão Social do Fornecedor    | Valor da Proposta Final |
|---|-------------------------------|-------------------------|
| 08.244.715/0001-00<br>*VENCEDOR*  | MARIA ANGELICA DE OLIVEIRA ME | R\$ 7,00                |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada |                               |                         |
| <b>Endereço:</b><br>,   |                               |                         |

**Preço (Outros Entes Públicos) 4: Preço do Fornecedor Vencedor**

**R\$ 5,00**

*Inc. II Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)*

**Órgão:** CAMARA MUNICIPAL DE CARRANCAS

**Data:** 19/04/2024 10:46

**Objeto:** aquisição de lanches para consumo dos servidores e vereadores em reuniões e demais eventos promovidos pela Câmara Municipal, no ano de 2024.

**Modalidade:** Dispensa

**SRP:** NÃO

**Descrição:** SALGADO ASSADO - SALGADO ASSADO

**Identificação:** 08449182000194-1-000008/2024

**Lote/Item:** 1/5

**Ata:** N/A

**Homologação:** 21/02/2024 00:00

**Fonte:** <https://www.gov.br/pncp/pt-br>

**Quantidade:** 200

**Unidade:** UN

**UF:** MG

| CNPJ  | Razão Social do Fornecedor        | Valor da Proposta Final |
|---|-----------------------------------|-------------------------|
| 21.392.329/0001-15<br>*VENCEDOR*  | J. RAIMUNDO DOS SANTOS & CIA LTDA | R\$ 5,00                |
| <b>Marca:</b> Marca não informada<br><b>Fabricante:</b> Fabricante não informado<br><b>Descrição:</b> Descrição não informada |                                   |                         |
| <b>Endereço:</b><br>,   |                                   |                         |





## Extrato de fontes utilizadas neste relatório

**ATENÇÃO** - O Banco de Preços é uma solução tecnológica que atende aos parâmetros de pesquisa dispostos em Leis vigentes, Instruções Normativas, Acórdãos, Regulamentos, Decretos e Portarias. Sendo assim, por reunir diversas fontes governamentais, complementares e sites de domínio amplo, o sistema não é considerado uma fonte e, sim, um meio para que as pesquisas sejam realizadas de forma segura, ágil e eficaz.

### Fontes utilizadas nesta cotação:

|   |   |
|---|---|
| 1 - Banrisul<br>www.banrisul.com.br   | Data: 22/07/2024 09:34:37<br>Acessar a fonte <a href="#">aqui</a> |
| 2 - Compras.gov.br<br>www.gov.br/compras/pt-br                                | Data: 26/06/2024 11:26:41<br>Acessar a fonte <a href="#">aqui</a> |
| 3 - Licitar Digital<br>app2.licitardigital.com.br/pesquisa                    | Data: 09/07/2024 14:35:35<br>Acessar a fonte <a href="#">aqui</a> |
| 4 - Portal de Compras Publicas<br>www.portaldecompraspublicas.com.br          | Data: 22/07/2024 11:20:05<br>Acessar a fonte <a href="#">aqui</a> |
| 5 - Portal Nacional de Contratações Públicas<br>https://www.gov.br/pncp/pt-br | Data: 16/07/2024 16:20:37<br>Acessar a fonte <a href="#">aqui</a> |





### Vitamina Pnp Banana Copo 300MI

**R\$ 6,49** /uni

Informações sobre o produto ou embalagem apresentada pode não ser atual ou completo. Sempre consulte o produto físico para as informações mais precisas e avisos. Para obter informações adicionais, entre em contato com o revendedor ou fabricante.

#### Produtos Relacionados



**R\$ 4,99/kg**

Salgado Semi Folheado  
Calabresa Pnp



**R\$ 2,99**

Leite Copo Pnp



 1 

Adicionar

## Institucional

[Início](#)[Sobre Nós](#)[Blog](#)

## SAC

[Fale Conosco](#)[Telefone](#)[☎ \(88\) 98826-3193](#)[E-mail](#)[✉ pnpconceito@gmail.com](mailto:pnpconceito@gmail.com)

## Termos

[Termos de Uso](#)[Política de Privacidade](#)

## Segurança



## Nossos Canais



## Pagamento

Pague na entrega com dinheiro ou cartão.

## Baixe Nosso App



Desenvolvido por



Fotos ilustrativas. Compras podem ser canceladas em caso de suspeita de fraude. O valor total de sua compra poderá ser alterado para mais ou para menos por conta dos produtos de peso variável. Preços, ofertas e condições exclusivos para internet e válidos durante o dia de hoje, podendo sofrer alterações sem prévia notificação. Em caso de divergência de valores no site, o valor válido é o do carrinho de compras. Venda sujeita à disponibilidade de estoque no dia da entrega. No caso de faltar algum produto, este não será entregue e o valor correspondente não será cobrado. Proibida a venda de bebidas alcoólicas para menores de 18 anos. Beba com moderação.

2024 © Nosso Pão - CNPJ: 06.970.318/0001-81 - Todos os Direitos Reservados.  
Centro, Rua Antonio Domingues, 339, Boa Viagem - CE

## Mapa do Site



O que procura?



Ordem ▾



## Vitaminas de Frutas 300ml

SKU: 1567 | Categoria: [Lanchonete](#)

R\$ 10,00

-

1

+

ADICIONAR

Descrição

Vitaminas



### Destaques:



**Marmita M**  
R\$ 18,00  
[Comprar](#)



**Pão Francês Kg**  
R\$ 17,90  
[Comprar](#)



**Marmita G**  
R\$ 20,00  
[Comprar](#)

### Da Mesma Categoria:



**Suco De Laranja 300ml**  
R\$ 8,00  
[Comprar](#)



**Pão De Queijo Recheado**  
R\$ 5,00  
[Comprar](#)



**Pão De Queijo G**  
R\$ 5,00  
[Comprar](#)

### Produtos Populares:



**Marmita M**  
R\$ 18,00  
[Comprar](#)



**Pão Francês Kg**  
R\$ 17,90  
[Comprar](#)



**Marmita G**  
R\$ 20,00  
[Comprar](#)

As imagens dos produtos são meramente ilustrativas. Os itens solicitados podem estar sujeitos a disponibilidade do estoque. Aguarde nossa confirmação.

**EMPRESA:**

[Início](#)  
[Produtos](#)  
[Como Funciona](#)  
[Política de Entrega](#)  
[Política de Privacidade](#)  
[Trabalhe Conosco](#)  
[Fale Conosco](#)  
[Preferências de Cookies](#)

**CLIENTE:**

[Cadastre-se já!](#)  
[Entrar](#)

**PAGAMENTO:**

Cartão de Crédito  
 Cartão de Débito  
 Dinheiro

**SEGURANÇA:**



**Anexo II - Anexo II - ESPECIFICACOES DAS  
PREPARACOES E CARDAPIOS.pdf**

## ANEXO II – ESPECIFICAÇÕES DAS PREPARAÇÕES E CARDÁPIOS

### 1 – Especificações do almoço

#### Composição, especificações, porções e frequências das SALADAS do almoço

| Item  | Porção/<br>usuário<br>(alimento<br>pronto para o<br>consumo) | Frequência    |
|---|--|---------------|
| acelga, agrião, alface, almeirão, bertalha, brócolis, broto de bambu, broto de feijão, chicória, cebolinha, coentro, couve, espinafre, serralha, salsa, rúcula etc.                       | 40 gramas  | Diária        |
| Abobrinha, abóbora, berinjela, beterraba, cebola, cenoura, chuchu, couve-flor, ervilha verde, jiló, maxixe, nabo, moranga, pepino, pimentão, quiabo, rabanete, repolho, tomate vagem etc. | 40 gramas (cru)  | 16 vezes/ mês |
|   | 60 gramas (cozido)   |               |
| Vegetal tipo C = Aipim, batata baroa, batata doce, cará, inhame, milho verde etc.   | 60 gramas  | 04 vezes/ mês |
| Condimentos =alecrim, orégano, ervas finas, manjeriço, sálvia, estragão, tomilho, cúrcuma, noz moscada, cominho, etc.   | -  | Diária        |

#### Composição, especificações, porções e frequências dos ACOMPANHAMENTOS

| Item  | Porção/ usuário do alimento pronto | Frequência    |
|---|------------------------------------|---------------|
| Arroz parboilizado ou branco                                | 200 gramas                         | Diária        |
| Feijão preto  | 130 gramas                         | 16 vezes/ mês |
| Feijão de cor (manteiga, branco, vermelho, mulatinho, etc.) | 130 gramas                         | 04 vezes/ mês |

**Composição, especificações, porções e frequências da 1ª opção de PRATO PRINCIPAL**

| <b>Tipo</b>              | <b>Especificação</b>  | <b>Porção/ usuário<br/>(alimento pronto<br/>para o consumo)</b> | <b>Frequência</b> |
|--------------------------|---|---|-------------------|
| Carne bovina<br>sem osso | Lagarto (Plano ou Redondo) ou coxão Duro                                    | 130 gramas  | 01 vez /mês       |
|                          | Almôndega, Quibe (não industrializados) ou Hambúrguer (não industrializado) | 140 gramas  | 02 vezes /mês     |
|                          | Carne Moída= Patinho, coxão mole ou músculo                                 | 130 gramas  | 02 vezes /mês     |
|                          | Coxão mole, alcatra, maminha, contrafilé                                    | 130 gramas  | 01 vez/mês        |
| Ave sem osso             | Filé de peito de frango ou filé de sobrecoxa                                | 130 gramas  | 05 vezes /mês     |
| Ave com osso             | coxa ou sobrecoxa   | 180 gramas  | 02 vezes /mês     |
| Suína sem osso           | Lombo   | 130 gramas  | 01 vez /mês       |
|                          | Copa lombo  | 130 gramas  | 01 vez /mês       |
|                          | Pernil  | 130 gramas  | 01 vez /mês       |
|                          | Filé mignon suíno   | 130 gramas  | 01 vez /mês       |
| Peixe sem osso           | Filé (pescada, namorado, dourado, congro rosa, merluza ou cação)            | 130 gramas  | 03 vezes/ mês     |
|                          | Posta (namorado, congro rosa, cação)  | 180 gramas  |                   |

**Composição, especificações, porções e frequências de PRATOS VEGETARIANOS**

| <b>Tipo</b>   | <b>Especificação</b>                     | <b>Porção/ usuário<br/>(alimento pronto<br/>para o consumo)</b> | <b>Frequência</b> |
|---|--|---|-------------------|
| Abobrinha recheada  | Abobrinha 100g/<br>recheio 120g          | 220 gramas  | 03 vezes/ mês     |
| Almôndega de<br>proteína de soja (não<br>industrializada) |  | 140gramas   | 02 vezes/ mês     |
| Batata recheada com<br>Proteína texturizada<br>de soja    | Batata 100g /PTS<br>120g                 | 220 gramas  | 01 vez/ mês       |
| Bolinhos assados de<br>feijão e vegetais                  |  | 150gramas   | 01 vez/ mês       |
| Bolonhesa de<br>lentilha e cenoura                        |  | 150gramas   | 01 vez/mês        |
| Hambúrguer<br>vegetariano assado                          |  | 140 gramas  | 04 vezes/ mês     |
| Panqueca de<br>espinafre com grão<br>de bico              |  | 240 gramas  | 01 vez/ mês       |
| Proteína de soja<br>texturizada moída                     |  | 130 gramas  | 02 vezes/ mês     |
| Tomate recheado<br>com leguminosas                        |  | 220 gramas  | 02 vezes/ mês     |
| Quibe de forno de<br>proteína texturizada<br>de soja      | Quibe 100g + 40g de<br>frios ou vegetais | 140 gramas  | 02 vezes/ mês     |
| Ovo   | Omelete                                  | 130 gramas  | 01 vez/ mês       |

### Composição, especificações, porções e frequências da GUARNIÇÃO

| Tipo    | Especificação  | Porção / usuário<br>(alimento pronto para o consumo) | Frequência   |
|---------|--|--|--------------|
| Vegetal | <b>Legumes:</b> Sauté, grelhado, ao vapor ou gratinado.  | 130 gramas   | 09 vezes/mês |
|         | <b>Verduras:</b> refogadas   | 100 gramas   | 02 vezes/mês |
|         | <b>PURÊ:</b> ingredientes básicos: batata inglesa ou aipim ou batata doce, ou misto (com outros vegetais), leite integral, margarina, sal.   | 130 gramas   | 02 vezes/mês |
|         | <b>CREME:</b> Ingredientes básicos: milho ou ervilha ou espinafre ou palmito, leite integral, farinha de trigo, creme de leite, margarina, sal.  | 130 gramas   | 01 vez/mês   |
| Farofa  | Ingredientes básicos: farinha de mandioca ou de milho, óleo vegetal, margarina, alho, cebola, cheiro verde e sal. Ingredientes variáveis: bacon, ovos, cenoura ralada, linguiça picada, carne de sol. (Conter pelo menos dois destes ingredientes = 30gramas). | 50 gramas  | 02 vezes/mês |
| Massa   | Espaguete, talharim, penne, fuzile, etc.<br><br>Ingredientes básicos: macarrão, óleo vegetal, alho, sal, cebola, colorífico, cheiro verde.   | 200 gramas   | 02 vezes/mês |
| Pirão   | Farinha de mandioca. Será opção quando o prato principal for peixe.  | 150 gramas   | 02 vezes/mês |

**Composição, especificações, porções e frequências da SOBREMESA**

| <b>Tipo</b> | <b>Especificação</b>   | <b>Porção / usuário<br/>(alimento pronto para<br/>o consumo)</b> | <b>Frequência</b> |
|-------------|--|--|-------------------|
| Frutas      | Da época   | 130 gramas   | 16 vezes/mês      |
| Doces       | Pastoso, gelatina,<br>manjar, arroz doce,<br>pavê, sorvete ou<br>similares | 100 gramas   | 04 vezes/mês      |

**Composição, especificações, porções e frequências do SUCO**

| <b>Tipo</b>                  | <b>Especificação</b> | <b>Porção / usuário<br/>(alimento pronto<br/>para o consumo)</b> | <b>Frequência</b> |
|------------------------------|----------------------|--|-------------------|
| Suco de polpa<br>concentrado | Polpa de fruta       | 200 mililitros   | Diária            |

**2 – Especificações dos lanches****Composição, especificações, porções e frequências dos itens dos lanches**

| <b>Item</b>                   | <b>Especificações</b>   | <b>Porção/ usuário<br/>(alimento<br/>pronto para o<br/>consumo)</b> | <b>Frequência</b> |
|-------------------------------|---|---|-------------------|
| Pão                           | Francês, forma<br>branco, forma<br>integral, leite, milho,<br>careca ou suíço | 50 gramas   | 11 vezes/mês      |
| Bolo (não<br>industrializado) | Milho, cenoura, fubá,<br>frutas, chocolate.<br>Sem recheio.                   | 130 gramas  | 04 vezes/mês      |

| <b>Item</b>                                   | <b>Especificações</b>                                   | <b>Porção/ usuário<br/>(alimento pronto para o consumo)</b> | <b>Frequência</b> |
|---|---|---|-------------------|
| Torta salgada                                 | Frango desfiado com legumes, frios com salsinha, queijo | 200 gramas  | 05 vezes/mês      |
| Fruta   | Da época  | 130 gramas  | Diária            |
| Queijos, presunto e patê                      | Queijo Minas  | 30 gramas   | 02 vezes/ mês     |
|   | Queijo prato ou muçarela                                | 25 gramas   | 03 vezes/mês      |
|   | Presunto  | 25 gramas   | 01 vez/mês        |
|   | Patê (não industrializado)                              | 25 gramas   | 02 vezes/mês      |
| Ovo   | Ovo mexido  | 50gramas  | 03 vezes/mês      |
| Suco (com açúcar e adoçante)                  | Polpa de fruta  | 300 mililitros  | 07 vezes/ mês     |
| Iogurte ou iogurte de soja (comum e diet)     | Com polpa de fruta                                      | 170 gramas ou 200 gramas                                    | 03 vezes/ mês     |
| Leite integral ou extrato de soja enriquecido | 275 ml de leite + 25g achocolatado (comum, diet)        | 300 mililitros  | 03 vezes/ mês     |
|   | 200ml de leite + 100ml de café                          |   | 04 vezes/ mês     |

| Item | Especificações                           | Porção/ usuário<br>(alimento pronto para o consumo) | Frequência    |
|------|--|---|---------------|
|      | 200 ml de leite +<br>100gramas de frutas |   | 03 vezes/ mês |

### 3 – Cardápios do ALMOÇO

#### CARDÁPIO 1

| Semana 1          |  |  |                                     |  |                                     |
|-------------------|--|--|-------------------------------------|--|-------------------------------------|
|                   | Segunda-feira                                  | Terça-feira                              | Quarta-feira                        | Quinta-feira                                 | Sexta-feira                         |
| Prato Principal   | Picadinho de carne                             | Tiras de carne suína com molho barbecue  | Almôndega ao sugo                   | Filé de peixe à escabeche                    | Estrogonofe de frango               |
| Opção vegetariana | Proteína de soja ao molho de tomate            | Omelete com legumes no forno             | Quibe de PTS com berinjela          | Abobrinha recheada com pasta de grão de bico | Hambúrguer assado de lentilha       |
| Guarnição         | Farofa de alho e cebola                        | Abobrinha ao alho com cebolinha          | Purê de batata                      | Pirão  | Batata sauté com salsa              |
| Acompanhamento    | Arroz parboilizado/<br>Feijão mulatinho        | Arroz parboilizado/<br>Feijão preto      | Arroz parboilizado/<br>Feijão preto | Arroz parboilizado/<br>Feijão preto          | Arroz parboilizado/<br>Feijão preto |
| Salada 1          | Couve crua                                     | Mix de folhas                            | Alface lisa                         | Rúcula                                       | Alface roxa                         |
| Salada 2          | Abóbora ralada                                 | Batata doce com orégano                  | Tomate                              | Beterraba ralada                             | Pepino com molho de limão e hortelã |
|                   | Segunda-feira                                  | Terça-feira                              | Quarta-feira                        | Quinta-feira                                 | Sexta-feira                         |
| Sobremesa         | Banana Prata                                   | Goiabada                                 | Laranja                             | Maçã   | Tangerina                           |
| Suco              | Suco de acerola                                | Suco de abacaxi                          | Suco de manga                       | Suco de uva                                  | Suco de caju                        |
| Semana 2          |  |  |                                     |  |                                     |
|                   | Segunda-feira                                  | Terça-feira                              | Quarta-feira                        | Quinta-feira                                 | Sexta-feira                         |
| Prato Principal   | Sobrecoxa de frango assada com molho de quiabo | Carne moída com cenoura                  | Mignon suíno ao molho de ervas      | Filé de frango grelhado                      | Carne assada                        |
| Opção vegetariana | Bolinho assado de feijão com vegetais          | Proteína texturizada de soja com cenoura | Hamburguer assado de grão de bico   | Tomate recheado com creme de ervilha         | Almôndega de soja ao sugo           |

|                |                                   |                                     |   |                                  |                                  |
|----------------|-----------------------------------|-------------------------------------|---|----------------------------------|----------------------------------|
| Guarnição      | Quibebe                           | Chuchu sauté                        | Creme de espinafre                      | Couve refogada                   | Talharim ao alho e óleo          |
| Acompanhamento | Arroz parboilizado / Feijão preto | Arroz parboilizado/ Feijão vermelho | Arroz parboilizado/ Feijão preto        | Arroz parboilizado/ Feijão preto | Arroz parboilizado/ Feijão preto |
| Salada 1       | Alface crespa                     | Rúcula                              | Acelga                                  | Chicória                         | Alface roxa                      |
| Salada 2       | Batata cozida com tomilho         | Beterraba cozida                    | Tomate picado                           | Cenoura ralada                   | Chuchu cozido                    |
| Sobremesa      | Banana                            | Laranja                             | Pudim de baunilha com calda de caramelo | Banana                           | Maçã                             |
| Suco           | Suco de abacaxi                   | Suco de caju                        | Suco de uva                             | Suco de goiaba                   | Suco de manga                    |

| <b>Semana 3</b>   |                                   |                                  |                                      |  |                                  |
|-------------------|-----------------------------------|----------------------------------|--------------------------------------|--|----------------------------------|
|                   | <b>Segunda-feira</b>              | <b>Terça-feira</b>               | <b>Quarta-feira</b>                  | <b>Quinta-feira</b>                      | <b>Sexta-feira</b>               |
| Prato Principal   | Carne moída ao sugo               | Filé de peixe a escabeche        | File de frango acebolado             | Isca suína ao molho de ervas             | Frango xadrez                    |
| Opção vegetariana | Hamburguer assado de grão de bico | Tomate recheado com lentilha     | Bolonhesa de lentilha e cenoura      | Batata com PTS                           | Abobrinha recheada com lentilha  |
| Guarnição         | Macarrão Parafuso ao alho e óleo  | Pirão                            | Chuchu gratinado                     | Ratatouille                              | Cenoura com salsa                |
| Acompanhamento    | Arroz parboilizado/ Feijão preto  | Arroz parboilizado/ Feijão preto | Arroz parboilizado/ Feijão mulatinho | Arroz parboilizado/ Feijão preto         | Arroz parboilizado/ Feijão preto |
| Salada 1          | Chicória                          | Acelga                           | Rúcula                               | Alface roxa                              | Alface crespa                    |
| Salada 2          | Cenoura cozida                    | Tomate em rodela                 | Abóbora ralada                       | Cubinhos de abobrinha cozida com orégano | Batata doce com salsa            |
| Sobremesa         | Maçã                              | Banana                           | Tangerina                            | Manjar                                   | Banana                           |
| Suco              | Suco de maracujá                  | Suco de manga                    | Suco de caju                         | Suco de acerola                          | Suco de goiaba                   |

| <b>Semana 4</b> |                                     |                    |                                    |   |                      |
|-----------------|-------------------------------------|--------------------|------------------------------------|---|----------------------|
|                 | <b>Segunda-feira</b>                | <b>Terça-feira</b> | <b>Quarta-feira</b>                | <b>Quinta-feira</b>                     | <b>Sexta-feira</b>   |
| Prato Principal | Isca de frango ao molho de mostarda | Hamburguer         | Sobrecoxa assada ao molho de ervas | Filé de peixe cozido ao molho de tomate | Lombo suíno ao molho |

|                   |                                     |                                     |  |  |   |
|-------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|--|--|---|
| Opção vegetariana | Abobrinha com PTS                   | Hamburguer de lentilha e aveia      | Panqueca de espinafre com grão de bico | Quibe de forno com PTS e vegetais      | Almondega de proteína texturizada de soja ao sugo |
| Guarnição         | Couve refogada                      | Creme de milho                      | Abobrinha ao pomodoro                  | Batata cozida                          | Farofa de banana                                  |
| Acompanhamento    | Arroz parboilizado/<br>Feijão preto | Arroz parboilizado/<br>Feijão preto | Arroz parboilizado/<br>Feijão preto    | Arroz parboilizado/<br>Feijão vermelho | Arroz parboilizado/<br>Feijão preto               |
| Salada 1          | Rúcula                              | Couve crua                          | Alface crespa                          | Agrião                                 | Alface roxa                                       |
| Salada 2          | Abóbora ralada                      | Beterraba cozida                    | Batata cozida                          | Cenoura e chuchu                       | Vinagrete   |
| Sobremesa         | Laranja                             | Maçã                                | Banana                                 | Arroz doce                             | Banana  |
| Suco              | Suco de goiaba                      | Suco de tangerina                   | Suco de acerola                        | Suco de caju                           | Suco de abacaxi                                   |

## CARDÁPIO 2

| <b>Semana 1</b>   |                                      |                                     |                                      |                                     |  |
|-------------------|--------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------|--|
|                   | <b>Segunda-feira</b>                 | <b>Terça-feira</b>                  | <b>Quarta-feira</b>                  | <b>Quinta-feira</b>                 | <b>Sexta-feira</b>                           |
| Prato Principal   | Carne assada                         | Filé de frango com ervas            | Filé de peixe cozido ao molho branco | Estrogonofe de carne                | Isca suína ao molho de maracujá              |
| Opção vegetariana | Proteína texturizada de soja ao sugo | Batata recheada com PTS             | Hamburguer de lentilha e aveia       | Quibe de forno com PTS e vegetais   | Abobrinha recheada com pasta de grão de bico |
| Guarnição         | Aipim sauté                          | Repolho refogado                    | Cenoura palito                       | Batata sauté                        | Quibebe                                      |
| Acompanhamento    | Arroz parboilizado/<br>Feijão preto  | Arroz parboilizado/<br>Feijão preto | Arroz parboilizado/<br>Feijão preto  | Arroz parboilizado/<br>Feijão preto | Arroz parboilizado/<br>Feijão mulatinho      |
| Salada 1          | Rúcula                               | Alface crespa                       | Acelga                               | Alface lisa                         | Alface roxa                                  |
| Salada 2          | Abóbora cozida                       | Tomate e orégano                    | Beterraba ralada                     | Pepino com orégano                  | Chuchu cozido                                |
| Sobremesa         | Banana Prata                         | Goiabada                            | Laranja                              | Tangerina                           | Manga  |
| Suco              | Suco de acerola                      | Suco de abacaxi                     | Suco de manga                        | Suco de uva                         | Suco de caju                                 |

| <b>Semana 2</b>   |  |                                     |  |                                      |   |
|-------------------|--|-------------------------------------|--|--------------------------------------|---|
|                   | <b>Segunda-feira</b>                   | <b>Terça-feira</b>                  | <b>Quarta-feira</b>                            | <b>Quinta-feira</b>                  | <b>Sexta-feira</b>                      |
| Prato Principal   | Copa lombo grelhado                    | Quibe de forno                      | Sobrecoxa de frango assada ao molho de laranja | Filé de peixe à escabeche            | Filé de frango grelhado ao molho branco |
| Opção vegetariana | Hamburguer assado de lentilha          | Quibe de PTS com berinjela          | Abobrinha recheada com lentilha e aveia        | Tomate recheado com creme de ervilha | Almôndega de soja ao sugo               |
| Guarnição         | Chuchu gratinado                       | Creme de cenoura                    | Farofa de cebola                               | Pirão                                | Talharim ao alho e óleo                 |
| Acompanhamento    | Arroz parboilizado/<br>Feijão vermelho | Arroz parboilizado/<br>Feijão preto | Arroz parboilizado/<br>Feijão preto            | Arroz parboilizado/<br>Feijão preto  | Arroz parboilizado/<br>Feijão preto     |
| Salada 1          | Acelga                                 | Chicória                            | Alface roxa                                    | Couve crua                           | Alface lisa                             |
| Salada 2          | Cebola cozida com shoyo                | Batata cozida                       | Vinagrete                                      | Beterraba cozida                     | Repolho roxo                            |
| Sobremesa         | Banana                                 | Laranja                             | Pudim de baunilha com calda de caramelo        | Banana                               | Maçã                                    |
| Suco              | Suco de abacaxi                        | Suco de caju                        | Suco de uva                                    | Suco de goiaba                       | Suco de manga                           |

| <b>Semana 3</b>   |   |  |                                     |                                       |                                     |
|-------------------|---|--|-------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|
|                   | <b>Segunda-feira</b>                              | <b>Terça-feira</b>                     | <b>Quarta-feira</b>                 | <b>Quinta-feira</b>                   | <b>Sexta-feira</b>                  |
| Prato Principal   | Estrogonofe de frango                             | Isca de peixe frito à escabeche        | Carne moída ao sugo                 | Pernil assado                         | Almôndegas de carne ao sugo         |
| Opção vegetariana | Almondega de proteína texturizada de soja ao sugo | Omelete com legumes no forno           | Proteína de soja ao molho de tomate | Bolinho assado de feijão com vegetais | Hamburguer assado de grão de bico   |
| Guarnição         | Batata sauté com salsa                            | Pirão                                  | Macarrão espaguete ao alho e óleo   | Ratatouille                           | Abobrinha ao alho                   |
| Acompanhamento    | Arroz parboilizado/<br>Feijão preto               | Arroz parboilizado/<br>Feijão mulatino | Arroz parboilizado/<br>Feijão preto | Arroz parboilizado/<br>Feijão preto   | Arroz parboilizado/<br>Feijão preto |
| Salada 1          | Alface lisa                                       | Alface crespa                          | Acelga                              | Rúcula                                | Couve crua                          |
| Salada 2          | Tomate e pimentão picados                         | Cebola refogada com orégano            | Abobrinha com tomilho               | Cenoura ralada                        | Batata doce cozida                  |
| Sobremesa         | Maçã  | Banana                                 | Tangerina                           | Manjar                                | Banana                              |
| Suco              | Suco de maracujá                                  | Suco de manga                          | Suco de caju                        | Suco de acerola                       | Suco de goiaba                      |

| <b>Semana 4</b>   |                                   |  |                                     |                                  |  |
|-------------------|-----------------------------------|--|-------------------------------------|----------------------------------|--|
|                   | <b>Segunda-feira</b>              | <b>Terça-feira</b>                       | <b>Quarta-feira</b>                 | <b>Quinta-feira</b>              | <b>Sexta-feira</b>                     |
| Prato Principal   | Isca de frango ao molho de tomate | Carne moída com cenoura                  | Filé mignon suíno ao molho mostarda | Isca de frango à lisboeta        | Sobrecoxa de frango assada             |
| Opção vegetariana | Tomate recheado com lentilha      | Proteína texturizada de soja com cenoura | Hamburguer assado de grão de bico   | Abobrinha com PTS                | Panqueca de espinafre com grão de bico |
| Guarnição         | Berinjela refogada                | Farofa de banana                         | Cenoura ao alho                     | Chuchu com ervas                 | Beterraba cozida                       |
| Acompanhamento    | Arroz parboilizado/ Feijão preto  | Arroz parboilizado/ Feijão preto         | Arroz parboilizado/ Feijão vermelho | Arroz parboilizado/ Feijão preto | Arroz parboilizado/ Feijão preto       |
| Salada 1          | Alface crespa                     | Agrião                                   | Couve crua                          | Alface roxa                      | Chicória                               |
| Salada 2          | Batata cozida                     | Abóbora ralada                           | Pepino em rodela                    | Cebola crua com orégano          | Repolho                                |
| Sobremesa         | Laranja                           | Maçã                                     | Banana                              | Arroz doce                       | Banana                                 |
| Suco              | Suco de goiaba                    | Suco de tangerina                        | Suco de acerola                     | Suco de caju                     | Suco de abacaxi                        |

#### 4 – Cardápios dos LANCHES

| <b>Semana 1</b>            |                                |                                    |                        |                             |
|----------------------------|--------------------------------|------------------------------------|------------------------|-----------------------------|
| <b>Segunda-feira</b>       | <b>Terça-feira</b>             | <b>Quarta-feira</b>                | <b>Quinta-feira</b>    | <b>Sexta-feira</b>          |
| Pão francês com ovo mexido | Pão careca com queijo muçarela | Torta de frango com cenoura ralada | Bolo baunilha          | Torta de queijo e salsinha  |
| Leite com fruta            | Café com leite                 | Suco de goiaba                     | Leite com achocolatado | Suco de laranja com acerola |
| Maçã                       | Tangerina                      | Banana                             | Maçã                   | Banana                      |

| <b>Semana 2</b>                        |                           |                               |                     |                                     |
|--|---------------------------|-------------------------------|---------------------|-------------------------------------|
| <b>Segunda-feira</b>                   | <b>Terça-feira</b>        | <b>Quarta-feira</b>           | <b>Quinta-feira</b> | <b>Sexta-feira</b>                  |
| Pão de forma integral com queijo prato | Pão de milho com presunto | Pão de leite com queijo minas | Bolo de laranja     | Torta salgada de queijo com orégano |
| Leite com fruta                        | logurte                   | Leite com achocolatado        | Café com leite      | Suco de manga                       |
| Tangerina                              | Maçã                      | Banana                        | Maçã                | Banana                              |

| <b>Semana 3</b>              |                    |                            |                                 |                             |
|------------------------------|--------------------|----------------------------|---------------------------------|-----------------------------|
| <b>Segunda-feira</b>         | <b>Terça-feira</b> | <b>Quarta-feira</b>        | <b>Quinta-feira</b>             | <b>Sexta-feira</b>          |
| Torta de queijo com salsinha | Bolo de chocolate  | Pão francês com ovo mexido | Pão de forma com patê de frango | Pão careca com queijo minas |
| Suco de caju                 | Leite com fruta    | Café com leite             | Suco de uva                     | logurte                     |
| Banana                       | Tangerina          | Maçã                       | Banana                          | Maçã                        |

| <b>Semana 4</b>      |                              |                                     |                        |                                 |
|----------------------|------------------------------|-------------------------------------|------------------------|---------------------------------|
| <b>Segunda-feira</b> | <b>Terça-feira</b>           | <b>Quarta-feira</b>                 | <b>Quinta-feira</b>    | <b>Sexta-feira</b>              |
| Pão com ovo mexido   | Pão francês com queijo prato | Torta de presunto, queijo e orégano | Bolo de cenoura        | Pão de leite com patê de frango |
| Café com leite       | iogurte                      | Suco de maracujá                    | Leite com achocolatado | Suco de uva                     |
| Tangerina            | Banana                       | Maçã                                | Banana                 | Maçã                            |

### 5- Cardápios especiais dos LANCHES

|   | <b>Diabetes</b>                           | <b>Celiaco ou com intolerância ao glúten</b>        | <b>Intolerância à lactose</b>            | <b>Alergia à proteína do leite</b>                           | <b>Vegetariano</b>   |
|---|---|---|--|--|--|
| <b>Pão</b>  | Pão integral                              | Pão sem glúten                                      | Pão sem leite                            | Pão sem leite  | Sem restrição  |
| <b>Bolo com farinha de trigo ou aveia</b>             | Bolo sem açúcar                           | Bolo sem glúten                                     | Bolo sem leite                           | Bolo sem leite   | Bolo sem ovo   |
| <b>Torta de frango ou queijo ou queijo e presunto</b> | Sem restrição                             | Torta sem glúten                                    | Ingredientes sem lactose                 | Torta sem leite  | Substituir por proteína texturizada de soja ou grão de bico ou ervilha ou lentilha |
| <b>Queijo muçarela, prato ou minas</b>                | Sem restrição                             | Sem restrição                                       | Queijo sem lactose                       | Substituir por ovo ou pasta de soja ou pasta de grão de bico | Substituir por pasta de soja ou pasta de grão de bico                              |
| <b>Ovo mexido</b>                                     | Sem restrição                             | Sem restrição                                       | Sem restrição                            | Sem restrição  | Substituir por pasta de soja ou pasta de grão de bico                              |
| <b>Presunto</b>                                       | Sem restrição                             | Sem restrição                                       | Sem restrição                            | Sem restrição  | Substituir por pasta de soja ou pasta de grão de bico                              |
| <b>Patê de frango</b>                                 | Sem restrição                             | Sem restrição, desde que não tenha farinha de trigo | Sem restrição, desde que não tenha leite | Sem restrição, desde que não tenha leite                     | Substituir por pasta de soja ou pasta de grão de bico                              |
| <b>Leite com fruta</b>                                | Não adicionar açúcar                      | Sem restrição                                       | Substituir por leite sem lactose         | Substituir por leite vegetal                                 | Substituir por leite vegetal   |
| <b>Leite com achocolatado</b>                         | Substituir por achocolatado diet ou cacau | Sem restrição                                       | Substituir por leite sem lactose         | Substituir por leite vegetal                                 | Substituir por leite vegetal   |

|                       | <b>Diabetes</b>             | <b>Célico ou com intolerância ao glúten</b> | <b>Intolerância à lactose</b>      | <b>Alergia à proteína do leite</b>             | <b>Vegetariano</b>                             |
|-----------------------|-----------------------------|---|------------------------------------|--|--|
| <b>Leite com café</b> | Não adicionar açúcar        | Sem restrição                               | Substituir por leite sem lactose   | Substituir por leite vegetal                   | Substituir por leite vegetal                   |
| <b>Iogurte</b>        | Substituir por iogurte diet | Sem restrição                               | Substituir por iogurte sem lactose | Substituir por leite vegetal ou iogurte vegano | Substituir por leite vegetal ou iogurte vegano |
| <b>Suco</b>           | Não adicionar açúcar        | Sem restrição                               | Sem restrição                      | Sem restrição                                  | Sem restrição                                  |

**Anexo III - Anexo III - Composicao minima da cesta de  
produtos da cantina.pdf**

### ANEXO III

#### RELAÇÃO MÍNIMA DE PRODUTOS A SEREM VENDIDOS

Neste anexo consta a relação mínima dos produtos a serem vendidos na cantina estudantil, conforme o ITEM 3 do GRUPO 1, inserido na tabela presente em **condições gerais da contratação** do termo de referência (itens 1 e 1.1).

A formulação do valor total no ITEM 3 será obtida pelo somatório dos valores individuais dos produtos detalhados na tabela abaixo:

**Relação mínima de produtos a serem vendidos**

| <b>ITEM</b>              | <b>Produto</b>                     | <b>Observações</b>                                  | <b>Quantidade / porção</b> | <b>Valor unitário (R\$)</b> |
|--------------------------|------------------------------------|---|----------------------------|-----------------------------|
| 1                        | Suco natural de frutas             | Copo  | 300ml                      |                             |
| 2                        | Vitamina de frutas                 | Copo  | 300ml                      |                             |
| 3                        | Salada de frutas                   | Copo – mínimo de 3 tipos de frutas por copo         | 300ml                      |                             |
| 4                        | Sanduíche natural com pão integral | Mínimo de 2 opções de recheio – peso mínimo de 130g | 1 unidade                  |                             |
| 5                        | Pão de queijo                      | 5 unidades médias (25g)                             | 1 porção                   |                             |
| 6                        | Salgado de forno                   | Mínimo de 120g e mínimo de 2 opções de recheio      | 1 unidade                  |                             |
| <b>Valor total (R\$)</b> |                                    |   |                            |                             |

A tabela preenchida com o preço unitário de cada produto deverá ser apresentada no dia do pregão eletrônico, de forma a comprovar a composição dos valores que geraram o valor total do ITEM 3 no GRUPO 1. Os valores unitários apresentados nesta tabela deverão ser os mesmos praticados pela CONTRATADA durante o contrato. Qualquer variação no valor destes produtos durante o contrato só poderá ser efetuada após o reajuste anual, conforme detalhado no Termo de referência.

**Anexo IV - Anexo IV - Índice de Medicação de  
Resultados - IMR.pdf**

## ANEXO IV - ÍNDICE DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS (IMR)

### ITEM 1

#### NOTA GERAL DE AVALIAÇÃO TÉCNICA (NAT)

| Irregularidades |   | Pontos a serem descontados |
|-----------------|---|----------------------------|
| Leve            | Desorganização de ambientes ou áreas  | 2                          |
|                 | Alteração de cardápio em menos de 48h, sem justificativa relevante  | 2                          |
|                 | Descumprimento dos horários das refeições   | 2                          |
|                 | **Peso (per capita) dos alimentos e preparações fornecidos em desacordo com o edital, entre 92 e 94%  | 2                          |
|                 | Falta de uso de máscaras durante a distribuição de alimentos  | 2                          |
|                 | *Demora na reposição das preparações durante as refeições, ocasionando a paralisação da fila entre 1 e 5 minutos.   | 2                          |
| Média           | Limpeza inadequada de freezers e geladeiras   | 5                          |
|                 | Descumprimento da especificação técnica dos alimentos fornecidos conforme estabelecido em edital  | 5                          |
|                 | Presença de embalagens danificadas armazenadas contendo alimentos   | 5                          |
|                 | Limpeza inadequada de pisos ou paredes  | 5                          |
|                 | Ausência de sabonete líquido antisséptico e toalhas de papel não reciclado para higienização das mãos   | 5                          |
|                 | Presença de alimentos, em qualquer área, armazenados diretamente no chão  | 5                          |
|                 | Ausência do preposto ou alguém por ele oficialmente indicado na unidade   | 5                          |
|                 | Presença de restos de comida em pias, piso, ralos, equipamentos ou bancadas, após higienização  | 5                          |
|                 | Utilização de produtos saneantes para as instalações, equipamentos e maquinários, móveis e utensílios, não registrados/regularizados no Ministério da Saúde | 5                          |

| Irregularidades |  | Pontos a serem descontados |
|-----------------|--|----------------------------|
|                 | Produtos de higienização das instalações, equipamentos e maquinários, móveis e utensílios identificados e guardados em local inadequado. | 5                          |
|                 | Utensílios (para servir ou talheres) em inadequado estado de conservação   | 5                          |
|                 | Utensílios (para servir ou talheres) em número insuficiente e inapropriado ao tipo de operação utilizada                                 | 5                          |
|                 | Utensílios armazenados em local inapropriado, de forma desorganizada e/ou desprotegidos contra a contaminação                            | 5                          |
|                 | **Peso (per capita) dos alimentos e preparações fornecidos em desacordo com o edital entre 89 e 91%                                      | 5                          |
|                 | *Demora na reposição das preparações durante as refeições, ocasionando a paralisação da fila entre 5 e 7 minutos.                        | 5                          |
| Grave           | Presença de utensílios (pratos, bandejas e talheres) sujos na área de distribuição   | 7                          |
|                 | Presença de odores não característicos em almoxarifado, geladeiras e freezers  | 7                          |
|                 | Presença de equipamentos da CONTRATANTE danificados e sem manutenção   | 7                          |
|                 | Ausência de lixeiras dotadas de saco plástico e tampa com acionamento automático   | 7                          |
|                 | Presença de lesões e/ou sintomas de enfermidades nos funcionários que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos   | 7                          |
|                 | Presença de acúmulo de resíduos de alimentos/lixo nas áreas de preparação dos alimentos  | 7                          |
|                 | **Peso (per capita) dos alimentos e preparações fornecidos em desacordo com o edital entre 86 e 88%                                      | 7                          |
|                 | *Demora na reposição das preparações durante as refeições, ocasionando a paralisação da fila entre 8 e 10 minutos.                       | 7                          |
| Gravíssima      | Coleta e armazenamento inadequado de amostras  | 10                         |

| Irregularidades |  | Pontos a serem descontados |
|-----------------|--|----------------------------|
|                 | Presença de sobras de alimentos armazenadas em qualquer área sem identificação de data de fracionamento e prazo de validade  | 10                         |
|                 | Presença de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.  | 10                         |
|                 | Ocorrência de casos de intoxicações alimentares  | 10                         |
|                 | Presença de insetos ou sujidades em hortaliças e frutas higienizadas.  | 10                         |
|                 | Presença de alimentos com prazo de validade vencido ou estragados  | 10                         |
|                 | Armazenamento inadequado de alimentos e preparações prontas, em qualquer área (alimentos mantidos em temperatura ambiente, destampados)  | 10                         |
|                 | Higiene pessoal de funcionários inadequada   | 10                         |
|                 | Registro do público usuário no livro de reclamações em relação às: sujidades no alimento; odor e/ou sabor não característicos das preparações; presenças de larvas ou insetos; preparação malcozida, utensílios sujos. | 10                         |
|                 | **Peso (per capita) dos alimentos e preparações fornecidos em desacordo com o edital, em valor igual ou abaixo de 85%  | 10                         |
|                 | *Demora na reposição das preparações durante as refeições, ocasionando a paralisação da fila acima de 10 minutos.  | 10                         |
|                 | <b>PONTUAÇÃO TOTAL (<math>\Sigma</math>pd)</b>   |                            |

\*Caso a ocorrência se repita mais de uma vez no mesmo dia, cada uma será pontuada individualmente.

\*\* Esta ocorrência será computada por preparação e por dia. Caso a ocorrência de cada preparação se repita em dias distintos, cada uma será pontuada individualmente e somada às demais para calcular a NAT do mês.

Não haverá limites de supervisões a serem realizadas.

A Nota Geral da Avaliação Técnica (NAT) será obtida da seguinte forma:

$$\text{NAT} = 100 - \Sigma \text{pd}$$

Onde:  $\Sigma \text{pd}$  = somatório dos pontos descontados relativos às irregularidades verificadas nas supervisões e controles, conforme tabela abaixo

**BASE DE CÁLCULO PARA VALOR DA NOTA FISCAL (Para os meses SEM  
avaliação pelo público e avaliação pelo CHECK LIST)**

| <b>Nota da avaliação técnica (NAT)</b> | <b>Glosas</b>  |
|--|--|
| NAT = 100                              | Não realizar glosa.  |
| $95 \leq \text{NAT} \leq 99$           | Glosa correspondente a 0,5% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida |
| $90 \leq \text{NAT} < 95$              | Glosa correspondente a 2% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida   |
| $85 \leq \text{NAT} < 90$              | Glosa correspondente a 4% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida.  |
| $80 \leq \text{NAT} < 85$              | Glosa correspondente a 6% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida.  |
| $75 \leq \text{NAT} < 80$              | Glosa correspondente a 8% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida.  |
| $70 \leq \text{NAT} < 75$              | Glosa correspondente a 10% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida. |
| $60 \leq \text{NAT} < 70$              | Glosa correspondente a 12% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida. |
| $50 \leq \text{NAT} < 60$              | Glosa correspondente a 15% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida. |
| $40 \leq \text{NAT} < 50$              | Glosa correspondente a 20% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida. |
| $30 \leq \text{NAT} < 40$              | Glosa correspondente a 25% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida  |
| NAT < 30                               | Glosa correspondente a 30% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida. |

**ITEM 2**

**NOTA GERAL DA AVALIAÇÃO PELO PÚBLICO USUÁRIO (NAP)**

A pesquisa de avaliação pelo público usuário será realizada pela CONTRATANTE, pelo menos uma vez a cada semestre, em datas a serem divulgadas previamente.

A aplicação da pesquisa dar-se-á em forma eletrônica, por meio de enquete na plataforma *google forms* ou outra similar, ficando disponível por no mínimo 5 dias para todos os usuários.

A pesquisa será coordenada pela fiscalização do Cefet/RJ - Valença ou pessoa designada pela administração do campus.

Os participantes da pesquisa responderão a um questionário no qual avaliarão itens como: higiene e limpeza das instalações, cardápio (qualidade/ variedade/ higiene), atendimento, entre outros, conforme descrito abaixo.

Será anexado o relatório dos resultados da pesquisa ao processo de pagamento do mês correspondente, e enviado cópia para a CONTRATADA.

**Modelo a ser utilizado na pesquisa de avaliação pelo público usuário:**

Caro usuário, por favor, avalie o serviço prestado pela empresa terceirizada de fornecimento de refeições assinalando a opção correspondente ao seu grau de satisfação:

| ITENS DE AVALIAÇÃO   | Insatisfeito | Satisfeito | Indiferente |
|--|--------------|------------|-------------|
| Apresentação dos alimentos                                       |              |            |             |
| Qualidade geral das bebidas                                      |              |            |             |
| Sabor e odor dos alimentos                                       |              |            |             |
| Exposição do cardápio diário                                     |              |            |             |
| Reposição das preparações  |              |            |             |
| Qualidade geral da refeição                                      |              |            |             |
| Organização e higiene dos utensílios oferecidos                  |              |            |             |
| Organização e higiene do ambiente                                |              |            |             |
| Disponibilidade/Reposição de utensílios (pratos, talheres, etc.) |              |            |             |
| Qualidade do serviço prestado                                    |              |            |             |
| Agilidade e cordialidade dos funcionários no atendimento         |              |            |             |

A Nota Geral da Avaliação pelo Público (NAP) será obtida da seguinte forma:

Se o percentual da opção “Satisfeito” e/ou “indiferente” estiver presente em mais de 50% dos quesitos avaliados, o valor será 100 (cem).

Caso o percentual da opção “Satisfeito” e/ou “indiferente” esteja presente em 50% ou menos dos quesitos avaliados, o valor será 50 (cinquenta).

### ITEM 3

A avaliação pelo CHECK LIST será realizada pela CONTRATANTE, pelo menos, uma vez a cada semestre.

#### NOTA GERAL DA AVALIAÇÃO PELO CHECKLIST (NAC)

| Lista De Verificação da Cantina Estudantil do Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca, <i>campus</i> Valença   |  |     |     |
|---|---|-----|-----|
| 1. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES   | SIM   | NÃO | NA* |
| 1.1 ÁREA EXTERNA:   |   |     |     |
| 1.1.1 Área externa livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de vetores e outros animais no pátio e vizinhança; de focos de poeira; de acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, dentre outros.                        |   |     |     |
| 1.2 PISO:   |   |     |     |
| 1.2.1 Em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros).   |   |     |     |
| 1.3 TETOS:  |   |     |     |
| 1.3.1 Em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos e outros).  |   |     |     |
| 1.4 PAREDES E DIVISÓRIAS:   |   |     |     |
| 1.4.1 Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).  |   |     |     |
| 1.5 PORTAS:   |   |     |     |
| 1.5.1 Portas externas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro) e com barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais (telas milimétricas ou outro sistema).   |   |     |     |
| 1.5.2 Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).  |   |     |     |
| 1.6 JANELAS E OUTRAS ABERTURAS:   |   |     |     |
| 1.6.1 Existência de proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas ou outro sistema).   |   |     |     |
| 1.6.2 Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).  |   |     |     |
| 1.7 LAVATÓRIOS NA ÁREA DE PRODUÇÃO:   |   |     |     |
| 1.7.1 Lavatórios em condições de higiene, dotados de sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem e coletor de papel acionados sem contato manual. |   |     |     |
| 1.8 VENTILAÇÃO E CLIMATIZAÇÃO:  |   |     |     |
| 1.8.1 Ventilação artificial por meio de equipamento(s) higienizado(s) e com manutenção adequada ao tipo de equipamento.   |   |     |     |

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| 1.8.2 Existência de registro periódico dos procedimentos de limpeza e manutenção dos componentes do sistema de climatização (conforme legislação específica) afixado em local visível.   |  |  |  |
| <b>1.9 HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES:</b>   |  |  |  |
| 1.9.1 Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.   |  |  |  |
| 1.9.2 Frequência de higienização das instalações adequada.   |  |  |  |
| 1.9.3 Existência de registro da higienização.  |  |  |  |
| <b>1.10 CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS:</b>  |  |  |  |
| 1.10.1 Adoção de medidas preventivas e corretivas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas (dedetização a cada 3 meses).  |  |  |  |
| 1.10.2 Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada.   |  |  |  |
| <b>1.11 ABASTECIMENTO DE ÁGUA:</b>   |  |  |  |
| 1.11.1 Apropriada frequência de higienização do reservatório de água (a cada 6 meses).   |  |  |  |
| 1.11.2 Existência de registro da higienização do reservatório de água ou comprovante de execução de serviço em caso de terceirização.  |  |  |  |
| 1.11.3 Encanamento em estado satisfatório e ausência de infiltrações e interconexões, evitando conexão cruzada entre água potável e não potável.   |  |  |  |
| 1.11.4 Existência de planilha de registro da troca periódica do elemento filtrante.  |  |  |  |
| 1.11.5 Potabilidade da água atestada por meio de laudos laboratoriais, com adequada periodicidade, assinados por técnico responsável pela análise ou expedidos por empresa terceirizada.   |  |  |  |
| 1.11.6 Gelo produzido com água potável, fabricado, manipulado e estocado sob condições sanitárias satisfatórias, quando destinado a entrar em contato com alimento ou superfície que entre em contato com alimento.                                    |  |  |  |
| <b>2. EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS</b>  |  |  |  |
| <b>2.1 EQUIPAMENTOS:</b>   |  |  |  |
| 2.1.1 Superfícies, em contato com alimentos, lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.  |  |  |  |
| 2.1.2 Em adequado estado de conservação e funcionamento.   |  |  |  |
| 2.1.3 Equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros), bem como os destinados ao processamento térmico, com medidor de temperatura localizado em local apropriado e em adequado funcionamento. |  |  |  |
| 2.1.4 Existência de planilhas de registro da temperatura, conservadas durante período adequado.  |  |  |  |
| 2.1.5 Existência de registros que comprovem que os equipamentos e maquinários passam por manutenção preventiva.  |  |  |  |
| 2.1.6 Existência de registros que comprovem a calibração dos instrumentos e equipamentos de medição ou comprovante da execução do serviço quando a calibração for realizada por empresas terceirizadas.  |  |  |  |
| <b>2.4 HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E MAQUINÁRIOS, E DOS MÓVEIS E UTENSÍLIOS:</b>   |  |  |  |
| 2.4.1 Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.   |  |  |  |
| 2.4.2 Frequência de higienização adequada.   |  |  |  |
| 2.4.3 Existência de registro da higienização.  |  |  |  |
| 2.4.4 Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.   |  |  |  |
| <b>3. HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES</b>  |  |  |  |

|   |  |  |  |
|---|--|--|--|
| 3.1 HÁBITOS HIGIÊNICOS:   |  |  |  |
| 3.1.1 Lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários.   |  |  |  |
| 3.1.2 Manipuladores não espirram sobre os alimentos, não cospem, não tosse, não fumam, não manipulam dinheiro ou não praticam outros atos que possam contaminar o alimento.   |  |  |  |
| 3.1.3 Cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados.  |  |  |  |
| 3.3 ESTADO DE SAÚDE:  |  |  |  |
| 3.3.1 Ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações; ausência de sintomas e infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares.  |  |  |  |
| 3.4 PROGRAMA DE CONTROLE DE SAÚDE:  |  |  |  |
| 3.4.1 Existência de supervisão periódica do estado de saúde dos manipuladores.  |  |  |  |
| 3.4.2 Existência de registro dos exames realizados.   |  |  |  |
| 3.5 EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL:   |  |  |  |
| 3.5.1 Utilização de Equipamento de Proteção Individual.   |  |  |  |
| 3.6 PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES E SUPERVISÃO:   |  |  |  |
| 3.6.1 Existência de programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos.  |  |  |  |
| 3.6.2 Existência de registros dessas capacitações.  |  |  |  |
| 3.6.3 Existência de supervisão da higiene pessoal e manipulação dos alimentos.  |  |  |  |
| 3.6.4 Existência de supervisor comprovadamente capacitado.  |  |  |  |
| 4. PRODUÇÃO E TRANSPORTE DO ALIMENTO  |  |  |  |
| 4.1 MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS:   |  |  |  |
| 4.1.1 Matérias-primas, ingredientes e embalagens inspecionados na recepção.   |  |  |  |
| 4.1.2 Existência de planilhas de controle na recepção (temperatura e características sensoriais, condições de transporte e outros).   |  |  |  |
| 4.1.3 Armazenamento em local adequado e organizado; sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos, ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma que permita apropriada higienização, iluminação e circulação de ar. |  |  |  |
| 4.1.4 Uso das matérias-primas, ingredientes e embalagens respeita a ordem de entrada dos mesmos, sendo observado o prazo de validade.   |  |  |  |
| 4.1.5 Acondicionamento adequado das embalagens a serem utilizadas.  |  |  |  |
| 4.1.6 Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de matérias-primas, ingredientes e preparações.  |  |  |  |
| 4.2 ROTULAGEM E ARMAZENAMENTO DO PRODUTO-FINAL:   |  |  |  |
| 4.2.1 Controle adequado e existência de planilha de registro de temperatura, para ambientes com controle térmico.   |  |  |  |
| 4.2.3 Produtos avariados, com prazo de validade vencido, devolvidos ou recolhidos do mercado devidamente identificados e armazenados em local separado e de forma organizada.   |  |  |  |
| 4.2.4 Produtos finais aguardando resultado analítico ou em quarentena e aqueles aprovados devidamente identificados.  |  |  |  |
| 5. MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS (POP):   |  |  |  |

|   |  |  |  |
|---|--|--|--|
| 5.1 Operações executadas no estabelecimento estão de acordo com o Manual de Boas Práticas de Fabricação.  |  |  |  |
| 5.2 Existência de POP obrigatórios (higienização de instalações, equipamentos e móveis; controle integrado de vetores e pragas; higienização do reservatório de água; higiene e saúde dos manipuladores). |  |  |  |
| 5.3 Os POP descritos acima estão sendo cumpridos.   |  |  |  |
| <b>CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:</b>  |  |  |  |
| _____ % de atendimento dos itens = _____ pontos   |  |  |  |
| <b>RESPONSÁVEL PELA INSPEÇÃO:</b>   |  |  |  |
|   |  |  |  |
| <b>RESPONSÁVEL PELA EMPRESA:</b>  |  |  |  |
| Nome do responsável do estabelecimento:<br>_____  |  |  |  |
| Assinatura do responsável do estabelecimento:<br>_____  |  |  |  |
| DATA: _____ de _____ de _____   |  |  |  |
| *NA = Não se aplica   |  |  |  |

A Nota Geral da Avaliação pelo Checklist (NAC) será obtida da seguinte forma:

O percentual de adequação dos itens do checklist será utilizado como a pontuação total da NAC. Exemplo.: 80% de adequação dos itens do checklist. NAC = 80 pontos.

**BASE DE CÁLCULO PARA VALOR DA NOTA FISCAL (Para os meses COM aplicação de 2 ou 3 instrumentos)**

| <b>Nota da avaliação técnica (NAT) + público usuário (NAP) <u>ou</u> pelo checklist (NAC)</b> | <b>Nota da avaliação técnica (NAT) + público usuário (NAP) + checklist (NAC)</b> | <b>Glosas</b>                              |
|---|--|--|
| $[(NAT + NAP \text{ OU } NAC)/2] = 100$   | $[(NAT + NAP + NAC)/3] = 100$  | Não realizar glosa.                        |
| $95 \leq [(NAT + NAP \text{ OU } NAC)/2] \leq 99$   | $95 \leq [(NAT + NAP + NAC)/3] \leq 99$  | Glosa correspondente a 0,5% do valor total |

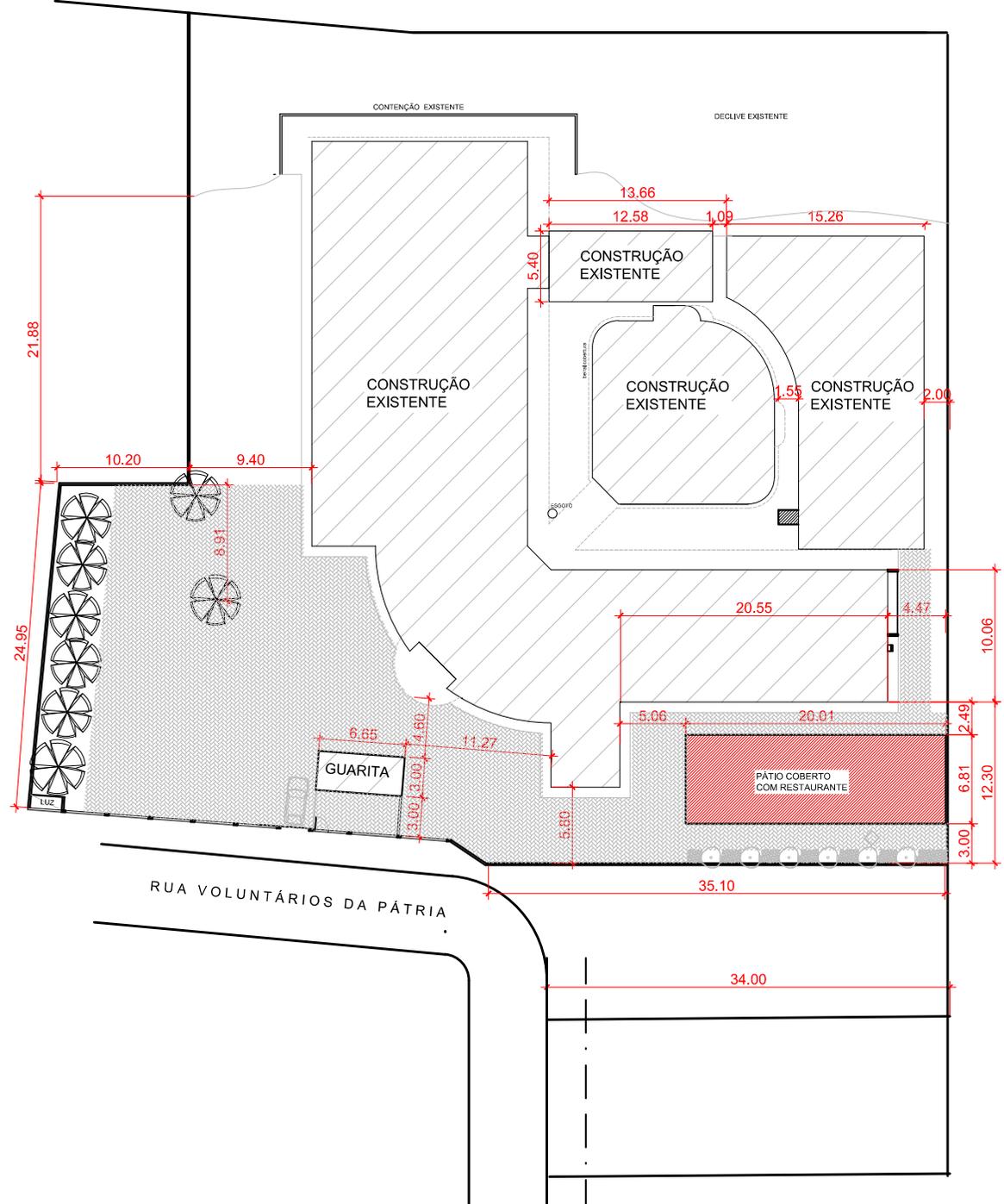
|  |                                      |  |
|--|--------------------------------------|--|
|  |                                      | faturado do mês de aplicação dessa medida  |
| $90 \leq [(NAT + NAP \text{ OU } NAC)/2] < 95$ | $90 \leq [(NAT + NAP + NAC)/3] < 95$ | Glosa correspondente a 2% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida   |
| $85 \leq [(NAT + NAP \text{ OU } NAC)/2] < 90$ | $85 \leq [(NAT + NAP + NAC)/3] < 90$ | Glosa correspondente a 4% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida.  |
| $80 \leq [(NAT + NAP \text{ OU } NAC)/2] < 85$ | $80 \leq [(NAT + NAP + NAC)/3] < 85$ | Glosa correspondente a 6% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida.  |
| $75 \leq [(NAT + NAP \text{ OU } NAC)/2] < 80$ | $75 \leq [(NAT + NAP + NAC)/3] < 80$ | Glosa correspondente a 8% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida.  |
| $70 \leq [(NAT + NAP \text{ OU } NAC)/2] < 75$ | $70 \leq [(NAT + NAP + NAC)/3] < 75$ | Glosa correspondente a 10% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida. |
| $60 \leq [(NAT + NAP \text{ OU } NAC)/2] < 70$ | $60 \leq [(NAT + NAP + NAC)/3] < 70$ | Glosa correspondente a 12% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida. |
| $50 \leq [(NAT + NAP \text{ OU } NAC)/2] < 60$ | $50 \leq [(NAT + NAP + NAC)/3] < 60$ | Glosa correspondente a 15% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida. |
| $40 \leq [(NAT + NAP \text{ OU } NAC)/2] < 50$ | $40 \leq [(NAT + NAP + NAC)/3] < 50$ | Glosa correspondente a 20% do valor total  |

|  |                                      |  |
|--|--------------------------------------|--|
|  |                                      | faturado do mês de aplicação dessa medida.   |
| $30 \leq [(NAT + NAP \text{ OU } NAC)/2] < 40$ | $30 \leq [(NAT + NAP + NAC)/3] < 40$ | Glosa correspondente a 25% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida  |
| $[(NAT + NAP \text{ OU } NAC)/2] < 30$         | $[(NAT + NAP + NAC)/3] < 30$         | Glosa correspondente a 30% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida. |

**Anexo V - Plantas baixas com as instalações elétrica,  
hidráulica e de esgoto.pdf**



RUA BOLIVAR FELIX



|                   |                |   |                             |
|-------------------|----------------|---|-----------------------------|
|                   |                | DEIEE- Div. de Arquitetura e Engenharia Civil                       |                             |
| CEFET/RJ          |                | NOME DO PROJETO:<br>UNED VALENÇA - ADEQUAÇÃO RESTAURANTE ESTUDANTIL |                             |
| TÍTULO:           | SITUAÇÃO       | LOCALIZAÇÃO:  | UNED VALENÇA                |
| DATA:<br>NOV 2023 | REVISÃO:<br>00 | ESCALA:<br>1:125  | AUTORA DO PROJETO:<br>Raísa |
|                   |                | DESENHO:<br>Raísa   | REVISÃO:<br>00              |
|                   |                |   | NUMERO:<br><b>01</b>        |

LEGENDA ACABAMENTOS INTERNOS

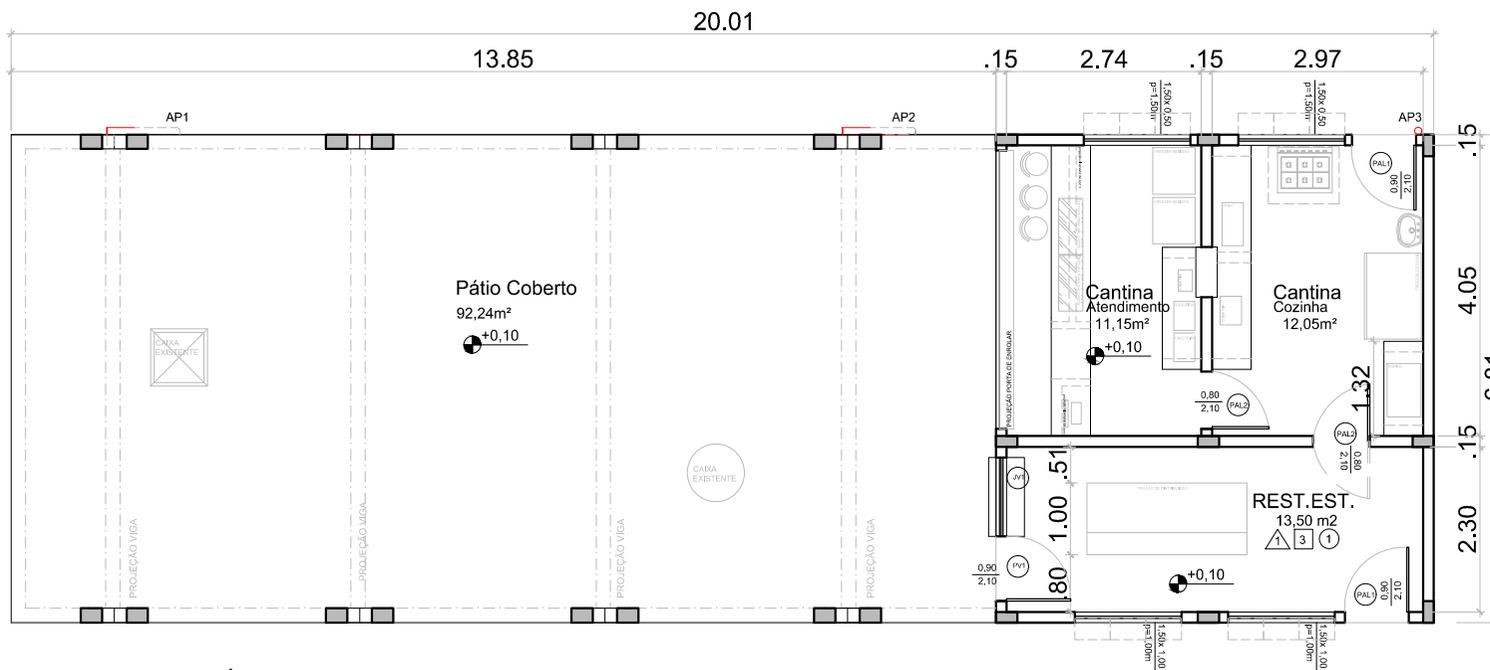
- PISO**  
 △ PISO GRANILITE CINZA POLIDO
- PAREDE**  
 1 CERÂMICA AZUL MARINHO 10X10 cm  
 2 CERÂMICA BRANCA 15X15 cm  
 3 PINTURA NA COR BRANCA  
 4 CERÂMICA CINZA CLARO 5X5 cm
- TETO**  
 1 PINTURA PVA COR BRANCA

QUADRO DE ESQUADRIAS - PORTAS

| ITEM   | TIPO DE ESQUADRIA       | MEDIDA    | TIPO            | LOCAL UTILIZADO               | ACABAM.     | QTDADE |
|--------|-------------------------|-----------|-----------------|-------------------------------|-------------|--------|
| (PAL1) | PORTA DE ALUMINIO 01    | 0,90X2,10 | ABRIR           | ACESSO CANTINA<br>ACESSO REST | COR NATURAL | 02     |
| (PAL2) | PORTA DE ALUMINIO 02    | 0,80X2,10 | ABRIR/VAI E VEM | CANTINA                       | COR NATURAL | 02     |
| (PAE1) | PORTA DE AÇO DE ENROLAR | 3,89X2,20 | ENROLAR         | CANTINA                       |             | 01     |

QUADRO DE ESQUADRIAS - JANELAS

| ITEM  | TIPO DE ESQUADRIA            | MEDIDA                | TIPO         | LOCAL UTILIZADO | ACABAM.       | QTDADE |
|-------|------------------------------|-----------------------|--------------|-----------------|---------------|--------|
| (JA1) | JANELA DE ALUMINIO 01        | 1,50x0,50<br>p=1,50 m | MAXIM-AR     | CANTINA         | COR NATURAL   | 02     |
| (JA2) | JANELA DE ALUMINIO 02        | 1,50x1,00<br>p=1,00 m | MAXIM-AR     | XEROX           | COR NATURAL   | 02     |
| (JV1) | JANELA DE VIDRO TIPO BLINDEX | 1,10X1,00<br>p=1,20 m | TIPO BLINDEX | RESTAURANTE     | VIDRO INCOLOR | 01     |



1 PLANTA BAIXA PÁTIO COBERTO  
 esc.: 1:75



PREFEITURA- Setor de Projetos

NOME DO PROJETO:  
 RESTAURANTE ESTUDANTIL

TÍTULO:  
 Planta Baixa Layout

LOCALIZAÇÃO:  
 UnED Valença

NUMERO:  
 02

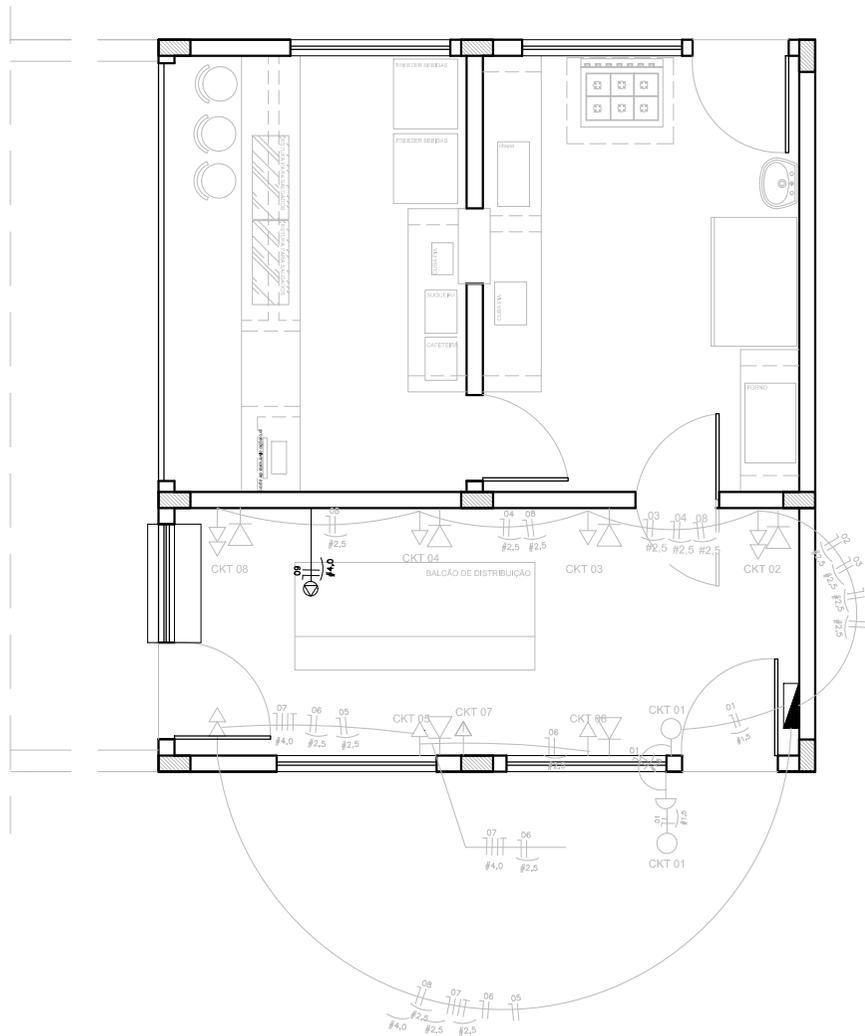
DATA:  
 NOV 2023

ESCALA:  
 1:75

REVISÃO:  
 00

AUTOR DO PROJETO:  
 Raísa Gaspar

DESENHO  
 Raísa Gaspar



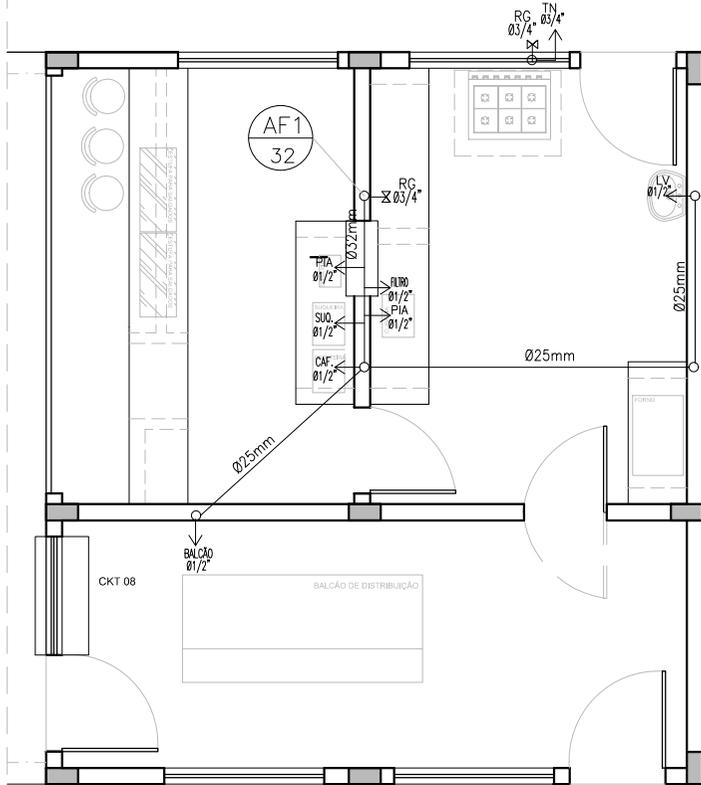
NOVO CIRCUITO A SER FEITO PARA ADEQUAÇÃO  
CIRCUITO 08 - TOMADA TIPO STECK

**SIMBOLOGIA**

|  |   |  |  |
|--|---|--|--|
|  | LUMINÁRIA TUBULAR EMBUTIR NO FORRO 4x40W (LED)      |  | ARANDELA                                 |
|  | TOMADA DUPLA 2P+T 2x300W 10A, 30cm DO PISO ACABADO  |  | QDLF DE SOBREPOR EM PVC                  |
|  | TOMADA DUPLA 2P+T 2x300W 10A, 130cm DO PISO ACABADO |  | INTERNET                                 |
|  | TOMADA ALTA 2,00cm DO PISO ACABADO                  |  | CONDUTORES NEUTRO, FASE, RETORNO E TERRA |
|  | INTERRUPTOR DE 1 SEÇÃO                              |  | TOMADA TIPO STECK                        |
|  | INTERRUPTOR DE 2 SEÇÃO                              |  |  |

|   |   |                                 |
|---|---|---------------------------------|
|   | <b>PREFEITURA- Setor de Projetos</b>              |                                 |
|   | NOME DO PROJETO:<br><b>RESTAURANTE ESTUDANTIL</b> |                                 |
| TÍTULO:<br><b>INSTALAÇÕES ELÉTRICAS</b> | LOCALIZAÇÃO:<br><b>UnED Valença</b>               | NUMERO:<br><b>03</b>            |
| NOV 2023                                | ESCALA:<br><b>1:50</b>                            | REVISÃO:<br><b>01</b>           |
|   | AUTOR DO PROJETO:<br><b>Raísa Gaspar</b>          | DESENHO:<br><b>Raísa Gaspar</b> |

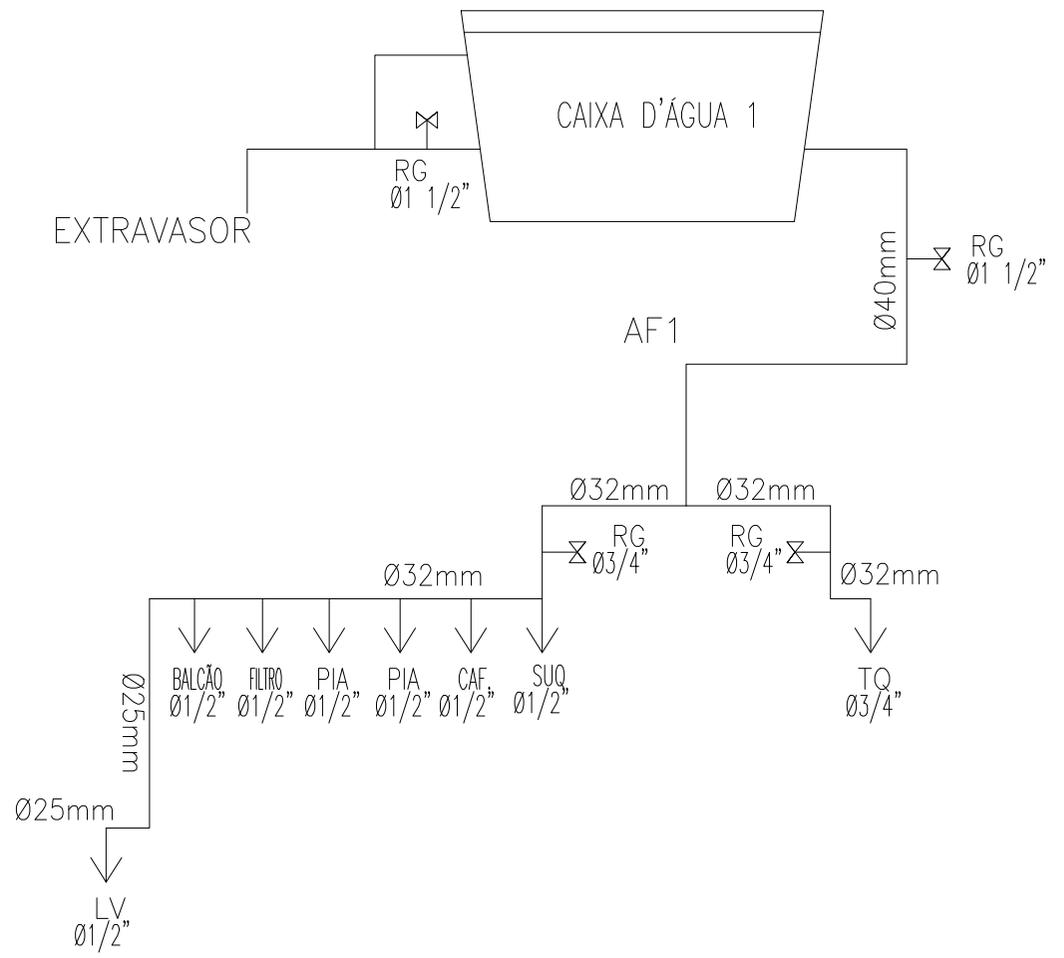
A3\_175



**1** PLANTA DE HIDRÁULICA  
esc.: 1:50

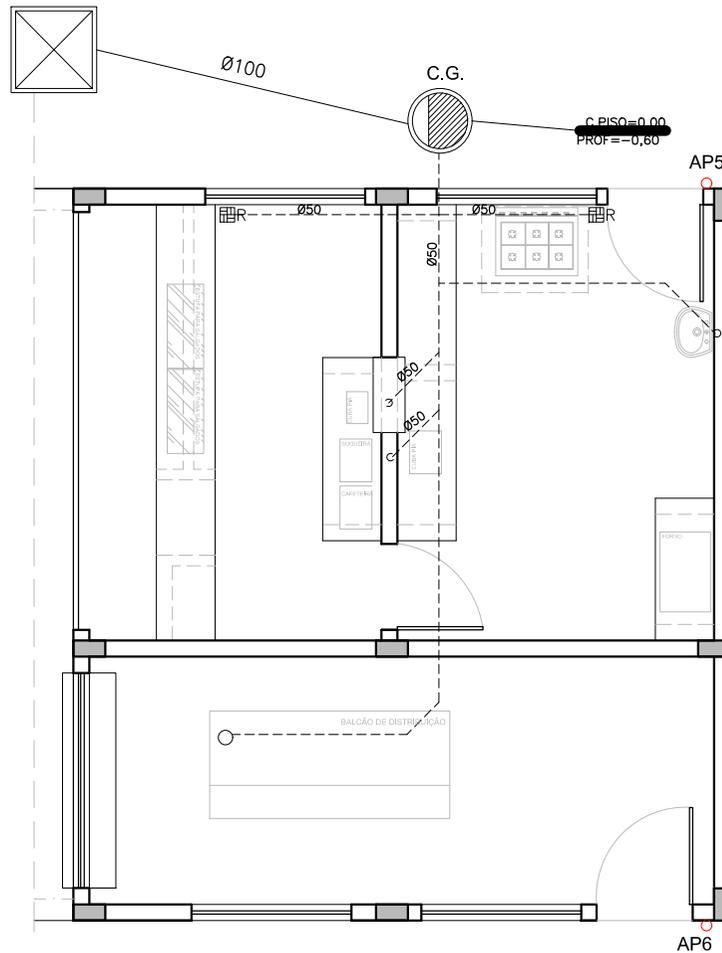
LEGENDA

|                  |                                |                |                        |
|------------------|--------------------------------|----------------|------------------------|
| <b>AF1</b><br>32 | RAMAL DE ALIMENTAÇÃO ÁGUA FRIA | TN<br>3/4"     | TORNEIRA DE JARDIM     |
| PIA<br>1/2"      | PIA DA COZINHA                 | LV<br>1/2"     | LAVATÓRIO              |
| CAF.<br>1/2"     | CAFETEIRA                      | SUQ.<br>1/2"   | SUQUEIRA               |
| FILTRO<br>1/2"   | FILTRO                         | BALCÃO<br>1/2" | BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO |



**2** ESQUEMA VERTICAL  
SEM ESCALA

|  |   |                       |
|--|---|-----------------------|
| <br><b>CEFET/RJ</b> | <b>PREFEITURA- Setor de Projetos</b>              |                       |
|  | NOME DO PROJETO:<br><b>RESTAURANTE ESTUDANTIL</b> |                       |
| TÍTULO:<br><b>INSTALAÇÕES HIDRAÚLICAS</b>  | LOCALIZAÇÃO:<br><b>UnED Valença</b>               | NÚMERO:<br><b>04</b>  |
| DATA:<br><b>NOV 2023</b>   | ESCALA:<br><b>1:50</b>                            | REVISÃO:<br><b>01</b> |
| AUTOR DO PROJETO:<br><b>Raísa Gaspar</b>   | DESENHO:<br><b>Raísa Gaspar</b>                   |                       |



**1** PLANTA DE ESGOTO  
esc.: 1:50



PREFEITURA- Setor de Projetos

NOME DO PROJETO:  
RESTAURANTE ESTUDANTIL

TÍTULO:  
INSTALAÇÕES DE ESGOTO

LOCALIZAÇÃO:  
UnED Valença

NUMERO:

NOV 2023

ESCALA:  
1:50

REVISÃO:  
01

AUTOR DO PROJETO:  
Raísa Gaspar

DESENHO:  
Raísa Gaspar

05

|    |      |      |
|----|------|------|
| 1  | 0,00 | 25,5 |
| 2  | 0,05 | 25,5 |
| 3  | 0,10 | 25,5 |
| 4  | 0,15 | 25,5 |
| 5  | 0,20 | 25,5 |
| 6  | 0,25 | 25,5 |
| 7  | 0,30 | 25,5 |
| 8  | 0,35 | 25,5 |
| 9  | 0,40 | 25,5 |
| 10 | 0,45 | 25,5 |
| 11 | 0,50 | 25,5 |
| 12 | 0,55 | 25,5 |
| 13 | 0,60 | 25,5 |
| 14 | 0,65 | 25,5 |
| 15 | 0,70 | 25,5 |
| 16 | 0,75 | 25,5 |
| 17 | 0,80 | 25,5 |
| 18 | 0,85 | 25,5 |
| 19 | 0,90 | 25,5 |
| 20 | 0,95 | 25,5 |
| 21 | 1,00 | 25,5 |

## **Anexo VI - Fotos do espaço.pdf**



**POCOPHONE**  
SHOT ON POCOPHONE F1



**POCOPHONE**  
SHOT ON POCOPHONE F1



**POCOPHONE**  
SHOT ON POCOPHONE F1

A photograph of a kitchen or utility room. The walls are covered in white square tiles. On the left, there is a sink area with a stainless steel countertop. A white plastic chair is positioned in the center of the room. To the right, there is a door with horizontal blinds. A window with four panes is located above the door. Black pipes run along the walls and ceiling. A white ladder is leaning against the wall on the right. A white cabinet is partially visible on the far right. The lighting is somewhat dim, and the overall scene appears to be a functional, possibly under-renovation, space.

**POCOPHONE**  
SHOT ON POCOPHONE F1



**POCOPHONE**  
SHOT ON POCOPHONE F1



**POCOPHONE**  
SHOT ON POCOPHONE F1



**POCOPHONE**  
SHOT ON POCOPHONE F1

**Anexo VII - Mapa de Riscos.pdf**

## Matriz de Gerenciamento de Riscos

## 1. Informações Básicas

|  |                                       |                  |
|--|---------------------------------------|------------------|
| Número da Matriz de Alocação de Riscos   | Responsável pela Edição               | Data de Criação  |
| 125/2024   | RITA DE CASSIA NICOLAU DA SILVA LUZIA | 24/07/2024 10:43 |
| Objeto da Matriz de Riscos   |                                       |                  |
| Contratação de serviços de fornecimento de lanches e almoço, por meio de concessão não onerosa de uso de bem público para o campus Valença |                                       |                  |

## 2. Histórico de Revisões

Nenhuma Revisão encontrada.

## 3. Riscos Identificados

| Número | Risco  | Causa do Risco  | Fase                     | Alocado para  | Nível do Risco (I x P) | Nº Item |
|--------|--|---|--------------------------|---------------|------------------------|---------|
| R-01   | Contratação de objeto que não condiz com as necessidades da unidade descentralizada (Uned) | Dificuldade no planejamento e definição da solução mais adequada à pretendida | Contratação Planejamento | Administração | Extremo                |         |

## Impactos

1 Contratação não atender às necessidades da Instituição, especialmente aos estudantes que precisam de alimentação

## Ações Preventivas

|      |   |  |
|------|---|--|
| P-01 | Elaboração de estudo detalhado para a escolha de solução de contratação mais adequada.                            | <b>Responsáveis:</b> CAMILA BATISTA RODRIGUES, RAPHAEL CORREA MARTINS  |
| P-02 | Estudo de contratações similares em outros órgãos com o intuito de colher informações importantes para aplicação. | <b>Responsáveis:</b> RAPHAEL CORREA MARTINS, CAMILA BATISTA RODRIGUES, PABLO MACHADO AMORIM, RITA DE CASSIA NICOLAU DA SILVA LUZIA |
| P-03 | Revisão do Termo de Referência pela Unidade requisitante  | <b>Responsáveis:</b> PABLO MACHADO AMORIM, RITA DE CASSIA NICOLAU DA SILVA LUZIA   |

## Ações de Contingência

|      |   |  |
|------|---|--|
| C-01 | Revisar Estudo Técnico e alterar a forma de execução do contrato. | <b>Responsáveis:</b> CAMILA BATISTA RODRIGUES, RAPHAEL CORREA MARTINS, PABLO MACHADO AMORIM, RITA DE CASSIA NICOLAU DA SILVA LUZIA |
|------|---|--|

| Número | Risco  | Causa do Risco                                   | Fase         | Alocado para  | Nível do Risco (I x P) | Nº Item |
|--------|--|--|--------------|---------------|------------------------|---------|
| R-02   | Devolução do processo por serem identificadas não conformidades em sua instrução | Instrução processual inadequada e/ou incompleta. | Planejamento | Administração | Médio                  |         |

## Impactos

1 Atraso na tramitação do processo e conseqüentemente na realização da licitação e contratação.

## Ações Preventivas

|      |  |  |
|------|--|--|
| P-01 | Realizar a instrução processual com a inclusão de todos os documentos necessários e obrigatórios pertinente ao tipo de contratação.          | <b>Responsáveis:</b> RITA DE CASSIA NICOLAU DA SILVA LUZIA, PABLO MACHADO AMORIM |
| P-02 | Realizar a conferência do processo, através do check-list, a fim de confirmar que todos os documentos essenciais foram devidamente anexados. | <b>Responsáveis:</b> RITA DE CASSIA NICOLAU DA SILVA LUZIA, PABLO MACHADO AMORIM |

## Ações de Contingência

|      |   |  |
|------|---|--|
| C-01 | Realizar com brevidade eventual adequação que se fizer necessária para a continuidade da tramitação do processo | <b>Responsáveis:</b> PABLO MACHADO AMORIM, RITA DE CASSIA NICOLAU DA SILVA LUZIA |
|------|---|--|

| Número | Risco | Causa do Risco                           | Fase | Alocado para | Nível do Risco (I x P) | Nº Item |
|--------|-------|--|------|--------------|------------------------|---------|
|        |       | Exigências e/ou condições potencialmente |      |              |                        |         |

**R-03** Pedido de restritivas de competitividade e/ou não Seleção do Fornecedor Administração Médio  
impugnação do edital aplicáveis ao objeto.

**Impactos**

1 Atraso na realização da licitação.

**Ações Preventivas**

P-01 No ato da confecção do termo de referência e do edital buscar evitar a inclusão de condições e exigências restritivas de competitividade sem amparo legal. **Responsáveis:** RAPHAEL CORREA MARTINS, CAMILA BATISTA RODRIGUES, PABLO MACHADO AMORIM, RITA DE CASSIA NICOLAU DA SILVA LUZIA

**Ações de Contingência**

C-01 Analisar com brevidade o pedido de impugnação, verificando sua procedência ou não. Caso o mesmo seja procedente, revisar o edital, retirando as cláusulas que foram objeto do pedido de impugnação. **Responsáveis:** RAPHAEL CORREA MARTINS, CAMILA BATISTA RODRIGUES, RITA DE CASSIA NICOLAU DA SILVA LUZIA

| Número | Risco | Causa do Risco | Fase | Alocado para | Nível do Risco (I x P) | Nº Item |
|--------|-------|----------------|------|--------------|------------------------|---------|
|--------|-------|----------------|------|--------------|------------------------|---------|

|             |                                 |   |                       |               |      |  |
|-------------|---------------------------------|---|-----------------------|---------------|------|--|
| <b>R-04</b> | Licitação deserta ou fracassada | Condições ou exigências contidas no edital excessivas ou não condizentes com a realidade do mercado. Problemas com a pesquisa de preços | Seleção do Fornecedor | Administração | Alto |  |
|-------------|---------------------------------|---|-----------------------|---------------|------|--|

**Impactos**

1 Não ser possível a contratação do serviço. Alunos e servidores sem serviço de refeições no Restaurante da Uned. Comunidade ter que procurar alternativas para poder fazer as refeições.

**Ações Preventivas**

P-01 Correto planejamento das exigências postas para a contratação. **Responsáveis:** RAPHAEL CORREA MARTINS, CAMILA BATISTA RODRIGUES

P-02 Correto levantamento de preços estimados e realizar análise criteriosa da cesta de preços encontrada durante a etapa de pesquisa, de modo que sejam compatíveis com os preços do mercado. **Responsáveis:** RITA DE CASSIA NICOLAU DA SILVA LUZIA, PABLO MACHADO AMORIM

P-03 Fazer ampla divulgação do certame licitatório. **Responsáveis:** RITA DE CASSIA NICOLAU DA SILVA LUZIA, PEDRO RONALDO VENTURA LOURES

**Ações de Contingência**

C-01 Revisar o termo de referência, de modo a identificar possíveis pontos que precisem de ajustes. **Responsáveis:** CAMILA BATISTA RODRIGUES, RAPHAEL CORREA MARTINS

C-02 Revisar a pesquisa de preços. **Responsável:** RITA DE CASSIA NICOLAU DA SILVA LUZIA

C-03 Repetir o processo licitatório, após sanadas as possíveis inconsistências que ocasionaram o fracasso da licitação. **Responsáveis:** RITA DE CASSIA NICOLAU DA SILVA LUZIA, PEDRO RONALDO VENTURA LOURES

| Número | Risco | Causa do Risco | Fase | Alocado para | Nível do Risco (I x P) | Nº Item |
|--------|-------|----------------|------|--------------|------------------------|---------|
|--------|-------|----------------|------|--------------|------------------------|---------|

|             |   |   |                    |               |       |  |
|-------------|---|---|--------------------|---------------|-------|--|
| <b>R-05</b> | Indisponibilidade orçamentária da contratante | Bloqueio e/ou Corte orçamentário Não previsão da despesa no PDO | Gestão de Contrato | Administração | Baixo |  |
|-------------|---|---|--------------------|---------------|-------|--|

**Impactos**

1 A empresa não receber pelos serviços prestados, prejudicando a execução do contrato. Interrupção total ou parcial da contratação.

**Ações Preventivas**

P-01 Acompanhar o planejamento orçamentário da instituição onde já esteja prevista a dotação para o custeio dessa despesa. **Responsável:** PABLO MACHADO AMORIM

P-02 Acompanhar a execução contratual, identificando possíveis gargalos e pontos de melhorias, contribuindo para a redução dos custos do contrato. **Responsável:** LEANDRO MANCANO FAGUNDES

**Ações de Contingência**

C-01 Controle dos quantitativos a serem contratados observando-se as necessidades mínimas do órgão contratante. **Responsável:** LEANDRO MANCANO FAGUNDES

C-02 Buscar complementação de recursos para cumprimento das obrigações contratuais junto ao MEC **Responsável:** PABLO MACHADO AMORIM

| Número | Risco | Causa do Risco | Fase | Alocado para | Nível do Risco (I x P) | Nº Item |
|--------|-------|----------------|------|--------------|------------------------|---------|
|--------|-------|----------------|------|--------------|------------------------|---------|

|             |   |  |              |               |      |  |
|-------------|---|--|--------------|---------------|------|--|
| <b>R-06</b> | Fornecedor não executar o contrato de acordo com as especificações técnicas do objeto e /ou condições contidas no Termo de Referência | Falta de Capacidade técnica da empresa Contratada Imprecisão do dimensionamento da demanda | Planejamento | Administração | Alto |  |
|-------------|---|--|--------------|---------------|------|--|

**Impactos**

1 Prejuízo para a contratante ou público usuário no ato do pagamento de um serviço em desacordo com o edital.

**Ações Preventivas**

P-01 Inserção de dispositivos no Termo de Referência que possibilitem selecionar uma empresa com capacidade técnica mínima para atender as obrigações contratuais. **Responsáveis:** RAPHAEL CORREA MARTINS, CAMILA BATISTA RODRIGUES

P-02 Criar instrumento de avaliação da qualidade do serviço que permita a glosa da **Responsáveis:** CAMILA BATISTA RODRIGUES,

|                              |   |   |
|------------------------------|---|---|
| P-03                         | nota fiscal de acordo com o nível da ocorrência (IMR).<br>Manter instrumento tradicional de sanções administrativas que permita aplicação posterior às ocorrências em caso de repetição das mesmas. | <b>Responsáveis:</b> RAPHAEL CORREA MARTINS, CAMILA BATISTA RODRIGUES, RAPHAEL CORREA MARTINS |
| <b>Ações de Contingência</b> |   |   |
| C-01                         | Rever requisitos da qualificação técnica  | <b>Responsáveis:</b> CAMILA BATISTA RODRIGUES, RAPHAEL CORREA MARTINS                         |
| C-02                         | Revisão dos instrumentos de sanções administrativas.  | <b>Responsáveis:</b> PABLO MACHADO AMORIM, LEANDRO FAGUNDES, MANCANO                          |

| Número                       | Risco   | Causa do Risco   | Fase                                     | Alocado para | Nível do Risco (I x P) | Nº Item |
|------------------------------|---|--|--|--------------|------------------------|---------|
| R-07                         | Inexecução parcial /total do objeto   | Falta de Capacidade técnica e Imprecisão do dimensionamento da demanda | Gestão de Contrato                       | Contratada   | Alto                   |         |
| <b>Impactos</b>              |   |  |  |              |                        |         |
| 1                            | Comprometimento na qualidade e execução da prestação dos serviços.  |  |  |              |                        |         |
| <b>Ações Preventivas</b>     |   |  |  |              |                        |         |
| P-01                         | A gestão e fiscalização do contrato deverá acompanhar a execução do contrato e utilização o IMR para avaliar qualidade na prestação do serviço.   |  | <b>Responsável:</b> LEANDRO MANCANO      |              | FAGUNDES               |         |
| <b>Ações de Contingência</b> |   |  |  |              |                        |         |
| C-01                         | Redimensionamento do pagamento, caso ocorram falhas ou perdas de qualidade dos serviços, avaliados por meio de IMR.   |  | <b>Responsável:</b> LEANDRO MANCANO      |              | FAGUNDES               |         |
| C-02                         | Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção e aplicar penalização quando necessário |  | <b>Responsável:</b> LEANDRO MANCANO      |              | FAGUNDES               |         |
| C-03                         | Iniciar os trâmites para nova contratação para o caso de não renovação do contrato ou rescisão do mesmo em face da repetições das mesmas ocorrências.                                   |  | <b>Responsável:</b> PABLO MACHADO AMORIM |              |                        |         |

| Número                       | Risco   | Causa do Risco  | Fase  | Alocado para  | Nível do Risco (I x P) | Nº Item |
|------------------------------|---|---|---|---------------|------------------------|---------|
| R-08                         | Contrato não renovado   | Devido ao período máximo de vigência ou ser por falta de interesse da administração, da contratada ou ambos Não manutenção das condições de habilitação da Contratada | Gestão de Contrato  | Administração | Médio                  |         |
| <b>Impactos</b>              |   |   |   |               |                        |         |
| 1                            | Descontinuidade do serviço  |   |   |               |                        |         |
| <b>Ações Preventivas</b>     |   |   |   |               |                        |         |
| P-01                         | Fiscal do contrato entrar em contato com empresa em tempo hábil, observada a antecedência recomendada, para verificar interesse de prorrogação, bem como avaliar a vantajosidade da continuidade do contrato para a contratante. Documentar todos os eventos ocorridos durante a execução contratual em relatórios. Verificar todos os documentos de habilitação da empresa |   | <b>Responsável:</b> LEANDRO MANCANO   |               | FAGUNDES               |         |
| <b>Ações de Contingência</b> |   |   |   |               |                        |         |
| C-01                         | Equipe de Planejamento iniciar os procedimentos para nova contratação.  |   | <b>Responsáveis:</b> RAPHAEL CORREA MARTINS, CAMILA BATISTA RODRIGUES, PABLO MACHADO AMORIM |               |                        |         |

#### 4. Acompanhamento das Ações de Tratamento de Riscos

Nenhum acompanhamento incluído.

#### 5. Responsáveis / Assinantes

Equipe de Planejamento

Documento assinado digitalmente  
 CAMILA BATISTA RODRIGUES  
 Data: 29/07/2024 09:34:52-0300  
 Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

**CAMILA BATISTA RODRIGUES**

Nutricionista

Documento assinado digitalmente  
 RAPHAEL CORREA MARTINS  
 Data: 29/07/2024 09:56:50-0300  
 Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

**RAPHAEL CORREA MARTINS**

Nutricionista



Documento assinado digitalmente

**PABLO MACHADO AMORIM**

Data: 26/07/2024 16:39:18-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

**PABLO MACHADO AMORIM**

Gerente Administrativo do campus Valença



Documento assinado digitalmente

**RITA DE CASSIA NICOLAU DA SILVA LUZIA**

Data: 26/07/2024 15:43:50-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

**RITA DE CASSIA NICOLAU DA SILVA LUZIA**

Administradora da SEACO

**Equipe de Gestor/Fiscal do Contrato**



Documento assinado digitalmente

**LEANDRO FAGUNDES MANCANO**

Data: 29/07/2024 12:52:52-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

**LEANDRO FAGUNDES MANCANO**

Técnico em Alimentos do campus Valença

**MODELO DE TERMO DE CONTRATO**  
**Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021**  
**SERVIÇOS – LICITAÇÃO**

**ANEXO II PREGÃO ELETRÔNICO 90043/2024 – MINUTA DO CONTRATO**



**CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA CELSO SUCKOW DA FONSECA**

(Processo Administrativo nº **23063.003324/2024-46**)

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº ...../....., QUE FAZEM  
ENTRE SI O CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO  
TECNOLÓGICA CELSO SUCKOW DA FONSECA (CEFET/RJ) E  
A EMPRESA .....

**O CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA CELSO SUCKOW**

**DA FONSECA** com sede na Avenida Maracanã, nº 229 - Maracanã, na cidade do Rio de Janeiro /Estado RJ, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 42.441.758/0001-05, neste ato representado pelo Diretor-Geral, Mauricio Saldanha Motta, nomeado(a) pela Portaria nº 165, de 24 de março de 2021, publicada no DOU de 25 de março de 2021, portador da Matrícula Funcional nº 390990, doravante denominado CONTRATANTE, e o(a) ....., inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº ....., sediado(a) na ....., em ..... doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por ..... (nome e função no contratado), conforme atos constitutivos da empresa **OU** procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no Processo nº 23063.003324 /2024-46e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico nº 90043/2024, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

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

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços **comuns** de fornecimento de lanches e almoço, por meio de concessão não onerosa de uso de bem público, visando atender, prioritariamente, às necessidades dos alunos da educação básica e demais integrantes da comunidade acadêmica (servidores, terceirizados, alunos do ensino superior), do campus Valença do CEFET/RJ, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | CATSER | UNIDADE DE | QUANTIDADE | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL |
|------|---------------|--------|------------|------------|----------------|-------------|
|------|---------------|--------|------------|------------|----------------|-------------|

|   |  |  | MEDIDA |  |  |  |
|---|--|--|--------|--|--|--|
| 1 |  |  |        |  |  |  |
| 2 |  |  |        |  |  |  |
| 3 |  |  |        |  |  |  |

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.3.1. O Termo de Referência;
- 1.3.2. O Edital da Licitação;
- 1.3.3. A Proposta do contratado;
- 1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

**CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO**

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 meses contados do(a) assinatura deste Termo de Contrato prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.2. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado, **atentando, ainda, para o cumprimento dos seguintes requisitos:**

- a) **Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;**
- b) **Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;**
- c) **Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;**
- d) **Haja manifestação expressa do contratado informando o interesse na prorrogação;**
- e) **Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.**

2.3. **O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.**

2.4. **A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.**

2.5. **Nas eventuais prorrogações contratuais, os custos não renováveis já pagos ou amortizados ao longo do primeiro período de vigência da contratação deverão ser reduzidos ou eliminados como condição para a renovação.**

2.6. **O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.**

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

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

**CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO**

- 4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

**5. CLÁUSULA QUINTA – PREÇO (art. 92, V)**

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

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

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

**CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE (art. 92, V)**

- 7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 29/07/2024.
- 7.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, mantido pelo IBGE, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
- 7.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 7.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o 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).
- 7.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).
- 7.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.
- 7.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
- 7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

**CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)**

- 8.1. São obrigações do Contratante:
  - 8.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;
  - 8.3. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
  - 8.4. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
  - 8.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
  - 8.6. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal em relação à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;
  - 8.7. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;
  - 8.8. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;
  - 8.9. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
  - 8.10. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
    - 8.10.1. A Administração terá o prazo de 01 (um) mês a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
  - 8.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 01 (um) mês.
  - 8.12. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.
  - 8.13. Comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, no caso [do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021](#).
  - 8.14. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.
- 8.15. Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:
- 8.15.1. Exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação prever o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;
  - 8.15.2. Promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da Contratada, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado;

8.15.3. Considerar os trabalhadores da Contratada como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.

8.16. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;

8.17. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento.

#### **CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO ([art. 92, XIV, XVI e XVII](#))**

- 9.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
- 9.2. Manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução do contrato, durante o período de preparação, e distribuição das refeições, respeitada a carga horária de trabalho do profissional.
- 9.3. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.
- 9.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior ([art. 137, II](#)) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- 9.5. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;
- 9.6. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 9.7. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o [Código de Defesa do Consumidor \(Lei nº 8.078, de 1990\)](#), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 9.8. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do [artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021](#);
- 9.9. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

- 9.10. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;
- 9.11. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.
- 9.12. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.
- 9.13. Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 9.14. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.
- 9.15. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
- 9.16. Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênera.
- 9.17. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 9.18. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- 9.19. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação ([art. 116](#));
- 9.20. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas ([art. 116, parágrafo único](#));
- 9.21. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 9.22. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no [art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021](#);
- 9.23. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;
- 9.24. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração.

- 9.25. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a Contratada relatar à Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função.
- 9.26. Atender às solicitações da Contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução dos serviços, conforme descrito neste Termo de Referência.
- 9.27. Deter aparelhamento e pessoal técnico adequados e disponíveis para a realização do objeto da licitação
- 9.28. Comunicar, por escrito, imediatamente, ao Fiscal do contrato, a impossibilidade de execução de qualquer obrigação contratual, para a adoção das providências cabíveis.
- 9.29. A Contratada deverá manter, obrigatoriamente, nas dependências que serão para o fornecimento dos itens do Termo de referência, nutricionista com autonomia para imediata resolução de problemas, que atue na execução das atividades diretas de produção da cantina estudantil, substituindo-os em seus impedimentos por outros de mesmo nível ou superior, mediante prévia comunicação e ciência da Contratante;
- 9.30. É da responsabilidade da CONTRATADA realizar os consertos e reparos (preventivos e corretivos) nos equipamentos que estão sob sua guarda, conforme disposto no item 5.6.5.1, e na infraestrutura que será utilizada para fornecer os itens 1, 2 e 3 do termo de referência, enquanto estiver em vigor o contrato.
- 9.31. A CONTRATADA deverá fazer manutenção preventiva e corretiva de seus equipamentos. A manutenção corretiva de qualquer equipamento da CONTRATADA deverá ser executada no prazo máximo de 48 horas, a fim de garantir o bom andamento do serviço e a segurança dos empregados. A depender da situação, esta manutenção deverá ser efetuada imediatamente.
- 9.31.1. Caso o equipamento não tenha mais possibilidade de conserto, a CONTRATADA deverá substituí-lo por outro de mesma função, além de ser compatível com as condições de infraestrutura existente.
- 9.32. A CONTRATADA receberá as instalações e equipamentos/mobiliário da CONTRATANTE, em perfeito estado de funcionamento, declarado esta condição, em termo próprio conforme descrição do inventário.
- 9.33. Com o término do contrato, os equipamentos/mobiliário cedidos pela CONTRATANTE deverão ser restituídos pela CONTRATADA em perfeito estado de conservação, devendo a CONTRATADA efetuar a substituição dos equipamentos avariados até a data do encerramento do contrato, respeitando-se as normas e especificações.
- 9.34. A CONTRATANTE providenciará a contagem e verificação do estado de conservação dos mesmos, bem como do imóvel cedido, na presença do preposto da CONTRATADA, em até 05 (cinco) dias após o término do contrato, para verificar os reparos, substituições ou reposições necessárias. Neste mesmo prazo, a CONTRATADA deverá retirar os equipamentos e utensílios de sua propriedade que estiverem nas dependências da CONTRATANTE.
- 9.35. A CONTRATADA, em até 10 (dez) dias após o término do contrato, deverá entregar o imóvel com os reparos solicitados em vistoria, inclusive com nova pintura nas mesmas cores.
- 9.36. Não poderá ser feito nenhum acréscimo ou modificação nas instalações hidrossanitárias e/ou elétricas sem prévia autorização da Subprefeitura da CONTRATANTE.

- 9.37. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, vinculados à prestação do serviço, realizando reparos imediatos, às suas expensas.
- 9.38. Fica responsável pela pintura das áreas concedidas para seu uso, mantendo o mesmo padrão de cor e qualidade da tinta encontrada. Esta pintura deve ser realizada no mínimo 01 (uma) vez ao ano em período de férias escolares e sempre que for necessária a empresa será notificada, como nos casos de manchas, descascados, estufamentos, acúmulo de gordura e quaisquer outras situações que caracterizem desgaste. Após a notificação terá um prazo de 15 dias para a execução do serviço. Caso a CONTRATADA não cumpra poderá sofrer sanções de multa.
- 9.39. O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água e restos de alimentos.
- 9.40. A contratada também deverá responsabilizar-se pela manutenção e limpeza, preditiva, preventiva e corretiva da limpeza da caixa de gordura, caixa d'água, filtros de água, aparelhos de ar-condicionado, bem como a limpeza do espaço da distribuição de refeições.
- 9.41. A contratada deverá se responsabilizar pela manutenção da ordem, controle e organização da fila de acesso à cantina.
- 9.42. Viabilizar visitas à cozinha da cantina do CEFET/RJ quando solicitado por qualquer estudante, servidor público, prestador de serviço e visitantes mediante autorização da CONTRATANTE.
- 9.43. Arcar com os custos das despesas inerentes a execução das suas atividades, tais como: telefonia; internet; reprografia; material de escritório e o que mais se fizer necessário;
- 9.44. Fica vedada à CONTRATADA a comercialização e propaganda de quaisquer produtos que não o objeto do presente contrato no interior da cantina;
- 9.45. Fica vedada à CONTRATADA promover propaganda visual da empresa (cartaz, banner, display, etc.), salvo quando proposto pela CONTRATANTE;
- 9.46. Disponibilizar touca para o uso de visitantes, pesquisadores e estagiários, e demais equipamentos de segurança para circulação nas áreas internas do serviço;
- 9.47. Disponibilizar aos usuários, por livre demanda, gel sanitizante para as mãos nos pontos de acesso aos balcões de distribuição;
- 9.48. Tomar ciência e assinar o livro de ocorrências de responsabilidade da CONTRATANTE, quando solicitado pela mesma;
- 9.49. Permitir à Fiscalização do CEFET/RJ e a subprefeitura do Campus, livre acesso a todas as áreas da cantina (refeitório, cozinha, estoques, área de recebimento de alimentos, e outras).
- 9.50. Responsabilizar-se por eventuais paralisações das atividades por parte de seus empregados e outras intercorrências (ex: greves diversas), garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem qualquer ônus o CEFET /RJ.
- 9.51. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes.
- 9.52. No que diz respeito SEGURANÇA, MEIO AMBIENTE E SAÚDE (SMS), a contratada deverá apresentar a Fiscalização do Contrato:
- 9.52.1.1. O nome do profissional responsável pela saúde e segurança ocupacional dos trabalhadores envolvidos nas atividades.
- 9.52.1.2. O Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA), contemplando as atividades deste contrato e atendendo aos requisitos estabelecidos na Norma Regulamentadora NR 9 do Ministério do Trabalho e Emprego.

9.52.1.3. O Programa de Controle Médico e de Saúde Ocupacional (PCMSO), assinado por médico do trabalho, em conformidade com o PPRA, juntamente com cópia da habilitação legal do médico responsável pelo PCMSO.

9.52.1.4. Nome do(s) representante(s) da Comissão Interna de Prevenção de Acidentes CIPA, bem como a comprovação de seu(s) treinamentos(s). Sempre que houver alteração na representação da CIPA, a Fiscalização do Contrato deverá ser comunicada.

9.52.1.5. A relação dos EPI utilizados, especificados por atividade, além das características como: fabricante, certificado de aprovação (CA), ano de fabricação e validade.

9.52.1.6. Equipamentos de segurança e combate ao incêndio, assim como sua documentação atualizada, seguindo a legislação vigente.

9.53. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do objeto.

9.54. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado.

9.55. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação.

9.56. A CONTRATADA observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

9.57. Havendo a comercialização de água, a CONTRATADA observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, a Resolução RDC ANVISA 182, de 2017, alterada pela RDC 331/2019 e Resolução RDC 173/2006 – bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

9.58. A Contratada deverá observar os critérios previstos no item 4.1 e subitens do Termo de Referência e na limpeza e conservação do espaço de execução dos serviços, nos termos da Lei nº 12.305, de 2010, do Decreto nº 10.936, de 2022, e da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 1, de 19/01/2010, a contratada deverá adotar, no que couber as seguintes providências:

a) realizar o adequado acondicionamento dos resíduos recicláveis descartados pela Administração.

a.1) os resíduos sólidos reutilizáveis e recicláveis devem ser acondicionados adequadamente e de forma diferenciada, para fins de disponibilização ao sistema de coleta seletiva ou logística reversa porventura estabelecido.

b) otimizar a utilização de recursos e a redução de desperdícios e de poluição, através das seguintes medidas, dentre outras:

b.1) racionalizar o uso de substâncias potencialmente tóxicas ou poluentes;

b.2) substituir as substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade;

b.3) usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

- b.4) racionalizar o consumo de energia (especialmente elétrica) e adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada;
  - b.5) realizar um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;
  - b.6) treinar e capacitar periodicamente os empregados em boas práticas de redução de desperdícios e poluição;
  - c) utilizar lavagem com água de reuso ou outras fontes, sempre que possível (águas de chuva, poços cuja água seja certificada de não contaminação por metais pesados ou agentes bacteriológicos, minas e outros);
  - d) observar a Resolução CONAMA nº 20, de 7/12/1994, e legislação correlata, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;
  - e) fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;
  - f) respeitar as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;
  - g) desenvolver ou adotar manuais de procedimentos de descarte de materiais potencialmente poluidores, dentre os quais:
    - g.1) pilhas e baterias que contenham em suas composições chumbo, cádmio, mercúrio e seus compostos devem ser recolhidas e encaminhadas aos estabelecimentos que as comercializam ou à rede de assistência técnica autorizada pelas respectivas indústrias, para repasse aos fabricantes ou importadores;
    - g.2) lâmpadas fluorescentes e frascos de aerossóis em geral devem ser separados e acondicionados em recipientes adequados para destinação específica.
    - g.3) pneumáticos inservíveis devem ser encaminhados aos fabricantes para destinação final, ambientalmente adequada, conforme disciplina normativa vigente.
- 9.59. Os produtos elétricos como micro-ondas, refrigeradores e assemelhados, ar-condicionado, a serem utilizados na execução dos serviços deverão possuir a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE, na(s) classe(s) A, nos termos das Portarias INMETRO 268/2021, 269/2021, 332/2021 e suas alterações, que aprovam os Requisitos de Avaliação da Conformidade – RAC dos produtos e trata da etiquetagem compulsória.
- 9.60. O(s) liquidificador(es) utilizado(s) na prestação dos serviços deverão possuir Selo Ruído, indicativo do nível 01 de potência sonora, nos termos da Resolução CONAMA nº 20, de 07/12/94, Portaria nº 6, de 5 de janeiro de 2022 - INMETRO e legislação correlata.
- 9.60.1.1. Havendo, mediante comprovação, dificuldade em adquirir liquidificador(es) com selo ruído do nível 01 de potência, a critério da fiscalização, poderá ser aceito produtos com selo ruído nível 02 de potência.

- 9.61. Por ocasião da assinatura do Contrato, antes do início da execução dos serviços, a Contratada deverá apresentar uma relação das máquinas e aparelhos, contendo marca e modelo, cujo funcionamento consome energia elétrica que pretende usar na execução dos serviços, bem como as comprovações de que pertence à(s) classe(s) exigida(s).

#### **10. CLÁUSULA DÉCIMA- OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD**

- 10.1. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.
- 10.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.
- 10.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.
- 10.4. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.
- 10.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.
- 10.6. É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.
- 10.7. O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.
- 10.8. O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.
- 10.9. O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.
- 10.10. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.
- 10.10.1. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.
- 10.11. O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

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

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

**OU**

11.2. *A contratação conta com garantia de execução do contrato, nos moldes do art. 96, combinado com art. 101, ambos da Lei nº 14.133, de 2021, na modalidade XXXXXX, em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total/anual do contrato, acrescido do valor dos bens abaixo arrolados, dos quais o contratado será depositário:*

- 11.2.1. *BEM 1..... Valor*
- 11.2.2. *BEM 2 .....Valor*
- 11.2.3. *...*
- 11.2.4. *TOTAL ..... Valor total*

**OU**

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

**OU**

11.4. *O contratado apresentará, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do contratante, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública ou, ainda, pela fiança bancária, em valor correspondente a correspondente a 5% (cinco por cento) do valor inicial/total/anual do contrato, acrescido do valor dos bens abaixo arrolados, dos quais o contratado será depositário:*

- 11.4.1. *BEM 1..... Valor*
- 11.4.2. *BEM 2 .....Valor*
- 11.4.3. *...*
- 11.4.4. *TOTAL ..... Valor total*

11.5. *Caso utilizada a modalidade de seguro-garantia, a apólice deverá ter validade durante a vigência do contrato e por mais 90 (noventa) dias após término deste prazo de vigência, permanecendo em vigor mesmo que o contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas.*

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

11.7. *Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto, ressalvado o disposto no item 11.8. deste contrato.*

11.8. *Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o contratado ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.*

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

- 11.9.1. *prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;*
- 11.9.2. *multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e*

11.9.3. obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pelo contratado, quando couber.

11.10. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item 11.9., observada a legislação que rege a matéria.

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

11.12. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia.

11.13. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

11.14. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

11.15. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o Contratado obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contados da data em que for notificada.

11.16. O Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

11.16.1. O emitente da garantia ofertada pelo contratado deverá ser notificado pelo contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais (art. 137, § 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021).

11.16.2. Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular Susep nº 662, de 11 de abril de 2022.

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

11.18. A garantia somente será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente.

11.19. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.

11.20. O contratado autoriza o contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste Contrato.

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

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

12.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o 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.

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

- i) **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));
- ii) **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));
- iii) **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).
- iv) **Multa:**

(1) *Moratória de 0,5 % (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 20 (vinte) dias;*

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

a. O atraso superior a 20 dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

(3) *Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 12.1, de 5% a 10% do valor do Contrato.*

(4) *Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 12.1, de 5% a 10% do valor do Contrato.*

(5) *Para infração descrita na alínea “b” do subitem 12.1, a multa será de 1% a 5% do valor do Contrato.*

(6) *Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 12.1, a multa será de 1% a 5% do valor do Contrato.*

(7) *Para a infração descrita na alínea “a” do subitem 12.1, a multa será de 1% a 5% do valor do Contrato, ressalvadas as seguintes infrações:*

12.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante ([art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021](#))

12.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa ([art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

- 12.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação ([art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021](#))
- 12.5. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente ([art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).
- 12.6. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 12.7. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao 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.
- 12.8. Na aplicação das sanções serão considerados ([art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)):
- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
  - b) as peculiaridades do caso concreto;
  - c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
  - d) os danos que dela provierem para o Contratante;
  - e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 12.9. Os atos previstos como infrações administrativas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos [na Lei nº 12.846, de 2013](#), serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida [Lei \(art. 159\)](#).
- 12.10. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia ([art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021](#))
- 12.11. O 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. ([Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021](#))
- 12.12. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do [art. 163 da Lei nº 14.133/21](#).
- 12.13. Os débitos do 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](#).

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)**

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

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

- 14.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:
- I. Gestão/Unidade:
  - II. Fonte de Recursos:
  - III. Programa de Trabalho:
  - IV. Elemento de Despesa:
  - V. Plano Interno:

VI. Nota de Empenho:

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

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – ALTERAÇÕES**

- 16.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos [arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- 16.2. O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.
- 16.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).
- 16.4. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do [art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

**CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO**

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

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

- 18.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal no Rio de Janeiro, Seção Judiciária do Rio de Janeiro para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme [art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21](#).

[Local], [dia] de [mês] de [ano].

\_\_\_\_\_  
Representante legal do CONTRATANTE

\_\_\_\_\_  
Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-

2-

**MODELO DE PROPOSTA**

- EMPRESA:
- CNPJ:
- ENDEREÇO:
- CIDADE/ESTADO:
- TELEFONE:
- E-MAIL PARA RECEBIMENTO DE EMPENHO:

Para fins de Pagamento:

- Banco: \_\_\_\_\_ Agência: \_\_\_\_\_ C/Corrente: \_\_\_\_\_

Prazo de validade da proposta: \_\_\_\_\_ dias.

Prazo para início da execução do serviço contratado: \_\_\_\_\_ dias a partir da assinatura do Termo de Contrato.

Declaramos que no preço proposto estão incluídas todas as despesas ou encargos de qualquer natureza, resultantes da execução do objeto licitado, considerando o serviço a ser executado no **Campus Valença do CEFET/RJ**.

Declaramos, ainda, que temos pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço e que concordamos com todos os termos do **Edital do Pregão eletrônico Nº 90043/2024** e seus anexos.

| Item | Especificação     | Unidade | Quantidade | R\$/Unidade | R\$Total |
|------|-------------------|---------|------------|-------------|----------|
| 1    | Descrição do item |         |            |             |          |

Preço Total por Extenso:

Local, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

---

**Representante Legal da Empresa**

**DADOS CADASTRAIS DA EMPRESA**

Razão Social: \_\_\_\_\_

CNPJ/MF: \_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_

Telefone: \_\_\_\_\_

CEP: \_\_\_\_\_

Cidade: \_\_\_\_\_ UF: \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_

Banco: \_\_\_\_\_ Agência: \_\_\_\_\_ c/c: \_\_\_\_\_

**Dados do Representante Legal da Empresa:**

Nome: \_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_

CEP: \_\_\_\_\_ Cidade: \_\_\_\_\_ UF: \_\_\_\_\_

CPF/MF: \_\_\_\_\_ Cargo/Função: \_\_\_\_\_

Cart. Ident nº: \_\_\_\_\_ Expedido por: \_\_\_\_\_

Naturalidade: \_\_\_\_\_ Nacionalidade: \_\_\_\_\_

Estado civil: \_\_\_\_\_

**ASSINATURA**

\_\_\_\_\_  
[Nome do Representante Legal da Empresa]  
sócio, dirigente, proprietário ou procurador da Licitante,  
Cargo / Telefone

|                          |  |
|--------------------------|--|
| <b>TERMO DE VISTORIA</b> | <input type="checkbox"/> <b>1ª Via Empresa Vistoriante</b> |
|                          | <input type="checkbox"/> <b>2ª Via Órgão Vistoriado</b>    |

Atestamos, para fins de participação no **Pregão Eletrônico nº 90043/2024**, que a empresa \_\_\_\_\_, CNPJ nº \_\_\_\_\_, telefone ( ) \_\_\_\_\_, e-mail \_\_\_\_\_, por meio do Sr(a). \_\_\_\_\_, cargo \_\_\_\_\_ e CPF nº \_\_\_\_\_, vistoriou as dependências do **CEFET/RJ campus Valença**, situado à Rua Voluntários da Pátria, nº 305, bairro Belo Horizonte, Valença /RJ, local onde deverá ser prestado os serviços de fornecimento de lanches e almoço, por meio de concessão não onerosa de uso de bem público, visando atender, prioritariamente, às necessidades dos alunos da educação básica e demais integrantes da comunidade acadêmica (servidores, terceirizados, alunos do ensino superior), do campus Valença do CEFET/RJ , tomando conhecimento de todas as informações e condições para o cumprimento das obrigações do objeto da licitação.

Local, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
[Assinatura e carimbo do servidor responsável]

\_\_\_\_\_  
[Representante da empresa, responsável pela vistoria, acima identificado]

**DECLARAÇÃO DE DISPENSA DE VISTORIA****Pregão Eletrônico nº 90043/2024**

A empresa \_\_\_\_\_, CNPJ Nº \_\_\_\_\_.\_\_\_\_./\_\_\_\_\_-\_\_\_\_, por intermédio do (a) Senhor (a) \_\_\_\_\_, indicado expressamente como seu representante, **declara** ter pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos para o cumprimento do objeto da licitação, dispensando a necessidade da vistoria *in loco* prevista no Instrumento Convocatório. **Declara**, ainda, que se responsabiliza pela citada dispensa e por situações supervenientes.

Reafirmamos que nos fora dado, mediante cláusula expressa do Edital, acesso às instalações físicas do **CEFET/RJ campus Valença, situado à Rua Voluntários da Pátria, nº 305, bairro Belo Horizonte, Valença /RJ**, local onde será prestado os serviços de serviços de fornecimento de lanches e almoço, por meio de concessão não onerosa de uso de bem público, visando atender, prioritariamente, às necessidades dos alunos da educação básica e demais integrantes da comunidade acadêmica (servidores, terceirizados, alunos do ensino superior), porém dispensamos a vistoria por julgarmos suficientes as informações prestadas no Instrumento Convocatório e, em especial, no Termo de Referência.

Local, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

---

(Representante da Empresa)