

MODELO DE EDITAL
PREGÃO ELETRÔNICO



CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA CELSO SUCKOW DA FONSECA RJ

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90065/2025

Processo Administrativo nº 23063.005542/2025- 04

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o **CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA CELSO SUCKOW DA FONSECA RJ**, CNPJ 42.441.758/0001-05, por meio do(a) Seção de Administração e Compras, sediado(a) Rua Voluntários da Pátria, 305, bairro Belo Horizonte, na cidade de Valença/RJ , CEP 27600-845, realizará licitação, na modalidade Pregão Eletrônico, na forma Eletrônica, com critério de julgamento Menor Preço , [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

Data da Sessão Pública: 05/02/2026

Hora Inicial: 09:00

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a contratação de serviços de fornecimento de refeições, cumulada com cessão de uso de bem imóvel, visando atender, prioritariamente, às necessidades dos alunos da educação básica e aos demais integrantes da comunidade acadêmica (servidores, terceirizados, alunos do ensino superior), do campus Valença do CEFET/RJ, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será realizada em grupo único, formado por 4 (quatro) itens, conforme tabela constante no Termo de Referência/Projeto Básico, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1. Poderão participar deste certame os interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto da licitação e que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).

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

2.3. 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.

2.4. 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.

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

2.6. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no [art. 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#), para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da [Lei Complementar nº 123 de 2006](#).

2.7. Não poderão disputar esta licitação:

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

2.7.2. sociedade que desempenhe atividade incompatível com o objeto da licitação;

2.7.3. empresas estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

2.7.4. 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;

2.7.5. 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;

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

2.7.7. 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;

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

2.7.9. 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;

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

2.7.11. pessoas físicas;

2.8. 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](#).

2.9. O impedimento de que trata o item 2.7.6 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.

2.10. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.7.4 e 2.7.5 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.

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

2.12. O disposto nos itens 2.7.4 e 2.7.5 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.

2.13. 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, de 2021](#).

2.14. A vedação de que trata o item 2.8 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. ORÇAMENTO ESTIMADO SIGILOSO

3.1. O orçamento estimado da presente contratação não será de caráter sigiloso.

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, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

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

4.3.1. 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;

4.3.2. 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](#);

4.3.3. 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](#);

4.3.4. 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.

4.4. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

4.5. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa 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](#).

4.5.1. no item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

4.5.2. nos 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 ou sociedade cooperativa.

4.6. Não poderá se beneficiar do tratamento jurídico diferenciado estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, a pessoa jurídica:

4.6.1. de cujo capital participe outra pessoa jurídica;

4.6.2. que seja filial, sucursal, agência ou representação, no País, de pessoa jurídica com sede no exterior;

4.6.3. de cujo capital participe pessoa física que seja inscrita como empresário ou seja sócia de outra empresa que receba tratamento jurídico diferenciado nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

4.6.4. cujo titular ou sócio participe com mais de 10% (dez por cento) do capital de outra empresa não beneficiada pela Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

4.6.5. cujo sócio ou titular seja administrador ou equiparado de outra pessoa jurídica com fins lucrativos, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

4.6.6. constituída sob a forma de cooperativas, salvo as de consumo;

4.6.7. que participe do capital de outra pessoa jurídica;

4.6.8. que exerça atividade de banco comercial, de investimentos e de desenvolvimento, de caixa econômica, de sociedade de crédito, financiamento e investimento ou de crédito imobiliário, de corretora ou de distribuidora de títulos, valores mobiliários e câmbio, de empresa de arrendamento mercantil, de seguros privados e de capitalização ou de previdência complementar;

4.6.9. resultante ou remanescente de cisão ou qualquer outra forma de desmembramento de pessoa jurídica que tenha ocorrido em um dos 5 (cinco) anos-calendário anteriores;

4.6.10. constituída sob a forma de sociedade por ações.

4.6.11. cujos titulares ou sócios guardem, cumulativamente, com o contratante do serviço, relação de pessoalidade, subordinação e habitualidade.

4.7. O licitante deverá declarar em campo próprio do sistema que desenvolve programa de integridade, nos termos do Decreto nº 12.304, de 2024, e da [Portaria Normativa SE/CGU nº 226, de 9 de setembro de 2025](#), para fazer jus ao benefício do critério de desempate previsto no art. 60, caput, inciso IV, da lei n. 14.133, de 2021.

4.8. A falsidade da declaração de que trata os itens 4.3, 4.5 ou 4.7 sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.

4.9. 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.

4.10. 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.

4.11. 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.

4.12. 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:

4.12.1. 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

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

4.13. O valor final mínimo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema.

4.14. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.12 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.

4.15. 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.

4.16. 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

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

grupo

5.1.1. Valor expresso em Reais (R\$).

Seq	Item/Grupo	Periodicidade
1	1/1	Unitário
2	2/1	Unitário
3	3/1	Unitário
4	4/1	Unitário

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.

5.5.1. No regime de incidência não-cumulativa de PIS e COFINS, a cotação adequada será a que corresponde à média das alíquotas efetivamente recolhidas pela empresa, comprovada, a qualquer tempo, por documentos de Escrituração Fiscal Digital da Contribuição (EFD-Contribuições) para o PIS/PASEP e COFINS dos últimos 12 (doze) meses anteriores à apresentação da proposta, ou por outro meio hábil.

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

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

5.8. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência/Projeto Básico, 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. O prazo de validade da proposta não será inferior a **90 (noventa) dias**, a contar da data de sua apresentação.

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

5.11. Os licitantes devem respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência/Projeto Básico;

5.12. O descumprimento das regras supramencionadas 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.

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 valor entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de:

Seq	Item/Grupo	Intervalo Mínimo (em R\$)
1	1/1	R\$ 0,01
2	2/1	R\$ 0,01
3	3/1	R\$ 0,01
4	4/1	R\$ 0,01

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 inexequível.

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

6.11. No modo de disputa “aberto”, 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 encerrará 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. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

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

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

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

6.16. 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.

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

6.18. 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, caso a contratação não se enquadre nas vedações dos [§§1º e 2º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021](#). 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](#).

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

6.18.2. A licitante mais bem 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.

6.18.3. 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.

6.18.4. 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.

6.18.5. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham

celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolam a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

6.19. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances).

6.20. 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:

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

6.20.2. 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;

6.20.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, nos termos do [Decreto nº 11.430, de 2023](#), e da [Instrução Normativa SEGES/MGI nº 382, de 17 de setembro de 2025](#);

6.20.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme Decreto nº 12.304, de 2024, e [Portaria Normativa SE/CGU nº 226, de 9 de setembro de 2025](#).

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

6.21.1. 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. empresas brasileiras;

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

6.21.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da [Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009](#).

6.22. Esgotados todos os demais critérios de desempate previstos em lei, a escolha do licitante vencedor ocorrerá por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.

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

6.23.1. 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.

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

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

6.23.4. O Pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) 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.

- 6.23.5. É facultado ao Pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
- 6.24. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

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, de 2021, legislação correlata e no item 2.7 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

- 7.1.1. SICAF;
- 7.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS;
- 7.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punitas – CNEP e
- 7.1.4. Lista de licitantes inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União.

7.2. A consulta aos cadastros será realizada no nome e no CNPJ da empresa licitante.

7.2.1. A consulta no CEIS quanto às sanções previstas na [Lei nº 8.429, de 1992](#), também ocorrerá no nome e no CPF do sócio majoritário da empresa licitante, se houver, por força do art. 12 da citada lei.

7.3. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas ao CEIS, CNEP e Lista de licitantes inidôneos pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU.

7.4. 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.

- 7.4.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.
- 7.4.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.
- 7.4.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

7.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o Pregoeiro verificará se o licitante faz jus ao benefício aplicado.

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. Será desclassificada a proposta vencedora que:

- 7.7.1. contiver vícios insanáveis;
- 7.7.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência/Projeto Básico;
- 7.7.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecer acima do preço máximo definido para a contratação;
- 7.7.4. não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

- 7.7.5. não compra os critérios de aceitabilidade de preços definidos no Termo de Referência.
- 7.7.6. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 7.8. 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. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o item anterior, só será considerada após diligência do Pregoeiro, que comprove:
- 7.9.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
- 7.9.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 7.10. Em contratação de obras e serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:
- 7.10.1. Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, contratação semi-integrada ou contratação integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;
- 7.10.2. No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado.
- 7.10.3. No caso de obras e serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.
- 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. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.
- 7.12.1. Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semiintegrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.
- 7.12.2. Caso a produtividade seja diferente daquela utilizada pela Administração como referência, ou não estiver contida na faixa referencial de produtividade, mas admitida pelo ato convocatório, o licitante deverá apresentar a respectiva comprovação de exequibilidade;
- 7.12.3. Os licitantes poderão apresentar produtividades diferenciadas daquela estabelecida pela Administração como referência, desde que não alterem o objeto da contratação, não contrariem dispositivos legais vigentes e, caso não estejam contidas nas faixas referenciais de produtividade, comprovem a exequibilidade da proposta.

7.12.4. Para efeito do subitem anterior, admite-se a adequação técnica da metodologia empregada pela contratada, visando assegurar a execução do objeto, desde que mantidas as condições para a justa remuneração do serviço.

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 Pregoeiro, 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. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de carta de solidariedade emitida pelo fabricante, que assegure a execução do contrato, no caso de licitante revendedor ou distribuidor, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, sob pena de não aceitação da proposta.

7.16. Caso o Termo de Referência/Projeto Básico exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

7.17. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

7.18. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

7.19. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

7.20. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

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 10,00 %, (dez vírgula zero) porcento, 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 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, de 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.

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 sua proposta econômica 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 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 pelo e-mail wallace.luiz@cefet-rj.br, 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.

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.

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

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 2 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do Pregoeiro.

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. Encerrado o prazo para envio da documentação de que trata o item 8.13.1, poderá ser admitida, mediante decisão fundamentada do Pregoeiro, a apresentação de novos documentos de habilitação ou a complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes, em até 2 (duas) horas, para:

8.15.1. aferição das condições de habilitação do licitante, desde que decorrentes de fatos existentes à época da abertura do certame;

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

8.15.3. suprimento da ausência de documento de cunho declaratório emitido unilateralmente pelo licitante;

8.15.4. suprimento da ausência de certidão e/ou documento de cunho declaratório expedido por órgão ou entidade cujos atos gozem de presunção de veracidade e fé pública.

8.16. Findo o prazo assinalado sem o envio da nova documentação, restará preclusa essa oportunidade conferida ao licitante, implicando sua inabilitação.

8.17. 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.

8.18. 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

8.19. 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.

8.20. 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).

9. DO TERMO DE CONTRATO

9.1. Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, será firmado termo de contrato, ou outro instrumento equivalente

9.2. O adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o termo de contrato ou instrumento equivalente, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

9.3. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou instrumento equivalente, a Administração poderá:

- a) encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), para que seja assinado e devolvido no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da data de seu recebimento;
- b) disponibilizar acesso a sistema de processo eletrônico para que seja assinado digitalmente em até 5 (cinco) dias úteis; ou
- c) outro meio eletrônico, assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis para resposta após recebimento da notificação pela Administração.

9.4. Os prazos dos itens 9.2 e 9.3 poderão ser prorrogados, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

9.5. O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência.

9.6. Na assinatura do contrato ou instrumento equivalente será exigido o Cadastro Informativo de Créditos não Quitados do Setor Público Federal - Cadin e a comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas neste Edital, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.

9.6.1. A existência do registro do Cadin constitui fator impeditivo para a contratação.

10. DOS RECURSOS

10.1. 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.

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

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

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

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

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

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

10.5. 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.

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

10.7. 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.

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

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

10.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico https://suap.cefet-rj.br/processo_eletronico/consulta_publica/

11. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

11.1.1. 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;

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

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

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

11.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;

11.1.2.4. deixar de apresentar amostra; ou

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

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

11.1.4. 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;

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

11.1.6. fraudar a licitação;

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

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

11.1.7.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

11.1.7.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

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

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

11.2. 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:

11.2.1. advertência;

11.2.2. multa;

11.2.3. impedimento de licitar e contratar e

11.2.4. 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.

11.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

- 11.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.
- 11.3.2. as peculiaridades do caso concreto
- 11.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes
- 11.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública
- 11.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.4. A multa será recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

- 11.4.1. Para as infrações previstas nos itens 11.1.1, 11.1.2 e 11.1.3, a multa será de 0.5% a 15% do valor do contrato licitado.
- 11.4.2. Para as infrações previstas nos itens 11.1.4, 11.1.5, 11.1.6, 11.1.7, 11.1.8 e 11.1.9, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

11.5. 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.

11.6. 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.

11.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 11.1.1, 11.1.2 e 11.1.3, 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 o qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

11.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 11.1.5, 11.1.6, 11.1.7, 11.1.8 e 11.1.9, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 11.1.1, 11.1.2, 11.1.3 e 11.1.4, 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, de 2021.

11.9. 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 11.1.4, 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.

11.10. 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.

11.11. 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.

11.12. 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.

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

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

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

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

12. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

12.1. 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.

12.2. 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.

12.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: licitacoes@cefet-rj.br, fazendo referência ao número do pregão no título do e-mail.

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

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

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

13. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

13.2. 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.

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

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

13.5. 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.

13.6. 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.

13.7. 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.

13.8. 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.

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

13.10. 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>

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

13.11.1. ANEXO I - Termo de Referência.

13.11.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

13.11.1.2. Anexo II - Índice de Mediação de Resultados

13.11.1.3. Anexo III - PADRAO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

13.11.1.4. Anexo IV - ESPECIFICACOES DAS PREPARACOES E CARDAPIOS

13.11.1.5. Anexo V - Composição mínima da cesta de produtos da cantina

13.11.1.6. Anexo VI - Plantas baixas com as instalações elétricas, hidráulica e de esgoto

13.11.1.7. Anexo VII - Mapa de Riscos atualizado.

13.11.2. ANEXO II - Minuta do Termo de Contato

13.11.3. ANEXO III - Modelo de Proposta

13.11.4. ANEXO IV - Dados Cadastrais da empresa

13.11.5. ANEXO V - Termo de declaração de concordância e veracidade

13.11.6. ANEXO VI - Modelo de atestado de Vistoria

13.11.7. ANEXO VII - Declaração de Dispensa de Vistoria

Rio de Janeiro,

Aprovo o edital e seus anexos,

GISELE
MARIA
RIBEIRO
VIEIRA:97
0768
07920076
8

Assinado de forma digital por GISELE MARIA RIBEIRO VIEIRA:9707920 0768 Dados: 2026.01.15 12:30:44 -03'00'

.....
Autoridade Competente

Gisele Maria Ribeiro Vieira

Diretora-Geral em exercício

MEC-CEFET-CENT.FED.ED.TEC.CELSO S.FONSECA/RJ

Termo de Referência 476/2025**Informações Básicas**

Número do artefato	UASG 476/2025	Editado por	Atualizado em
Status	ASSINADO	RITA DE CASSIA NICOLAU DA SILVA LUZIA	13/01/2026 15:23 (v 0.9)
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		23063.005542/2025-04

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

(Processo Administrativo nº 23063.005542/2025-04)

TERMO DE REFERÊNCIA

1.1. Contratação de serviços de fornecimento de refeições, cumulada com cessão de uso de bem imóvel, visando atender, prioritariamente, às necessidades dos alunos da educação básica e aos 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	VALOR TOTAL
	1	Almoço (integralmente subsidiado pela contratante) Preparo e fornecimento de almoço no Restaurante Estudantil do Campus Valença do CEFET/RJ, com pagamento integral do valor	3697	Unidade	17.400	R\$ 19,80	R\$ 344.520,00

		diretamente pela contratante.				
GRUPO 01	2	Almoço (parcialmente subsidiada pela contratante) Preparo e fornecimento de almoço no Restaurante Estudantil do Campus Valença do CEFET/RJ, com pagamento parcial diretamente pela contratante.	3697	Unidade	6.000	R\$ 14,10 R\$ 84.600,00
	3	Lanche (pagamento integral pela contratante) Preparo e fornecimento de lanche no Restaurante Estudantil do Campus Valença do CEFET/RJ, com pagamento integral do valor diretamente pela contratante.	3697	Unidade	34.000	R\$ 8,41 R\$ 285.940,00
	4	Cantina - Concessão onerosa de espaço físico para os serviços de cantina, de acordo com itens e valores do cardápio mínimo, descrito no anexo V, pelo menor valor total.	3697	Unidade	1	R\$ 42,71 R\$ 42,71
Valor Global Estimado da Contratação					R\$ 715.102,71	
*Detalhes no termo de referência e anexos.						

**O valor unitário do item 2 será o resultado da subtração entre o valor unitário do ITEM 1 e o valor de R\$5,70 (conforme explicado nos itens 4.25.1.2., 4.25.1.2.1., 4.25.1.2.2. e 9.3.2 deste termo de referência)

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

Classificação do objeto quanto à heterogeneidade ou complexidade

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

Classificação do objeto quanto ao modelo de execução

1.3. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que pela sua essencialidade, visa atender à necessidade pública de forma permanente e contínua, por mais de um exercício financeiro, assegurando a integridade do patrimônio público ou o funcionamento das atividades finalísticas da entidade, de modo que sua interrupção possa comprometer a prestação de um serviço público ou o cumprimento da missão institucional, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando o Estudo Técnico Preliminar.

1.4. O prazo de vigência da contratação é de **12 meses** contados a partir do(a) **dia 28/03/2026**, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.4.1. A contratada deverá iniciar a execução do objeto do item 1.1 até o dia 06/04/2026.

1.4.1.1. O período entre os dias 28/03/2026 e 05/04/2026 deverá ser utilizado pela empresa Contratada para providenciar todas as exigências prévias da Contratante, detalhadas ao longo deste termo de referência, que são necessárias para a plena execução do objeto.

1.4.1.2. A data de início prevista poderá ser antecipada ou postergada, a critério da Administração, em casos de força maior ou outras situações excepcionais devidamente justificadas, sem prejuízo ao cumprimento das demais obrigações estabelecidas neste Termo de Referência. Em caso de modificação, a contratada será avisada com 15 (quinze) dias de antecedência.

1.5. O contrato ou outro instrumento hábil que o substitua oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

1.6. O serviço é sem mão-de-obra exclusiva pois a Administração Pública está contratando o serviço em si, e não a força de trabalho. A prestação será medida com base nos resultados entregues e/ou nas metas atingidas, conforme critérios objetivos de aferição previstos no contrato.

1.7. 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.

1.8. O quantitativo do item 4 (grupo 1) 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.

1.9. Justificativa para agrupamentos dos itens:

1.9.1. Concluiu-se que o parcelamento do objeto não é viável pelos seguintes motivos:

a) Unicidade e natureza do serviço: O fornecimento de refeições prontas consiste em um serviço contínuo que exige padronização de cardápio, controle sanitário, logística de entrega e manutenção da qualidade em toda a execução do contrato. O parcelamento poderia gerar divergências na padronização das refeições, comprometendo a qualidade e a segurança alimentar dos estudantes.

b) Racionalização da gestão contratual: A fragmentação do objeto demandaria a celebração de múltiplos contratos, o que acarretaria aumento da carga administrativa para fiscalização, gestão de contratos e controle de execução, dificultando a organização e o acompanhamento efetivo do serviço prestado.

c) Economia de escala: A contratação unificada permite obter melhores condições comerciais, uma vez que a centralização do fornecimento em um único contrato possibilita a redução de custos unitários e maior eficiência na logística de preparação e distribuição das refeições, em conformidade com o princípio da economicidade.

d) Compatibilidade técnica e operacional: 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 complementariedade de escala de trabalho. Além disso, o serviço requer uma coordenação integrada de fornecimento em horários específicos e em quantidade adequada para atender à demanda diária dos alunos. A divisão entre diferentes fornecedores poderia causar dificuldades logísticas, atrasos e descontinuidade no serviço, afetando diretamente a qualidade do atendimento.

e) Risco de descontinuidade: O parcelamento poderia aumentar os riscos de interrupção do fornecimento, caso um dos fornecedores não consiga cumprir suas obrigações, o que comprometeria a alimentação dos alunos, um serviço essencial para o funcionamento do campus.

1.9.2. Diante do exposto, a Administração concluiu que o parcelamento do objeto não é vantajoso nem viável tecnicamente, sendo mais eficiente e econômico a contratação em lote único, em observância ao interesse público e à adequada prestação do serviço. O agrupamento dos itens não tem a finalidade de reduzir o caráter competitivo da licitação, visa tão somente assegurar a gerência segura da contratação, e principalmente possibilitar, não só a mais ampla competição necessária em um processo licitatório, mas também, atingir a sua finalidade e efetividade, que é a de atender a contento as necessidades da Administração Pública.

1.10. Do valor da taxa mensal de ocupação

1.10.1. A Contratada pagará mensalmente à Contratante, a título de taxa de ocupação pelo direito decorrente da cessão de uso do imóvel, o valor de **R\$ 800,00 (oitocentos reais)**, conforme condições descritas no tópico **Informações relevantes para o dimensionamento da Proposta**, item 5.5.12.

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 **2026**, conforme detalhamento a seguir:

I. ID PCA no PNCP: 42441758000105-0-000001/2026

II. Data de publicação no PNCP: 28/01/2025

III. Id do item no PCA: 1767, 1768, 1769

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

V. Identificador da Futura Contratação: 90050/2026

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

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, de 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.

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 CONEMA/RJ nº 55, de 13 de dezembro de 2013, que estabelece procedimento de diferenciação mínima de cores para a coleta seletiva simples de resíduos sólidos urbanos e de resíduos de estabelecimentos comerciais e prestadores de serviços, a ser adotado na identificação de coletores e veículos transportadores, para a separação de resíduos no estado do rio de janeiro.

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. A estação de descarte de líquido, 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 eficiência 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 401/2008.

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 dos 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 nº 430, de 16 de agosto de 2012. - INMETRO e legislação correlata.

4.1.18. 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.

4.1.19. Os resíduos orgânicos deverão ser armazenados temporariamente, em coletor específico, e encaminhados para a compostagem ou quaisquer tratamentos adequados que sejam realizados por serviço especializado, em concordância com a Divisão de Estratégia para Sustentabilidade Ambiental Institucional (DISAI). Não poderá ser destinado ao lixo comum.

4.1.20. O presente Termo de Referência está alinhado com o Plano Diretor de Logística Sustentável do CEFET /RJ 2024-2028, conforme determina o art. 7º da IN SEGES/ME nº 81/2022.

Subcontratação

4.2. Não será 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, com validade durante a execução do contrato e 90 (noventa) dias após término da vigência contratual, podendo o Contratado optar pela caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, seguro-garantia, fiança bancária ou título de capitalização, em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor **anual** da contratação.

4.4. Em caso de opção pelo seguro-garantia, a parte adjudicatária deverá apresentá-la, no máximo, até a data de assinatura do contrato.

4.4.1. A apólice de seguro-garantia permanecerá em vigor mesmo que o Contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas.

4.4.2. Caso o adjudicatário não apresente a apólice de seguro de garantia antes da assinatura do contrato, ocorrerá a preclusão do direito de escolha dessa modalidade de garantia.

4.4.3. A apólice de seguro-garantia deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do contrato principal mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora.

4.4.4. 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, ressalvados os períodos de suspensão contratual.

4.4.5. Caso o adjudicatário não opte pelo seguro-garantia ou não apresente a apólice de seguro de garantia antes da assinatura do contrato, deverá apresentar, 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 nas modalidades de caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, fiança bancária ou títulos de capitalização.

4.5. Caso seja a garantia em dinheiro a modalidade de garantia escolhida pelo Contratado, deverá ser efetuada em favor do Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.

4.6. 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 competente.

4.7. 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.

4.8. Na hipótese de opção pelo título de capitalização, a garantia deverá ser custeada por pagamento único, com resgate pelo valor total, sob a modalidade de instrumento de garantia, emitido por sociedades de capitalização regulamente constituídas e autorizadas pelo Governo Federal.

4.8.1. O título de capitalização deverá ser apresentado ao Contratante juntamente com as condições gerais e o número do processo administrativo sob o qual o plano de capitalização foi aprovado pela Susep (art. 8º, III, da Circular SUSEP nº 656, de 11 de março de 2022).

4.9. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, sob pena de não aceitação, o pagamento de:

4.9.1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

4.9.2. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e

4.9.3. obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pelo Contratado.

4.10 A apólice do seguro-garantia ou a fiança bancária deverá ter cobertura para o pagamento direto ao empregado das verbas devidas em razão da inadimplência do Contratado.

4.10.1 O pagamento direto não pode estar condicionado ao trânsito em julgado de decisão judicial, sendo suficiente decisão definitiva em processo administrativo, que apure o montante devido.

4.11. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, contado da data de assinatura do termo aditivo ou da emissão do apostilamento, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

4.12. 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.

4.13. 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 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contados da data em que for notificada.

4.14. O Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

4.14.1. O emitente da garantia oferecida pelo Contratado deverá ser notificado pelo Contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

4.14.2. 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 prespcionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular Susep nº 662, de 11 de abril de 2022.

4.15. Extinguir-se-á a garantia com a restituição da carta fiança, autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia ou anuência ao resgate do título de capitalização, acompanhada de declaração do Contratante, mediante termo circunstanciado, de que o Contratado cumpriu todas as cláusulas do contrato.

4.15.1. A extinção da garantia na modalidade seguro-garantia observará a regulamentação da Susep.

4.15.2. A Administração deverá apurar se há alguma pendência contratual antes do término da vigência da apólice.

4.16. 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.

4.17. O Contratado autoriza o Contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste Termo de Referência.

4.18. 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.

4.19. A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto ou serviço prevista neste Termo de Referência.

Vistoria

4.20. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 09 horas às 16 horas.

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

4.22. 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.

4.22.1. O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendado pelo e-mail wallace.luiz@cefet-rj.br de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.

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

4.24. 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 da contratação

4.25. A preparação e distribuição dos almoços e lanches realizar-se-ão nas dependências da Contratante.

4.25.1. A prestação dos serviços relacionados ao ITEM 1 e ITEM 2 (almoço), envolverá o preparo e distribuição, sendo a distribuição aos usuários realizada por empregados da Contratada.

4.25.1.1. Somente os estudantes indicados pelo Cefet/RJ terão seu almoço subsidiado integralmente pela Contratante (ITEM 1);

4.25.1.2. 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 (ITEM 2).

4.25.1.2.1. Em relação ao ITEM 2, a proporção do valor pago pelo estudante e pela Contratante poderá sofrer variações ao longo do contrato. Caso ocorra alteração da proporção, ela será feita por meio de termo aditivo. Independente da alteração, a soma entre o valor pago pelo estudante e o valor pago pela contratante deverão ter como resultado o valor do ITEM 1.

4.25.1.2.2. O valor pago diretamente pelo estudante poderá ser alterado por meio de portaria da Direção-Geral, cabendo a instituição complementar a diferença do valor do almoço (ITEM 2).

4.25.1.2.3. O gestor do contrato informará ao preposto da CONTRATADA qualquer nova portaria divulgada no decorrer do contrato.

4.25.1.2.4. A CONTRATADA somente estará autorizada a vender a refeição com subsídio para os alunos de outras unidades do Cefet/RJ, que porventura venham a almoçar no cantina Estudantil, após autorização da gestão do contrato.

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

4.25.2. A prestação dos serviços relacionados ao ITEM 3 (lanche), envolverá o preparo e distribuição, sendo a distribuição aos usuários realizada por empregados da Contratada.

4.25.2.1. Somente os alunos indicados pelo Cefet/RJ terão o lanche integralmente subsidiado pela Contratante.

4.25.3. Para efeitos de pagamento pela Contratante, a validação dos almoços e lanches 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.

4.25.4. Os itens do cardápio mínimo (ITEM 4) 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.

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

4.25.4.1.1. Todas as preparações do cardápio mínimo deverão estar disponíveis para venda, durando 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 V).

4.25.4.2. 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.

4.25.4.3. Na cantina é expressamente vedado:

- a) Utilização de alto falante e /ou congênere 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.

4.25.5. A Contratada deverá manter em seu local de distribuição, diariamente, de forma integralmente presencial, para atender o fornecimento de alimentação dos ITENS 1, 2 e 3 no mínimo, o seguinte profissional:

4.25.5.1. Nutricionista, com registro no Conselho Regional de Nutrição (CRN-4), 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, cumprindo a carga horária de trabalho de forma integralmente presencial.

4.25.6. A Contratada deverá fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários para a execução de serviços.

4.26. 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 ANVISA216/2004.

4.26.1. A Contratada deverá adequar o espaço para atender à RDC ANVISA 216/2004: instalar lavatório exclusivo para mãos na área de produção; substituir as telas milimetradas; instalar proteção nas lâmpadas das áreas de preparo e pré-preparo; entre outras adequações necessárias.

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

4.28. A Contratada deve dispor lixeiras, às suas expensas, de modo a isolar o odor exalado desta área em relação aos ambientes adjacentes e realizar a retirada diária de todo o lixo produzido. As cores das lixeiras devem seguir a Resolução CONAMA nº 55, de 13 de dezembro 2013. O local para a disposição das lixeiras deve ser combinado e autorizado pelo gestor do contrato da Contratante.

4.28.1. A Contratada deve fazer verificação diária das condições de funcionamento das lixeiras, de modo a garantir que usuários e funcionários possam 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.

4.28.2. A contratada deverá realizar a retirada dos resíduos sólidos, e armazená-los em caçambas ou lixeiras localizadas na área externa da unidade, com frequência compatível com o cronograma de coleta da Prefeitura de Valença.

4.29. 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.

4.30. Toda a área disponível indicada na planta baixa (Anexo VI - Plantas) será de uso da Contratada.

4.31. Caso necessário, a Contratada deverá providenciar a manutenção e/ou instalar, às suas expensas, novos medidores para aferição de luz e água. A instalação/manutenção dos medidores citados será feita com o acompanhamento de um funcionário responsável pela Subprefeitura da Contratante. Todas as despesas decorrentes das modificações autorizadas serão de responsabilidade exclusiva da Contratada e se incorporarão ao imóvel, sem que esta tenha direito a qualquer indenização.

4.31.1. A Contratada será responsável por arcar com as despesas de luz e água, de toda edificação da cantina Estudantil, através do pagamento do Guia de Recolhimento da União (GRU), emitido pela Contratante, com vencimento dentro da primeira quinzena do mês.

4.31.1.1. Em caso de inadimplemento das Guias de Recolhimento da União – GRU's de responsabilidade do CONTRATADO, a CONTRATANTE poderá proceder ao desconto direto do valor devido na nota fiscal /fatura mensal referente ao pagamento do fornecimento das refeições constantes dos itens 1, 2 e 3 do objeto deste Termo de Referência (item 1.1), promovendo-se, para todos os fins, a compensação administrativa.

4.31.1.2. Atraso de pagamento das GRU's citadas acima com mais de 90 (noventa) dias poderá ensejar a extinção unilateral do contrato.

4.32. A Contratada ficará responsável pela instalação, manutenção e reposição dos cilindros de gás, feitas com o acompanhamento de um funcionário responsável pela Subprefeitura da Contratante.

4.33. A Contratante poderá adquirir, eventualmente, gêneros alimentícios por chamada pública ou licitação pública durante o período letivo.

4.33.1. Parte dos gêneros alimentícios adquiridos pela Contratante será fornecida, eventualmente, de forma extra, junto com as preparações dos cardápios de almoço ou lanche, aos alunos da educação básica, de segunda à sexta feira, para complementação nutricional.

4.33.2. Sempre que solicitado pela Contratante, a empresa Contratada será responsável por armazenar, higienizar, preparar e fornecer aos alunos da educação básica os gêneros alimentícios do item 4.33. A Contratada será informada com, no mínimo, 7 dias de antecedência, os dias que haverá necessidade de fornecer os itens citados em 4.33.

4.34. Contratada deverá realizar às suas expensas, os serviços de 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.

4.35. A Contratada deverá realizar às suas expensas, os serviços de limpeza e esgotamento das caixa(s) de gordura relacionada(s) ao restaurante, conforme as normas sanitárias vigentes, e sempre que solicitado pelo fiscal do contrato, caso a(s) mesma(s) apresente(m) entupimentos.

4.36. A Contratada pagará mensalmente à Contratante, a título de taxa de ocupação pelo direito decorrente da cessão de uso do imóvel, o valor de **R\$ 800,00 (oitocentos reais)**, conforme condições descritas no tópico **Informações relevantes para o dimensionamento da Proposta**, item 5.5.12 deste Termo de Referência.

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 o dia 06/4/2026.

5.1.1.1. O período entre o dia 28/3/26 e 05/04/26 deverá ser utilizado pela empresa Contratada para providenciar todas as exigências prévias da Contratante, detalhadas ao longo deste termo de referência, que são necessárias para a plena execução do objeto.

5.1.1.2. A data de início prevista poderá ser antecipada ou postergada, a critério da Administração, em casos de força maior ou outras situações excepcionais devidamente justificadas, sem prejuízo ao cumprimento das demais obrigações estabelecidas neste Termo de Referência. Em caso de modificação, a contratada será avisada com 15 (quinze) dias de antecedência.

5.1.2. Descrição detalhada dos métodos, rotinas, etapas, tecnologias procedimentos, frequência e periodicidade de execução do trabalho:

5.1.2.1. 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.

5.1.2.1.1. Fica facultado à Contratante a abertura do estabelecimento e venda dos produtos da cantina nos períodos citados, em casos excepcionais.

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

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

5.1.2.4. 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 e técnico subsequente), graduação e pós-graduação, com identificação do estudante, tanto da unidade Valença quanto das outras Unidades;

b) Servidores públicos do Cefet/RJ, 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.

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

Lanche de manhã	Almoço	Lanche da tarde	Lanche da noite
08:40h – 09:10h	11:00h-14:00h	16:10h-16:40h	20:00h-20:30h

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

Rotinas a serem cumpridas

5.3.2. A execução contratual observará as rotinas:

5.3.2.1. Caberá à CONTRATADA receber gêneros alimentícios, condimentos e quaisquer outros componentes destinados à elaboração das refeições, bem como produtos descartáveis e de limpeza, de qualidade comprovada, devendo estar em perfeitas condições de conservação e higiene;

5.3.2.2. Os gêneros recebidos que não estejam de acordo com o Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) estabelecido pela CONTRATANTE (em anexo), deverão ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e providenciada troca;

5.3.2.3. Na recepção dos alimentos deverão ser aplicados os instrumentos de controle da qualidade estabelecidos, tais como, aferição da temperatura e avaliação dos aspectos sensoriais;

5.3.2.4. Os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços deverão ser estocados em locais apropriados e de forma adequada;

5.3.2.5. A CONTRATADA deverá manter estoque mínimo de gêneros e materiais, compatível com as quantidades necessárias para o atendimento do contrato, devendo estar previsto estoque de segurança de produtos perecíveis e não perecíveis destinados à substituição em eventuais falhas na entrega regular de gêneros;

5.3.2.6. Quando as matérias-primas e os ingredientes, após a abertura da sua embalagem original, não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade;

5.3.2.7. A manipulação dos alimentos em todas as suas fases deverá ser executada por pessoal habilitado e capacitado observando-se as técnicas recomendadas pela legislação vigente;

5.3.2.7.1. Os manipuladores deverão apresentar o certificado do curso de manipuladores de alimentos oferecido pela IVISA-RIO, online;

5.3.2.8. Os alimentos a serem consumidos crus/cozidos deverão obrigatoriamente ser submetidos a processo de higienização (lavagem e desinfecção) e deverão ser conservados sob refrigeração. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde, ser próprios para a utilização em alimentos e serem aplicados conforme especificações do fabricante, de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado;

5.3.2.9. Todas as preparações do cardápio diário deverão ser submetidas à degustação e aprovação pela CONTRATANTE.

5.3.2.10. A distribuição das refeições deverá obedecer ao porcionamento das preparações previsto neste Termo de Referência durante todo o horário das refeições.

5.3.2.11. A distribuição do início ao final das refeições ocorrerá em todos os pontos de distribuição estabelecidos pela CONTRATANTE, devendo a CONTRATADA manter o quantitativo adequado de funcionários;

5.3.2.12. A CONTRATADA disponibilizará os utensílios a serem utilizados para distribuição, que deverão estar em condições adequadas de uso e higiene e em quantidade compatível com o número de refeições servidas;

5.3.2.13. A CONTRATADA deverá aferir e registrar em formulários próprios, as temperaturas dos equipamentos e alimentos durante todo o processo de distribuição.

5.3.2.14. 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. Caso necessário, a Contratada deverá enviar ao laboratório e arcar com as despesas de análise da amostra.

5.3.2.15. 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 do estabelecimento.

Materiais a serem disponibilizados

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

5.4.1. Equipamentos e mobiliário: Recomendamos, minimamente, fogão; balança de alimentos; balcões de distribuição; pass-through; contentores de lixo; liquidificador; estantes e mesas de apoio em inox, além de outros equipamentos e mobiliário que se fizerem necessários ao longo da contratação.

5.4.2. Utensílios: pratos em porcelana branca (26 cm); colheres de servir; escumadeiras; conchas; espátula; pegadores; panelas; frigideiras; monoblocos; GNs para balcões; porta-guardanapos em todas as mesas do refeitório; garfos, colheres de sobremesa; facas e outros utensílios que se fizerem necessários ao longo da contratação.

5.4.3. Além dos gêneros alimentícios, material de limpeza e material descartável.

5.4.4. Relação de equipamentos do CEFET-RJ que compõe o refeitório:

- a) 01 extintor de incêndio;
- b) 01 leitor de qr-code e código de barras;
- c) 01 aparelho de ar-condicionado;
- d) Conjuntos de mesas e cadeiras de plástico;
- e) 01 Computador com teclado e mouse.

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

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

5.5.1. Os alunos receberão lanches e/ou almoço subsidiados pela Contratante somente nos dias autorizados em sistema, conforme citado em 4.25.

5.5.1.1. A modalidade de subsídio (total ou parcial) por estudante, citada em 4.25.1.1., 4.25.1.2. e 4.25.2.1. 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.

5.5.1.2. Os alunos que terão o almoço subsidiado parcialmente (ITEM 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.

5.5.2 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.

5.5.3 Quantitativo estimado de refeições subsidiadas pelo Cefet/RJ:

5.5.3.1. Para estimar o quantitativo de refeições que será subsidiado pelo Cefet/RJ (ITENS 1, 2 e 3), previsto para todo o ano letivo de 2026, considerou-se a média diária do histórico de fornecimento de maio até outubro de 2025. Esse valor foi multiplicado por 200 dias letivos e, em seguida, pelos valores obtidos na pesquisa de preços, resultando no quantitativo total e no valor estimado das refeições subsidiadas. Os detalhes dos cálculos estão inseridos no Estudo técnico preliminar.

Quadro 1 – Estimativa média diária de refeições em 2026

Refeição	Média diária de refeições fornecidas
Almoço com subsídio integral (ITEM 1)	87
Almoço com subsídio parcial (ITEM 2)	30
Lanche da manhã (ITEM 3)	109
Lanche da tarde (ITEM 3)	49
Lanche da noite (ITEM 3)	12

5.5.3.2 Além do quantitativo de almoços e lanches servidos ao público subsidiado pelo CEFET/RJ (ITENS 1, 2 e 3), descrito no quadro 1, deverão ser vendidos 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.

5.5.4. Histórico mensal das GRU's de luz e água, pagas pela última empresa contratada, durante o período de maio de 2025 a dezembro de 2025 (quadro 2).

Quadro 2 – Histórico mensal dos valores das GRU's durante o período letivo. Período base de maio a dezembro de 2025.

VALOR MENSAL PAGO - 2025

GRU	LUZ	ÁGUA
JANEIRO*	-	-
FEVEREIRO*	-	-
MARÇO*	-	-
ABRIL*	-	-

MAIO **

JUNHO **

JULHO	R\$ 552,92	R\$ 79,84
AGOSTO	R\$ 1.115,65	R\$ 89,82
SETEMBRO	R\$ 1.724,95	R\$ 239,52
OUTUBRO	R\$ 1.728,65	R\$ 219,56
NOVEMBRO	R\$ 1.490,80	R\$ 179,64
DEZEMBRO	R\$ 1.523,91	R\$ 149,70

*Não havia contrato em vigor no período

** Medidores não estavam instalados.

Cardápios

5.5.5 Os cardápios (Anexo – Especificações das preparações e cardápios) são elaborados pelas(os) nutricionistas da Contratante da unidade 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, e devem ser seguidos pela Contratada.

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

5.5.5.2. Deverão ser realizados ajustes no cardápio do dia para atender às solicitações de dietas especiais (diabéticos, hipertensos, celíacos, intolerância à lactose, enterais, entre outras) em todas as refeições, conforme lista de substituições contida neste termo de referência, conforme anexo "Especificações das preparações e cardápios". Tais solicitações serão previamente avaliadas e autorizadas pela fiscalização do CEFET-RJ e encaminhadas à Contratada. Sem custo adicional para a Contratante.

5.5.5.3. As quantidades, variedades e composição estão descritas em quadros específicos no anexo "Especificações das preparações e cardápios".

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

5.5.5.5 O almoço sempre terá a composição descrita no quadro 3:

Quadro 3: Composição do almoço

Item do cardápio	Porção individual
------------------	-------------------

Salada: 02 (duas) opções (folhosos e não-folhosos) Acompanhada de azeite, vinagre e sal	Autosserviço
Arroz: 01 (uma) opção Parbolizado ou branco (simples)	Autosserviço
Feijão: 01 (uma) opção	Autosserviço
Prato principal: 02 (duas) opções 1ª Opção / 2ª Opção (Ovolactovegetariano)	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

5.5.5.5.1. A contratada deverá disponibilizar, pelo menos, 1 sachê de sal com 0,8g a 1g cada e 2 sachês de azeite extravirgem individuais de 4ml cada, quando solicitado pelo usuário.

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

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

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

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

5.5.5.5.4. 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.

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

5.5.5.5.4.2. As preparações de carne suínas e de pescados deverão ser acompanhadas de limão, fracionado na porção de 1:4 e disposto no balcão de salada.

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

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

5.5.5.5.4.5. Ingredientes básicos para a preparação do stroganoff (carne ou grão de bico): catchup, mostarda amarela e creme de leite.

5.5.5.4.6. É vedado o uso de substâncias químicas para amaciamento de carnes ou outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características dos gêneros alimentícios;

5.5.5.4.7. É vedada a utilização de creme culinário .

5.5.5.5. Quando a sobremesa for doce, deverá ter opção sem açúcar ou fruta:

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

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

5.5.5.5.6. Quando a sobremesa for fruta:

5.5.5.5.6.1. A laranja deve ser cortada em 1:4 e embalada individualmente em material descartável em plástico ou na saladeira

5.5.5.5.6.2. A Fruta com casca comestível deve ser higienizada e embalada individualmente em embalagens de plástico.

5.5.5.5.6.3. As frutas picadas devem ser acondicionadas nas saladeiras, sendo disponibilizado talher descartável ou inox. É proibida a adição de açúcar ou qualquer tipo de xarope.

5.5.5.5.7. Os sucos deverão ser oferecidos em copo no volume de 200 ml, com opção adoçada e sem açúcar. Será incentivado o uso de copos reutilizáveis pelos usuários.

5.5.5.5.7.1. Para a opção do suco sem açúcar, a contratada deverá disponibilizar adoçante aos usuários.

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

5.5.5.5.7.3. 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.

5.5.5.5.8. 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).

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

5.5.5.5.10. Todas as preparações que compõem o almoço devem ser oferecidas durante todo o funcionamento.

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

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

5.5.5.5.13. 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.

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

5.5.5.5.15. Porcionar uniformemente as refeições com utensílios apropriados.

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

5.5.5.17. Não é facultado o direito de repetição a qualquer item do cardápio.

5.5.5.6. O lanche sempre terá a composição descrita no quadro 4:

Quadro 4: Composição dos lanches

Item do cardápio	Porção individual
Pão (integral e comum) ou bolo não industrializado ou torta salgada não industrializada	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

5.5.5.6.1. O Pão, o Bolo e a torta devem ser distribuídos em embalagens de papel individuais descartáveis.

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

5.5.5.6.3. A Fruta com casca comestível deve ser higienizada e embalada individualmente em embalagens de plástico.

5.5.5.6.4. As frutas picadas devem acondicionadas nas saladeiras, sendo disponibilizado talher descartável ou inox. É proibida a adição de açúcar ou qualquer tipo de xarope.

5.5.5.6.5. 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.

5.5.5.6.6. As bebidas devem ser preparadas com água potável, filtrada e gelada.

5.5.5.6.7. 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-sanitária.

5.5.5.6.8. É **proibida** a utilização de compostos lácteos.

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

5.5.5.7. Serão elaborados cardápios diferenciados para datas especiais (Páscoa, Natal, Festa Junina, entre outras), observadas as características de atendimento, sem custos adicionais.

5.5.5.8. Na ausência do prato principal (cárneo ou vegetariano) ou de dois ou mais itens do cardápio do almoço (ITENS 1 e 2 do objeto), a refeição não poderá ser cobrada do comensal que realiza o pagamento diretamente no caixa (estudante ou servidor), nem do Cefet/RJ, independentemente da modalidade de subsídio (itens 4.25.1.1 e 4.25.1.2). Nesses casos, os demais itens disponíveis deverão ser servidos gratuitamente.

5.5.5.9. Na ausência de apenas um item, exceto o prato principal, será cobrado 50% (cinquenta por cento) do valor usualmente pago pelo comensal, bem como do subsídio fornecido pelo Cefet/RJ (itens 4.25.1.1. e 4.25.1.2).

5.5.5.10. Na ausência de um ou mais itens do cardápio do lanche (ITEM 3 do objeto), a refeição não poderá ser cobrada do Cefet/RJ, de acordo com a modalidade de subsídio (item 4.25.2). Os itens restantes deverão ser fornecidos gratuitamente.

5.5.5.11. A fiscalização do contrato deverá registrar no livro de ocorrências o dia e o horário em que o item deixou de ser ofertado ao público mencionado.

Dimensionamento e setorização de pessoal sugerido

5.5.6. A preparação das refeições nas dependências da CONTRATANTE deverá contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente para atender todas as etapas do processo produtivo, incluindo: recepção de gêneros, etapas de pré-preparo e preparo, acolhimento de usuários, higienização, distribuição das refeições, mantendo o fluxo contínuo, de acordo com as rotinas de todas as áreas da Unidade.

5.5.7. A nomenclatura utilizada das funções de pessoal técnico, operacional e administrativo é aquela estabelecida no Código Brasileiro de Ocupações – CBO, do Ministério do Trabalho e Emprego, na forma da exigência contida no Art. 7º, §2º da IN nº 05/2017;

5.5.8. Para atender a demanda de atendimento estimada, o dimensionamento do pessoal técnico, operacional e administrativo deverá ser em número suficiente para execução das atividades inerentes aos cargos;

5.5.9. Para estimativa do número de nutricionistas devem ser utilizados os parâmetros estabelecidos na Resolução CFN nº600/2018. Os nutricionistas deverão, obrigatoriamente, possuir registro no CRN-4;

5.5.10 Considerar para previsão de pessoal na distribuição a necessidade de pontos de distribuição com o objetivo de manter filas reduzidas ao máximo, supervisão geral, higienização das áreas de uso interno e comuns, como o refeitório, etc.

5.5.11. Para atender à demanda de produção e distribuição no dimensionamento do pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para a execução das atividades de cada cargo, o cálculo deve ser fundamentado na produtividade (Índice de Produtividade Individual – IPI), mediante o uso de indicadores específicos. Para a determinação do Indicador de Pessoal Total – IPT deverá ser considerado o Indicador de Pessoal Fixo - IPF (indicador que determina o número de pessoal fixo do serviço) acrescido do ISD - Indicador de Pessoal Substituto (indicador utilizado para o dimensionamento de cobertura de férias e eventuais ausências legais, calculado a partir do Indicador de Período de Descanso – IPD). Também deverá ser considerada a Taxa de Absenteísmo (TA) de 2 (dois) % sobre o IPF. (Fonte: Gandra, Y, R, & Gambardella, A. M. D - Avaliação de Serviços de Nutrição e Alimentação – São Paulo, Sarvier, 1986, adaptado);

5.5.12. Do valor da taxa de ocupação e outras despesas:

5.5.12.1. A CONTRATADA pagará mensalmente à contratante, a título de taxa de ocupação pelo direito decorrente da cessão de uso do imóvel, as despesas nas condições descritas a seguir:

5.5.12.1.1. O valor mensal a ser pago pela contratada pelo uso do espaço público será de R\$ 800,00 (oitocentos reais).

5.5.12.1.2. O valor da taxa de ocupação será realizado através do pagamento do Guia de Recolhimento da União (GRU), emitido pela Contratante, com vencimento dentro da primeira quinzena do mês.

5.5.12.1.2.1. Em caso de inadimplemento das Guias de Recolhimento da União – GRUs de responsabilidade do CONTRATADO, a CONTRATANTE poderá proceder ao desconto direto do valor devido na nota fiscal /fatura mensal referente ao pagamento do fornecimento das refeições constantes dos itens 1, 2 e 3 do objeto deste Termo de Referência (item 1.1), promovendo-se, para todos os fins, a compensação administrativa.

5.5.12.1.2.2 Atraso de pagamento das GRU's citadas acima com mais de 90 (noventa) dias poderá ensejar a extinção unilateral do contrato.

5.5.12.1.3. Nos meses de janeiro, fevereiro, julho e dezembro em razão de férias/recessos escolares, a TAXA PELA UTILIZAÇÃO DO ESPAÇO/ALUGUEL MENSAL, no valor contratado, será reduzida em 50% (cinquenta por cento) conforme tabela abaixo:

Valor das despesas de aluguel Mensal- Primeiro Semestre					
Janeiro	Fevereiro	Março	Abril	Maio	Junho
R\$ 400,00	R\$ 400,00	R\$ 800,00	R\$ 800,00	R\$ 800,00	R\$ 800,00

Valor das despesas de aluguel Mensal- Segundo Semestre					
Julho	Agosto	Setembro	Outubro	Novembro	Dezembro
R\$ 400,00	R\$ 800,00	R\$ 800,00	R\$ 800,00	R\$ 800,00	R\$ 400,00

5.5.12.1.4. Em casos de força maior ou caso fortuito, devidamente comprovados, que impeçam a exploração do espaço concedido — tais como pandemias, epidemias, decretação de calamidade pública, paralisação ou greve escolar — poderá ser autorizada, a critério da Administração concedente, a suspensão temporária da execução do contrato e da exigibilidade do pagamento do valor de arrendamento, pelo período em que perdurar o evento impeditivo.

5.5.12.1.5. O valor da taxa mensal de uso do espaço físico será reajustado tendo por base o Índice Geral de Preços do Mercado – IGPM, ocorrido no período ou outro índice que venha substituí-lo.

5.5.12.2. Além do valor da taxa de ocupação, a CONTRATADA deverá arcar com os custos do consumo de água e energia elétrica, conforme descritos nos itens 4.31, 4.31.1, 4.31.1.1 e 4.31.1.2 deste Termo de Referência.

5.5.12.3. A CONTRATADA deverá arcar às suas expensas com outras despesas, como serviços de limpeza, conservação, controle de pragas, higienização do reservatório de água, limpeza e desobstrução das caixas de gordura, gás, telefonia, rede de dados.

5.5.12.4. A metodologia utilizada para definição do valor da taxa de ocupação e das outras despesas foi realizada conforme detalhamento contido no anexo IV do Estudo Técnico Preliminar, apêndice desse termo de referência.

Especificação da garantia do serviço

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

Uniformes

5.7. Os uniformes a serem fornecidos pelo Contratado a seus empregados deverão ser condizentes com a atividade a ser desempenhada no órgão Contratante, compreendendo peças para todas as estações climáticas do ano, sem qualquer repasse do custo para o empregado, observando o disposto nas legislações sanitárias, normas trabalhistas e de segurança do trabalho.

Procedimentos de transição e finalização do contrato

5.8. Os procedimentos de transição e finalização do contrato constituem-se das seguintes etapas:

5.8.1. 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 antes do encerramento 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.

5.8.2. A CONTRATADA deverá, impreterivelmente até 05 (cinco) dias antes do encerramento do contrato, desocupar integralmente a área física que lhe foi cedida (cozinha), restituindo-a à CONTRATANTE nas mesmas condições em que a recebeu, sem qualquer ônus para esta, incluindo a completa recuperação das instalações elétricas, hidráulicas, revestimentos de pisos, paredes, teto/forro, janelas, portas, basculantes, fechaduras, borrachas de vedação, entre outros elementos estruturais, utilizando materiais e mão de obra com padrão de qualidade equivalente ou superior ao originalmente existente. Eventuais exceções deverão ser previamente justificadas e autorizadas pela CONTRATANTE.

5.8.2.1. O não cumprimento desta obrigação no prazo estabelecido implicará, automaticamente, na aceitação, por parte da CONTRATADA, da perda dos bens e equipamentos remanescentes em favor da CONTRATANTE, sem direito a indenização, resarcimento ou qualquer outra forma de compensação, podendo, ainda, serem adotadas as medidas legais cabíveis para reparação de eventuais danos causados.

5.8.3. 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.

5.8.4. A área cedida deve ser entregue devidamente higienizada, após a retirada de todos os equipamentos e utensílios de propriedade da contratada.

5.8.5. A contratante reserva-se a prerrogativa de reter o último pagamento devido à contratada até que a mesma realize os reparos acima indicados, sem prejuízo da retenção de outras glosas ou penalidades que tenham sido aplicadas.

Obrigações da Contratante e Contratada

5.9. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

5.9.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o Termo de Referência e seus anexos;

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

5.9.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos, incorreções, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto contratual, fixando prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido, total ou parcialmente, às suas expensas, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas;

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

5.9.5. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal em relação à parcelaicontroversa 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;

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

5.9.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei, neste Termo de Referência e no contrato;

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

5.9.8.1. indicar pessoas expressamente nominadas para executar direta ou indiretamente o objeto contratado;

5.9.8.2. fixar salário inferior ao definido em lei ou em ato normativo a ser pago pelo CONTRATADO;

5.9.8.3. estabelecer vínculo de subordinação com funcionário do CONTRATADO;

5.9.8.4. definir forma de pagamento mediante exclusivo reembolso dos salários pagos;

5.9.8.5. demandar a funcionário do CONTRATADO a execução de tarefas fora do escopo do objeto da contratação; e

5.9.8.6. prever exigências que constituam intervenção indevida da Administração na gestão interna do CONTRATADO.

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

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

5.9.10.1. 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.

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

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

5.9.13. 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.

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

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

5.9.16. Assegurar que o ambiente de trabalho, inclusive seus equipamentos e instalações, apresentem condições adequadas ao cumprimento, pelo Contratado, das normas de segurança e saúde no trabalho, quando o serviço for executado em suas dependências, ou em local por ela designado.

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

5.10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

5.10.1 A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no termo de referência e 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:

5.10.2. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

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

5.10.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, 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, o valor correspondente aos danos sofridos;

5.10.5. 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:

5.10.5.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

5.10.5.2. certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

5.10.5.3. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do CONTRATADO ;

5.10.5.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

5.10.5.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

5.10.6. 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, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao CONTRATANTE e não poderá onerar o objeto do contrato;

5.10.7. Comunicar ao Fiscal do contrato tempestivamente, observada a urgência da situação, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual, não ultrapassando o prazo de 24 (vinte e quatro) horas;

5.10.8. 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;

5.10.9. Manter, durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

5.10.10. 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;

5.10.11. 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;

5.10.12. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

5.10.13. 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;

5.10.14. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do CONTRATANTE;

5.10.15. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados;

5.10.16. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos;

5.10.17. Fornecer todos os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação de regência;

5.10.18. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;

5.10.19. Submeter previamente, por escrito, ao CONTRATANTE, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênero;

5.10.20. Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho;

5.10.21. Não submeter os trabalhadores a condições degradantes de trabalho, jornadas exaustivas, servidão por dívida ou trabalhos forçados;

5.10.22. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos de idade, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos de idade, observada a legislação pertinente;

5.10.23. Não submeter o menor de dezoito anos de idade à realização de trabalho noturno e em condições perigosas e insalubres e à realização de atividades constantes na Lista de Piores Formas de Trabalho Infantil, aprovada pelo Decreto nº 6.481, de 12 de junho de 2008;

5.10.24. Receber e dar o tratamento adequado a denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho;

5.10.25. Manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução do contrato;

5.10.25.1. 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.

5.10.26. 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 de agente público que tenha desempenhado função na licitação ou que atue na fiscalização ou gestão do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;

5.10.27. 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 contrato;

5.10.28. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato;

5.10.29. Assegurar aos seus trabalhadores ambiente de trabalho e instalações em condições adequadas ao cumprimento das normas de saúde, segurança e bem-estar no trabalho;

5.10.30. Fornecer equipamentos de proteção individual (EPI) e equipamentos de proteção coletiva (EPC), quando for o caso;

5.10.31. Garantir o acesso do CONTRATANTE, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do contrato;

5.10.32. 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 o Termo de Referência, no prazo determinado;

- 5.10.33. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;
- 5.10.34. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo o CONTRATADO relatar ao CONTRATANTE toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;
- 5.10.35. Realizar a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, sem perda de informações, podendo exigir, inclusive, a capacitação dos técnicos do CONTRATANTE ou da nova empresa que continuará a execução dos serviços;
- 5.10.36. Efetuar comunicação ao Contratante, assim que tiver ciência da impossibilidade de realização ou finalização do serviço no prazo estabelecido, para adoção de ações de contingência cabíveis;
- 5.10.37. Apresentar ao Contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão no órgão para a execução do serviço;
- 5.10.38. Observar os preceitos da legislação sobre a jornada de trabalho, conforme a categoria profissional;
- 5.10.39. 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;
- 5.10.40. Instruir os seus empregados, quanto à prevenção de incêndios nas áreas do Contratante;
- 5.10.41. Adotar as providências e precauções necessárias, inclusive consulta nos respectivos órgãos, se necessário for, a fim de que não venham a ser danificadas as redes hidrossanitárias, elétricas e de comunicação;
- 5.10.42. Estar registrado ou inscrito no Conselho Profissional competente, conforme as áreas de atuação previstas no Termo de Referência, em plena validade;
- 5.10.43. Obter junto aos órgãos competentes, conforme o caso, as licenças necessárias e demais documentos e autorizações exigíveis, na forma da legislação aplicável;
- 5.10.44. Comunicar, por escrito, imediatamente, ao Fiscal do contrato, a impossibilidade de execução de qualquer obrigação contratual, para a adoção das providências cabíveis;
- 5.10.45. É da responsabilidade da CONTRATADA realizar adequações, limpeza, manutenção, consertos e reparos (preventivos e corretivos) na infraestrutura do estabelecimento e manutenção, consertos e reparos nos equipamentos que estão sob sua guarda, enquanto estiver em vigor o contrato, conforme responsabilidades da Contratada no quadro 5;
- 5.10.45.1. Todas as despesas decorrentes das modificações autorizadas serão de responsabilidade exclusiva da CONTRATADA e se incorporarão ao imóvel, sem que esta tenha direito a qualquer indenização;

Quadro 5 – RESPONSABILIDADES DA EMPRESA CONTRATADA EM RELAÇÃO A EDIFICAÇÃO DA CANTINA ESTUDANTIL

ITEM	Descrição do item	Empresa contratada
1	Reparo de vazamentos ou infiltrações	x
2	Reparo de rachaduras nas paredes ou pisos	x

3	Substituição de azulejos quebrados ou descolando da parede	x
4	Reparo de buracos na parede causados por pendurar objetos ou equipamentos	x
5	Reparo de calçamento externo devido a mau uso por parte da contratada, incluindo danos causado por carga e descarga de caminhões	x
6	Conserto ou troca de tubulações internas de água com vazamento (dentro das paredes ou abaixo do piso).	x
7	Reparo no sistema de gás	x
8	Troca ou reparo da tubulação interna de gás.	x
10	Conserto ou troca de torneiras com vazamentos	x
11	Conserto ou desentupimento de tubulação interna de esgoto	x
12	Resolução de problemas elétricos da cantina Estudantil	x
13	Troca de lâmpadas queimadas	x
14	Conserto ou troca de tomadas de energia elétrica, quando necessário	x
15	Troca ou conserto do Relógio de luz e de água	x
16	Limpeza regular de todos os espaços internos, incluindo pisos, refeitório e cozinha.	x
17	Limpeza, reparo ou troca dos aparelhos de ar-condicionado utilizados para uso dos funcionários da contratada ou para os consumidores, se for o caso	x
18	Limpeza de ralos e remoção de bloqueios	x
19	Limpeza e desentupimento de pias, caixa de gordura, ralos e sifões	x
20	Limpeza e manutenção diária da área de armazenamento de lixo	x
21	Reparação de danos em portas ou janelas, causados por força excessiva, desgaste natural do uso ou produtos inadequados ao material	x
22	Garantir que todas as portas e janelas tenham fechaduras funcionais.	x

23	Pintura interna, 2 vezes ao ano, durante o período de férias escolares	x
24	Substituição de vidros quebrados ou trincados	x
25	Troca ou conserto de fechaduras	x
26	Instalação e manutenção de sinalização de emergência	x
27	Compra e manutenção de extintores, seguindo a legislação para cada ambiente da edificação	x
28	Instalação e substituição das telas milimetradas	x
29	Instalar lavatório exclusivo para mãos na área de produção	x
30	Instalar proteção nas lâmpadas das áreas de preparo e pré-preparo	x
31	Limpeza das caixas de gordura	x

5.10.46. A Contratada deverá fazer manutenção preventiva e corretiva de seus equipamentos apresentando relatório mensal de todos os serviços executados ao CEFET/RJ. 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;

5.10.47. 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;

5.10.48. Não poderá ser feito nenhum acréscimo ou modificação nas instalações hidrossanitárias e/ou elétricas sem prévia autorização da Subprefeitura do CEFET/RJ - Valença;

5.10.49. Todas as despesas decorrentes das modificações autorizadas serão de responsabilidade exclusiva da CONTRATADA e se incorporarão ao imóvel, sem que esta tenha direito a qualquer indenização;

5.10.50. 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 02 (duas) vez ao ano, em período de férias escolares, e sempre que for necessária a empresa será notificada através de ofício interno, 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.

5.10.51. Limpar a cada 3 meses a caixa de gordura, e os ralos internos de forma diária, registrando de acordo com a planilha própria. O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água e restos de alimentos. Caso a fiscalização verifique haver necessidade, a Contratada deverá providenciar a limpeza da caixa de gordura em períodos mais curtos.

5.10.52. A contratada deverá responsabilizar-se pela manutenção preditiva, preventiva e corretiva de todos os equipamentos e instalações físicas e de apoio ao serviço da cantina Estudantil, tais como: limpeza da caixa de gordura, coifas de exaustão, filtros de água, aparelhos de ar-condicionado, bem como a limpeza do espaço da cantina Estudantil, recepção das refeições, área do entorno (área do lixo e rampas) e manutenção da tubulação de gás.

5.10.53. A contratada deverá se responsabilizar e dispor de pessoal para manter a ordem, controle e organização da fila de acesso a cantina Estudantil.

5.10.54. Viabilizar visitas à cozinha da cantina Estudantil CEFET/RJ quando solicitado por qualquer estudante, servidor público, prestador de serviço e visitantes, mediante autorização da Contratante.

5.10.55. 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;

5.10.56. Fica vedada à Contratada a comercialização e propaganda de quaisquer produtos que não o objeto do presente contrato no interior da cantina Estudantil;

5.10.57. Fica vedada à Contratada promover propaganda visual da empresa (cartaz, banner, display, etc.), salvo quando proposto pela Contratante;

5.10.58. Disponibilizar touca descartáveis para o uso de visitantes, pesquisadores e estagiários, e demais equipamentos de segurança para circulação nas áreas internas do serviço;

5.10.59. Disponibilizar aos usuários, por livre demanda, gel sanitizante para as mãos nos pontos de acesso aos balcões de distribuição;

5.10.60. Tomar ciência e assinar o livro de ocorrências de responsabilidade da Contratante, quando solicitado pela mesma, utilizando a assinatura idêntica ao documento de identificação;

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

5.10.62. 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 ao CEFET/RJ.

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

5.10.64. No que diz respeito SEGURANÇA, MEIO AMBIENTE E SAÚDE (SMS), A Contratada deverá apresentar à Fiscalização do Contrato:

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

5.10.64.2. O Programa de Gerenciamento de Riscos (PGR), contemplando as atividades deste contrato e atendendo aos requisitos estabelecidos na Norma Regulamentadora NR 9 do Ministério do Trabalho e Emprego.

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

5.10.64.4. 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.

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

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

5.10.65. 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;

5.10.66. Havendo 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;

5.10.67. A Contratada deverá observar os critérios de sustentabilidade previstos no item 4.1 do Termo de Referência, bem como deverá adotar os critérios de sustentabilidade abaixo:

5.10.67. 1. Apresentar descrição detalhada dos produtos que serão utilizados na execução dos serviços, e as respectivas comprovações a ele pertinentes exigidas no Termo de Referência;

5.10.67. 2. O detergente em pó a ser utilizado na execução dos serviços deverá possuir composição que respeite os limites de concentração máxima de fósforo admitidos na Resolução CONAMA nº 359, de 29/04/2005, e legislação correlata;

5.10.67.3. Os produtos a serem utilizados na execução dos serviços deverão estar previamente notificados/registrados na ANVISA, conforme Lei federal nº 6.360, de 1976, Decreto nº 8.077, de 2013, RDC ANVISA Nº 40, de 2008 e RDC ANVISA Nº 59, DE 2010;

5.10.67. 4. O fabricante dos produtos a serem utilizados na execução dos serviços deverão estar regularmente registrados no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais do Ibama (FTE Categoria: Indústria Química; Código: 15-13; Descrição: Fabricação de sabões, detergentes e velas), nos termos do artigo 17, inciso II, da Lei nº 6.938, de 1981, e da Instrução Normativa IBAMA Nº 6, de 15/03/2013, e legislação correlata."

5.10.68. Pagar, regularmente, os valores mensais fixados a título de retribuição pela cessão de uso objeto deste Termo de Referência.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

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

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

Preposto

6.6. O Contratado 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. O Contratado deverá manter preposto da empresa, ou seu substituto, no local da execução do objeto, especialmente durante o pré-preparo, preparação e distribuição do almoço, respeitada a carga horária de trabalho do profissional.

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

Rotinas de Fiscalização

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

Fiscalização Técnica

6.10. O fiscal técnico do contrato ou seu substituto acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.11. O fiscal técnico do contrato ou seu substituto anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

6.12. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato ou seu substituto emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

6.13. O fiscal técnico do contrato ou seu substituto informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

6.14. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

6.15. O fiscal técnico do contrato ou seu substituto comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual.

6.16. A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:

6.16.1. Verificação e registro diário dos pesos dos itens ofertados nos cardápios de lanche e almoço;

6.16.2. Acompanhamento diário de todas as situações descritas no índice de medição de resultados (IMR), conforme anexo "IMR".

6.16.3. Registro no livro de ocorrências ou por e-mail de todas as não conformidades identificadas durante o serviço.

6.17. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade do Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

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

Fiscalização Administrativa

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

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

Gestor do Contrato

6.21. Cabe ao gestor do contrato:

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

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

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

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

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

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

6.21.7. enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, com a indicação expressa de que o valor da Nota Fiscal emitida pela contratada confere com o valor dimensionado pela fiscalização e gestão no recebimento definitivo do serviço.

6.21.8 receber e dar encaminhamento imediato:

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

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

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará os 3 itens previstos no Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme detalhamento do instrumento no Anexo "IMR".

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

7.2.1. não produziu os resultados acordados,

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

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

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

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

7.4.1. O valor que constará na nota fiscal será calculado de acordo com as informações contidas no relatório circunstanciado mensal, emitido pela Contratante. No relatório circunstanciado constará o consumo mensal de refeições e o detalhamento da pontuação obtida no IMR, justificando o valor da glosa a ser descontado, caso tenha ocorrido as infrações citadas no instrumento. Caso haja débitos de GRUs em aberto, também será indicada a glosa da nota fiscal, conforme detalhado no item 4.31.1.1. e 5.12.1.1.2.1. 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.

7.4.1.1. 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, utilizando a assinatura idêntica ao documento de identificação.

7.4.2. 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.

7.4.3. Caso a Contratada forneça refeição gratuitamente, sem a autorização do fiscal da Contratante, em dia(s) que os usuários citados em 4.25.1.1, 4.25.1.2 e 4.25.2.1. não tenham direito, a Contratante não arcará com a despesa.

7.4.4. O almoço vendido pela Contratada para servidores, trabalhadores terceirizados e visitantes autorizados pela fiscalização, assim como o valor do almoço para alunos com o desconto parcial (conforme item 4.25.1.2), serão pagos diretamente pelo usuário no ato do consumo, ficando esta responsabilidade totalmente a cargo da Contratada.

7.4.4.1. 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.

Recebimento

7.5. 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.

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

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

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

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

7.10. Para efeito de recebimento provisório, será considerado para fins de faturamento o período mensal.

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

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

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

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

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

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

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

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

7.18. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 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:

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

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

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

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

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

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

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

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

Liquidação

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

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

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

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

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

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

7.27. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

7.27.1. verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

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

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

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

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

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

Prazo de pagamento

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

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

Forma de pagamento

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

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

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

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

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

Reajuste

7.38. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 28/11/2025.

7.39. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do **IPCA/IBGE**, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

7.39.1. Justificativa para escolha do índice:

7.39.1.1. Considerando que o reajuste de preços pode se dar sob a forma de reajuste por índices gerais, específicos ou setoriais, de acordo com o objeto da contratação aplicável sempre que for possível identificar a variação nominal dos custos do contrato administrativo.

7.39.1.2. Considerando a Lei 10.192/2001 (artigos 1º e 2º), o reajuste por índices oficiais é admitido, desde que não estipulado com periodicidade inferior a um ano, e deve observar o índice geral, específico ou setorial que foi definido no edital e no contrato administrativo, de acordo com as particularidades do objeto contratado; e

7.39.1.3. Considerando que compõem o custo do serviço continuado referente a contratação: bens permanentes, inúmeros materiais com natureza de consumo, associados a necessidade de mão de obra, não sendo possível se restringir ou especificar um índice setorial ou específico.

7.39.1.4. Então, diante das considerações acima na execução do objeto, entende-se que: O IPCA - ÍNDICE NACIONAL DE PREÇOS AO CONSUMIDOR AMPLO é recomendado como padrão geral, uma vez que apresenta foco em estabilidade e previsibilidade, reflete o custo geral da economia (inclusive mão de obra), podendo assim ser utilizado na futura contratação do objeto do processo em tela, inclusive, por perceber que este índice é bastante utilizado neste tipo de objeto pela Administração Pública Federal.

7.40. O REAJUSTE DA TAXA PELA UTILIZAÇÃO DO ESPAÇO/ALUGUEL MENSAL: Após o período de 12 (doze) meses da assinatura do Termo de Contrato, o valor será reajustado tendo por base o Índice Geral de Preços do Mercado – IGPM ocorrido no período ou, outro índice que venha substituí-lo.

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

7.42. 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).

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

7.44. 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.

7.45. 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.

7.46. O reajuste será realizado por apostilamento.

Cessão de Crédito

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

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

7.47.2. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do Contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

7.47.3. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (Contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração.

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

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

8. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

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

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

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

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

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

8.2.4. Multa:

8.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item "d", de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 20 (vinte) dias.

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

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

8.2.4.3. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas "e" a "h" de 5% (cinco por cento) a 10 % (dez por cento) do valor da contratação.

8.2.4.4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea "c", de 5% (cinco por cento) a 10 % (dez por cento) do valor da contratação.

8.2.4.5. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea "b", de 1% (um por cento) a 5% (cinco por cento) do valor da contratação.

8.2.4.6. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea "d", de 1% (um por cento) a 5% (cinco por cento) do valor da contratação.

8.2.4.7. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea "a", de 1% (um por cento) a 5% (cinco por cento) do valor da contratação.

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

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

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

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

8.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30(trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

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

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

8.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

8.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

8.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

8.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

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

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

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

8.11. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Termo de Referência ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

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

8.12.1. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

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

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

Regime de Execução

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

9.2.1. Considerando a natureza da contratação em tela que comprehende a prestação de serviços com frequência diária e demandas variáveis de execução, justifica-se a adoção pelo regime de empreitada por preço unitário, em virtude da sazonalidade da demanda que gera uma dificuldade de predefinir uma estimativa tão precisa dos quantitativos que compõem o objeto a ser licitado. Tais variáveis impactam diretamente na quantidade de unidades executadas ao longo do contrato, motivo pelo qual a adoção de preços unitários por tipo de serviço prestado permite maior flexibilidade e adequação à demanda efetiva. Além disso, o regime de empreitada por preço unitário possibilita melhor controle e aferição da execução contratual, uma vez que os pagamentos serão efetuados com base nas quantidades efetivamente realizadas e devidamente atestadas pela fiscalização, o que contribui para a transparência, a economicidade e o alinhamento entre a execução orçamentária e os serviços prestados. Dessa forma, a utilização desse regime assegura a adequada proporcionalidade entre o valor contratado e a entrega realizada, conferindo maior eficiência à gestão contratual e reduzindo o risco de pagamentos indevidos ou de inexecução parcial do objeto, em consonância com os princípios da boa administração pública. 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.

Critérios de aceitabilidade de preços

9.3. Para o objeto ou parte dele sujeito ao regime de empreitada por preço unitário o critério de aceitabilidade de preços será:

9.3.1. valor global: conforme valor estimado da contratação;

9.3.2. custos unitários relevantes: Os valores unitários dos itens 1 (almoço), 3 (lanche) e 4(cardápio mínimo da cantina) não poderão superar os preços estimados na pesquisa de mercado realizada pela Administração. **O item 2 não será objeto de lance, consistindo apenas em fórmula de cálculo (valor do item 1 subtraído de R\$ 5,70).**

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

9.5. Suprimido;

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

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

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

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

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

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

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

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

9.14. 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 45 dias corridos após a assinatura do contrato, o alvará em plena validade, expedido pela autoridade sanitária competente nos termos dos artigos 45 e 46 do Decreto-Lei nº986 /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.

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

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

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

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

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

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

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

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

Qualificação Econômico-Financeira

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

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

9.26. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas :

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

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

9.28. Suprimido.

9.29. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício.

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

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

Qualificação Técnica

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

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

9.33. Registro ou inscrição da empresa na entidade profissional competente Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), com jurisdição no local de suas atividades, em plena validade; em conformidade com a Resolução CFN 378 /2005.

9.33.1 O registro deverá ser comprovado enviando a certidão de registro e regularidade válida;

9.33.1.1. No caso de a empresa licitante não ser registrada no CRN-4 (Estado do Rio de Janeiro e Espírito Santo), deverá ser providenciado o respectivo registro deste órgão regional por ocasião da assinatura do contrato.

9.33.1.2. Até o início da execução dos serviços, a contratada deverá enviar a certidão de registro e regularidade e a certidão de regularidade da unidade, expedidos pelo CRN-4.

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

Qualificação Técnico-Operacional

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

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

9.34.1.1. contrato(s) que comprove(m) a experiência mínima de 06 (seis) meses do fornecedor na prestação dos serviços, em períodos sucessivos ou não, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes;

9.34.1.2. Para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, será exigida a apresentação de atestados que, no conjunto, comprovem a execução, em período de 06 (seis) meses, consecutivos ou não, de fornecimento de, no mínimo, 11.700 (onze mil e setecentos) almoços, correspondentes a até 50% (cinquenta por cento), nos termos do art. 67, §§ 1º e 2º, da Lei nº 14.133/2021.

9.34.1.2.1. Os atestados apresentados deverão, no conjunto, comprovar a execução de fornecimento de almoços, tendo em vista ser a parcela de maior relevância do grupo.

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

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

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

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

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

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

Qualificação Técnico-Profissional

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

9.37.1. Para o profissional Nutricionista: na forma da Resolução CFN nº795/2024, por execução de trabalho de características semelhantes;

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

9.38. Não serão admitidos atestados de responsabilidade técnica de profissionais que, na forma de regulamento, tenham dado causa à aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do **caput** do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, em decorrência de orientação proposta, de prescrição técnica ou de qualquer ato profissional de sua responsabilidade.

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

Disposições gerais sobre habilitação

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

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

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

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

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

Documentação complementar para cooperativas

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

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

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

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

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

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

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

9.45.6.1. ata de fundação;

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

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

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

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

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

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

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação, que é o máximo aceitável, é de R\$715.102,71 (setecentos e quinze mil, cento e dois reais e setenta e um centavos), conforme custos unitários apostos na tabela contida no item 1.1 acima.

10.1.1. Os parâmetros utilizados para a obtenção dos preços e para os respectivos cálculos constam em documento anexo ao Estudo Técnico Preliminar.

10.1.2. Cantina - O preço máximo para o cardápio mínimo de produtos da cantina será de R\$ 42,71 (quarenta e dois reais e setenta e um centavos). Os preços máximos aceitáveis por item seguem na tabela abaixo:

ITEM	Produto	Observações	Quantidade/ porção	Valor unitário (R\$)
1	Suco natural de frutas	Copo	300ml	R\$ 6,65
2	Vitamina de frutas	Copo	300ml	R\$ 8,50
3	Salada de frutas	Copo – mínimo de 3 tipos de frutas por copo	300ml	R\$ 7,46
4			1 unidade	

	Sanduíche natural com pão integral	Mínimo de 2 opções de recheio – peso mínimo de 130g		R\$ 8,21
5	Pão de queijo	5 unidades médias (25g)	1 porção	R\$ 5,00
6	Salgado de forno	Mínimo de 120g e mínimo de 2 opções de recheio	1 unidade	R\$ 6,89

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

11.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

- I) Gestão/unidade: 15244/153010
- II) Fonte de recursos: 1000000000
- III) Programa de trabalho: 229576
- IV) Elemento de despesa: 339039 ; e
- v) . Plano interno: V2994N3523N.

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

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

13. ANEXO I

ANEXO I

Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato

Não aplicável, pois haverá Termo de Contrato.

14. ANEXO II

ANEXO II

TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

Não aplicável, pois haverá Termo de Contrato.

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](#).

TATIANA FERNANDES PONTES

Nutricionista - Integrante Técnico



Assinou eletronicamente em 13/01/2026 às 13:40:38.

RITA DE CASSIA NICOLAU DA SILVA LUZIA

Administradora - Integrante Administrativa



Assinou eletronicamente em 13/01/2026 às 13:28:45.

WALLACE ALVES PAIXAO LUIZ

Chefe da Subprefeitura do campus Valença- Integrante Requisitante substituto



Assinou eletronicamente em 13/01/2026 às 15:23:10.

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 - Estudo Tecnico Preliminar atualizado e anexos.pdf (3.49 MB)
- Anexo II - ANEXO II- INDICE DE MEDICAO DE RESULTADO (IMR).pdf (256.82 KB)
- Anexo III - ANEXO III- PADRAO DE IDENTIDADE E QUALIDADE.pdf (738.26 KB)
- Anexo IV - ANEXO IV- ESPECIFICACOES DAS PREPARACOES E CARDAPIOS.pdf (221.99 KB)
- Anexo V - Anexo V - Composicao minima da cesta de produtos da cantina (1).pdf (101.19 KB)
- Anexo VI - VI Plantas baixas com as instalacoes eletrica, hidraulica e de esgoto.pdf (1.38 MB)
- Anexo VII - Mapa de Riscos atualizado.pdf (114.53 KB)

Estudo Técnico Preliminar 264/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 23063.005542/2025-04

2. Descrição da necessidade

2.1. Em atendimento à designação da PORTARIA Nº 1619/CEFET-RJ, DE 30 DE OUTUBRO DE 2025, a Equipe de Planejamento da Contratação, elaborou o presente Estudo visando assegurar a viabilidade técnica e econômica da contratação pretendida, em todas as etapas e em consonância com a INSTRUÇÃO NORMATIVA N 58, DE 08 DE AGOSTO DE 2022.

2.2. Este estudo pauta-se no atendimento das necessidades contínuas dos serviços de fornecimento de refeições diárias aos discentes da Unidade descentralizada (Uned) Valença (lanches e almoço), concomitantemente à cessão de uso de bem imóvel, do espaço da cantina.

2.3. Observa-se que há a necessidade de vincular o fornecimento de refeições à concessão 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.

2.4. 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 oferecer 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.

2.5. 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.

2.6. 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.

2.7. O atual contrato de prestação desses serviços, identificado sob o nº 015/2025, vinculado ao Processo Administrativo nº 23063.003324/2024-46, com a empresa HAGIL SERVICE DISTRIBUIDORA LTDA, encontra-se vigente até a data de 27/03/2026. Considerando a proximidade do término da avença, considerando que a Administração não tem interesse na prorrogação do contrato atual e a natureza continuada dos serviços, impõe-se o planejamento prévio de nova contratação, a fim de evitar descontinuidade dos serviços.

2.8. Conforme consignado no § 7º, art. 10º do Decreto-Lei nº 200, de 25 de fevereiro de 1967, a execução indireta de tais serviços justifica-se uma vez que "a Administração procurará desobrigar-se da realização material de tarefas executivas, recorrendo, sempre que possível, à execução indireta, mediante contrato, desde que exista, na área, iniciativa privada suficientemente desenvolvida e capacitada a desempenhar os encargos de execução".

2.9. O Decreto nº 9.507/2018 estabelece as condições em que os serviços podem ser prestados de forma indireta, mediante contratação de terceiros, visando maior eficiência, economicidade e a redução de custos administrativos. Conforme o artigo 3º do referido Decreto, a execução indireta poderá ser utilizada caso as atividades não envolvam o exercício de funções típicas de cargos públicos, desde que tratem de serviços de natureza acessória, instrumental e complementar, que não envolvam a formulação de políticas públicas ou a atuação direta em atividades finalísticas do CEFET/RJ Valença, mas sendo essenciais ao suporte logístico para o funcionamento da instituição.

2.10. Já a Portaria nº 443, de 27 de dezembro de 2018, que atende ao disposto no art. 2º do Decreto nº 9.507/2018, estabelece os serviços que devem ser preferencialmente objeto de execução indireta, possibilitando que outros serviços possam ser realizados de forma indireta, desde que tratem-se de atividades auxiliares, instrumentais e acessórias, e sejam observadas as vedações previstas no Decreto nº 9.507/2018, senão vejamos:

"Art. 1º No âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional, serão preferencialmente objeto de execução indireta, dentre outros , os seguintes serviços:

(...)

Parágrafo único. Outras atividades que não estejam contempladas na presente lista poderão ser passíveis de execução indireta, desde que atendidas as vedações constantes no Decreto nº 9.507, de 2018. " (grifos nossos)

2.11. Cumpre salientar que esta contratação está em consonância também com as condições previstas no art. 48 da Lei nº 14.133 /2021, uma vez que tais serviços tratam-se de atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares aos assuntos que constituam a área de competência legal do CEFET/RJ.

2.12. Em razão dos motivos acima elencados, resta comprovada a essencialidade e interesse público da contratação, para os fins do previstos no art. 3º do Decreto nº 8.540/2015.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Gerência Administrativa do campus Valença	Pablo Machado Amorim
Direção do campus Valença	Alba Regina Pereira Rodrigues

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. Natureza e classificação dos serviços

4.1.1. 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".

4.1.2. Considerando o enquadramento acima e de modo a cumprir as determinações da Lei n.º 14.133, de 2021, e da IN SEGES/ME n.º 73, de 30 de setembro de 2022, o processo licitatório deve ser realizado na modalidade pregão, na forma eletrônica, do tipo menor preço.

4.1.3. Para fins do disposto no §2º, art. 19 da Lei nº 14.133/2021, declaramos que os serviços objeto desta contratação não fazem parte atualmente do Catálogo Eletrônico de Padronização do Governo Federal, conforme consulta realizada em 03/11/2025, sendo este o motivo de sua não utilização.

4.1.4. Para fins no disposto no Decreto nº 10.193, de 2019, declaramos que o objeto da contratação constitui atividade de custeio.

4.2 - Do serviço continuado – Vigência Contratual

4.2.1. A duração inicial do contrato será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 10 (dez) anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.2.2. Os serviços consistem em serviços de natureza continuada, em conformidade com a Lei nº 14.133 /2021, IN SEGES/ME nº 98, de 26 de dezembro de 2022, c/c com a Instrução Normativa nº 05/2017/SEGES /MPDG, de 26 de maio de 2017, 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/SEGES /MPDG.

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

4.2.3.1. 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.

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

4.2.3.3. E diminui o risco de insucesso nas contratações, e consequentemente de descontinuidade do serviço público.

4.2.3.4. 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 rationaliza o processo de gestão contratual e reduz os custos.

4.2.4. 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.

4.3. Requisitos para atendimento da necessidade

4.3.1. Localidade da prestação dos serviços: Uned Valença - Rua Voluntários da Pátria, 305 - Bairro Belo Horizonte, Valença - RJ, 27600-845.

4.3.2. Dias e horários:

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

4.3.2.1.1. 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.

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

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

Lanche de manhã	Almoço	Lanche da tarde	Lanche da noite
-----------------	--------	-----------------	-----------------

08:40h – 09:10h	11:00h -14:00h	16:10h -16:40h	20:00 - 20:30h
-----------------	----------------	----------------	----------------

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

4.3.2.1.4. 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.

4.4. Especificações para execução dos serviços:

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

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

4.4.1.2. 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.

4.4.1.2.1 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.

4.4.1.2.2 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.

4.4.1.2.3 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.

4.4.1.2.4 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.

4.4.1.2.4.1 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.

4.4.1.2.5 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.

4.4.2. 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.

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

4.4.2.1.1 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.

4.4.3. 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.

4.4.3.1. 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.

4.4.3.2. 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.

4.4.3.3. 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.

4.4.3.4. Na cantina é expressamente vedado:

- a) Utilização de alto-falante e/ou congênere 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.

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

4.4.4.1. 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. A profissional deverá cumprir a carga horária estabelecida, integralmente de forma presencial.

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

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.

4.5.10. A Contratada deverá realizar às suas expensas, os serviços de limpeza e esgotamento das caixa(s) de gordura relacionada(s) ao restaurante, conforme as normas sanitárias vigentes, e sempre que solicitado pelo fiscal do contrato, caso a(s) mesma(s) apresente(m) entupimentos.

4.5.11. A Contratada será responsável por arcar com as despesas de luz e água, de toda edificação da Cantina Estudantil, através do pagamento do Guia de Recolhimento da União (GRU), emitido pela Contratante, com vencimento dentro da primeira quinzena do mês.

4.5.12. Em caso de inadimplemento das Guias de Recolhimento da União – GRUs de responsabilidade da Contratada, a CONTRATANTE poderá proceder ao desconto direto do valor devido na nota fiscal/fatura mensal referente ao pagamento do fornecimento das refeições, promovendo-se, para todos os fins, a compensação administrativa.

4.5.13. Atraso de pagamento das GRU's citadas acima com mais de 90 (noventa) dias poderá ensejar a extinção unilateral do contrato.

4.5.14. A Contratante poderá adquirir, eventualmente, gêneros alimentícios por chamada pública ou licitação pública durante o período letivo. Parte desses gêneros alimentícios será fornecida, eventualmente, de forma extra, junto com as preparações dos cardápios de almoço ou lanche, aos alunos da educação básica, de segunda à sexta feira, para complementação nutricional. A empresa Contratada será responsável por armazenar, higienizar, preparar e fornecer aos alunos da educação básica os gêneros alimentícios extras.

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 01 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 salgada não industrializada	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	14 vezes/mês

Bolo (não industrializado)	Milho, cenoura, fubá, frutas, chocolate. Sem recheio.	100 gramas	04 vezes/mês
Torta salgada (não industrializado)	Frango desfiado com legumes (recheio)	100 gramas	02 vezes/mês
Fruta	inteira (ex: banana, maçã, laranja, tangerina)	100 até 130 gramas	Diária
	picada (ex: melão, melancia, mamão)	130 gramas	
Queijos, presunto e patê	Queijo minas	50 gramas	01 vez/ mês
	Queijo prato ou muçarela	50 gramas	03 vezes/mês
	Presunto ou pasta de presunto	50 gramas	02 vez/mês
	Pasta de ricota (não industrializado)	50 gramas	01 vezes/mês
	Pasta de frango (não industrializado)	40 gramas	03 vezes /mês
Ovo	Ovo mexido	50gramas	04 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 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 (folhosos e não-folhosos) Acompanhada de azeite, vinagre e sal	Autosserviço
Arroz: 01 (uma) opção Parbolizado ou branco (simples)	Autosserviço
Feijão: 01 (uma) opção	Autosserviço
Prato principal: 02 (duas) opções 1º Prato principal / 2ª Opção (ovolactovegetariana)*	01(uma) porção
Guarnição: 01 (uma) Opção	01(uma) porção
Sobremesa: 01(uma) opção (fruta ou doce, com opção diet)	01(uma) porção

*A CONTRATADA deverá disponibilizar opção ovolactovegetariana 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, bortalha, brócolis, broto de bambu, broto de feijão, chicória, cebolinha, coentro, couve, espinafre, serralha, salsa, rúcula, etc.	Autosserviço	Diária
Abobrinha, abóbora, berinjela, beterraba, cebola, cenoura, chuchu, couve-flor, ervilha verde, jiló, maxixe, nabo, moranga, pepino, pimentão, quiabo, rabanete, repolho, tomate, vagem etc.	Autosserviço	16 vezes/mês
	Autosserviço	
Vegetal tipo C = Aipim, batata baroa, batata doce, cará, inhame, milho verde etc.	Autosserviço	04 vezes/mês
Condimentos =alecrim, orégano, ervas finas, manjericão, sálvia, estragão, tomilho, cúrcuma, noz moscada, cominho, etc.	Autosserviço	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	Autosserviço	Diária
Feijão preto	Autosserviço	16 vezes/ mês
Feijão de cor (manteiga, branco, vermelho, mulatinho, etc.)	Autosserviço	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 1^a opção de prato principal

Tipo	Especificação	Porção/ usuário do alimento pronto	Frequência
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

Composição, especificações, porções e frequências da 2^a opção de prato principal

Tipo	Especificação	Frequência
-------------	----------------------	-------------------

		Porção/ usuário do alimento pronto	
Abobrinha recheada com leguminosas	Abobrinha 100g/ recheio 120g	220 gramas	03 vezes/ mês
Bobó de grão de bico	Com leite de coco	200 gramas	02 vezes/mês
Bolinhos assados de feijão e vegetais		150gramas	02 vezes/ 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
Tomate recheado com leguminosas		220 gramas	03 vezes/ mês
Ovo	Omelete	130 gramas	04 vezes/ 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 stroganoff (carne ou frango): 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

Tipo	Especificação	Porção / usuário (alimento pronto para o consumo)	Frequência
Vegetal	Legumes: Sauté, grelhado, ao vapor ou gratinado.	130 gramas	09 vezes/mês
	Verduras: refogadas	100 gramas	02 vezes/mês
	PURÊ: ingredientes básicos: batata inglesa ou aipim ou batata doce, ou misto (com outros vegetais), leite integral, margarina, sal.	130 gramas	02 vezes/mês
	CREME: 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. 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

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

Tipo	Especificação	Porção / usuário (alimento pronto para o consumo)	Frequência
Frutas	inteira (ex: banana, maçã, laranja, tangerina)	100 até 130 gramas	16 vezes/mês

	picada (ex: melão, melancia, mamão)	130 gramas	
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 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 (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 careca com queijo muçarela	Bolo de baunilha	Pão de leite com pasta de frango com cenoura ralada e milho	Pão francês com ovo mexido	Pão careca com pasta de queijo ricota e salsinha
Suco de laranja com acerola	Café com leite	Suco de goiaba	Leite com achocolatado	Leite com fruta
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 francês com ovo mexido	Torta de frango com cenoura ralada	Bolo de laranja	Pão careca com pasta de frango
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
Pão de milho com presunto	Pão careca com queijo minas	Bolo de fubá /milho	Pão de forma com pasta de frango	Pão francês com ovo mexido

Iogurte	Suco de caju	Leite com fruta	Suco de uva	Café com leite
Banana	Tangerina	Maçã	Banana	Maçã
Semana 4				
Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Pão careca com muçarela	Torta de frango com tomate	Bolo de Chocolate	Pão francês com ovo mexido	Pão careca com pasta de presunto e orégano
Suco de uva	Suco de maracujá	Iogurte	Leite com achocolatado	Café com leite
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 com molho de tomate e cebola	Estrogonofe de frango
Opção vegetariana	Tomate recheado com creme de ervilha	Omelete com legumes no forno	Bolinhos assados de feijão e vegetais	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/				

	Feijão mulatinho	Arroz parboilizado/ Feijão preto	Arroz parboilizado/ Feijão preto	Arroz parboilizado/ Feijão preto	Arroz parboilizado/ Feijão preto
Salada 1	Couve crua	Mix de folhas	Alface lisa	Rúcula	Alface roxa
Salada 2	Abóbora ralada	Batata doce com orégano	Tomate em rodelas	Beterraba ralada	Pepino com molho de limão e hortelã
Sobremesa	Banana Prata	Goiabada	Laranja	Maçã	Tangerina
Suco	Suco de manga	Suco de abacaxi	Suco de acerola	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	Bobó de grão de bico	Hambúrguer assado de grão de bico	Tomate recheado com creme de ervilha	Omelete com legumes no forno
Guarnição	Purê de abóbora	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

Semana 3					
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Prato Principal	Carne moída ao sugo	Filé de peixe com molho de tomate e cebola	File de frango acebolado	Isca suína ao molho de ervas	Frango com pimentões coloridos
Opção vegetariana	Hamburguer assado de grão de bico	Tomate recheado com lentilha	Lentilha e cenoura ao molho de tomate	Omelete com legumes no forno	Abobrinha recheada com lentilha
Guarnição	Macarrão Parafuso ao alho e óleo	Pirão	Chuchu gratinado	Legumes refogados	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 rodelas	Abóbora ralada	Cubinhos de abobrinha cozida com orégano	Batata doce
Sobremesa	Maçã	Banana	Tangerina	Manjar	Banana
Suco	Suco de maracujá	Suco de goiaba	Suco de manga	Suco de acerola	Suco de caju
Semana 4					

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Prato Principal	Isca de frango ao molho de mostarda	Hambúrguer	Sobrecoxa assada ao molho de ervas	Filé de peixe cozido ao molho de tomate	Lombo suíno ao molho de ervas
Opção vegetariana	Abobrinha com pasta de ervilha	Hambúrguer de lentilha e aveia	Panqueca de espinafre com grão de bico	Omelete com legumes no forno	Bobó de grão de bico
Guarnição	Couve refogada	Creme de milho	Abobrinha com molho de tomate	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

Semana 1					
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
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	Omelete com legumes no forno		Hambúrguer de lentilha e aveia	Bolinho assado de feijão com vegetais	Abobrinha recheada com

		Batata recheada com creme de ervilha			pasta de grão de bico
Guarnição	Aipim sauté	Repolho refogado	Cenoura palito	Batata sauté	Purê de abóbora
Acompanhamento	Arroz parboilizado/ Feijão preto	Arroz parboilizado/ Feijão preto	Arroz parboilizado/ Feijão preto	Arroz parboilizado/ Feijão preto	Arroz parboilizado/ 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	Maçã
Suco	Suco de uva	Suco de abacaxi	Suco de manga	Suco de laranja com acerola	Suco de caju

Semana 2					
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Prato Principal	Copa lombo grelhado	Quibe de forno	Sobrecoxa de frango assada ao molho de laranja	Filé de peixe com molho de tomate e cebola	Filé de frango grelhado ao molho branco
Opção vegetariana	Hambúrguer assado de lentilha	Bobó de grão de bico	Abobrinha recheada com lentilha e aveia	Tomate recheado com creme de ervilha	Omelete com legumes no forno
Guarnição	Chuchu gratinado	Creme de cenoura	Farofa de cebola	Pirão	Talharim ao alho e óleo
Acompanhamento	Arroz parboilizado/ Feijão vermelho	Arroz parboilizado/ Feijão preto	Arroz parboilizado/ Feijão preto	Arroz parboilizado/ Feijão preto	Arroz parboilizado/ Feijão preto
Salada 1	Acelga	Chicória	Alface roxa	Couve crua	Alface lisa
Salada 2	Cebola cozida	Batata cozida	Vinagrete	Beterraba cozida	Repolho 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

Semana 3

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Prato Principal	Estrogonofe de frango	Isca de peixe frito com tomate e cebola	Carne moída ao sugo	Pernil assado	Almôndegas de carne ao sugo
Opção vegetariana	Lentilha e cenoura ao molho de tomate	Omelete com legumes no forno	Bobó de grão de bico	Bolinho assado de feijão com vegetais	Hambúrguer assado de grão de bico
Guarnição	Batata sauté com salsa	Pirão	Macarrão espaguete ao alho e óleo	Legumes refogados	Abobrinha ao alho
Acompanhamento	Arroz parboilizado /Feijão preto	Arroz parboilizado /Feijão mulatinho	Arroz parboilizado/ Feijão preto	Arroz parboilizado /Feijão preto	Arroz parboilizado /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 acerola	Suco de caju	Suco de goiaba

Semana 4

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Prato Principal					

	Isca de frango ao molho de tomate	Carne moída com cenoura	Filé mignon suíno ao molho mostarda	Isca de frango ao molho de limão e ervas	Sobrecoxa de frango assada
Opção vegetariana	Tomate recheado com lentilha	Omelete com legumes no forno	Hambúrguer assado de grão de bico	Abobrinha com creme de ervilha	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 cozido
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 CRITÉRIOS 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, 7^a edição, outubro de 2024 (páginas 212 e 213):
- 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. 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. 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.

4.8.6. Sobre os aparelhos eletrodomésticos, conforme o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, 7^a edição, outubro de 2024, (Item 5. APARELHOS ELÉTRODOMÉSTICOS, página 74):

4.8.6.1. 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. 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 Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, 7^a edição, outubro de 2024, páginas 142 a 144, 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 (água 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. Garantia da contratação

4.9.1 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.

4.9.1.1. Justificativa para exigência de garantia: A análise quanto à necessidade de exigência de garantia contratual para a contratação dos serviços de fornecimento de alimentação leva em consideração fatores como o valor estimado da contratação, os riscos envolvidos na execução, o impacto da exigência na competitividade do certame e os parâmetros legais previstos na Lei nº 14.133/2021. Trata-se de contratação de serviços com execução contínua, cujas atividades são regidas por normas técnicas e sanitárias específicas, envolvendo o fornecimento de alimentos, o que exige qualificação técnica e responsabilidade operacional permanente por parte da contratada. Ainda que a complexidade técnica seja considerada moderada, há riscos relevantes relacionados à inexecução parcial ou falhas na prestação do serviço, que podem gerar danos à saúde dos usuários, prejuízos materiais e necessidade de atuação corretiva imediata. Assim, considerando o valor global da contratação, o caráter continuado e a essencialidade dos serviços para a continuidade das atividades desenvolvidas no campus, justificam a adoção de medidas de mitigação de riscos à Administração Pública, sobretudo quanto ao fiel cumprimento das obrigações pactuadas. Diante desse cenário, opta-se por exigir garantia contratual no percentual de 5% (dois por cento) do valor total do contrato, conforme facultado pelo art. 96 da Lei nº 14.133, de 2021, observando o limite máximo de 5% previsto no artigo 98 da NLLC. O percentual proposto revela-se proporcional à natureza e aos riscos do objeto, sendo suficiente para assegurar o cumprimento integral das obrigações assumidas pela contratada, sem onerar excessivamente a participação de potenciais licitantes, resguardando, assim, a competitividade do certame.

4.10. Subcontratação

4.10.1 Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.10.1.1. Justificativa para vedação de subcontratação: A vedação à subcontratação, total ou parcial, dos serviços de fornecimento de almoço e lanches justifica-se pela natureza técnica e especializada das atividades, que exigem o controle direto da execução por empresa devidamente licenciada junto aos órgãos de vigilância sanitária, com equipe própria capacitada, produtos regularizados e responsabilidade técnica estabelecida. A subcontratação poderia comprometer a rastreabilidade da execução contratual, dificultar a responsabilização por eventuais falhas na condução dos serviços, bem como enfraquecer o

controle sobre o cumprimento das normas sanitárias e de segurança do trabalho. Tais fatores elevam o risco à saúde de alunos, servidores, colaboradores e, além de potencialmente acarretarem responsabilidade administrativa para a Administração Pública em caso de dano.

4.11. Vistoria

4.11.1. Haverá necessidade de realização de avaliação prévia do local da execução dos serviços em razão dos motivos abaixo expostos.

4.11.1.1. Justificativa para exigência de vistoria: No âmbito da contratação dos serviços de fornecimento de alimentos, foi avaliada a conveniência de exigir a realização de vistoria técnica prévia como condição para participação na licitação. A vistoria tem como finalidade permitir que as licitantes conheçam, de forma direta, as particularidades dos ambientes a serem atendidos, identifiquem eventuais condições que possam impactar a execução do contrato e proponham soluções compatíveis com a realidade física das instalações, de modo a promover a adequada formação de propostas. Ainda que sejam disponibilizadas no edital a planta baixa, imagens ou outros elementos descritivos detalhados dos locais a serem atendidos, a realização de vistoria técnica prévia se mostra necessária para que as licitantes possam elaborar propostas tecnicamente adequadas, compatíveis com as condições reais das instalações. Tal medida contribui para mitigar riscos de execução contratual inadequada, prevenir aditivos por subdimensionamento e reduzir a ocorrência de falhas na prestação do serviço. Ademais, a exigência de vistoria prévia encontra amparo no § 2º do art. 63 da Lei nº 14.133/2021, que admite tal exigência quando indispensável à compreensão do objeto. Neste caso, a vistoria permitirá que as licitantes avaliem, com precisão, as condições físicas e operacionais do campus Valença do CEFET/RJ, aumentando a segurança na formulação das propostas e contribuindo para a seleção da proposta mais vantajosa à Administração. Dessa forma, recomenda-se a exigência de vistoria técnica, a ser atestada mediante declaração emitida pela Administração no momento da visita. O edital deverá prever a forma de agendamento prévio, a fim de garantir tratamento isonômico entre as licitantes, bem como permitir a adequada organização da unidade para o recebimento das visitas. Ademais, conforme previsto no §3º do art. 63 da Lei nº 14.133/2021, tal exigência não causará restrição à competitividade uma vez que o edital de licitação deverá prever a possibilidade de substituição da vistoria por declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

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 45 dias corridos após a assinatura do contrato**, 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 ECONÔMICO-FINANCEIRA

4.13.1. No caso da contratação de serviços contínuos de fornecimento de lanches e almoço, trata-se de objeto de execução rotineira, com complexidade técnica moderada e com necessidade de aquisição de grandes volumes de materiais ou mobilização de recursos financeiros para sua execução imediata.

4.13.2. Assim, Considerando a necessidade de demonstração da aptidão econômica do licitante para cumprir as obrigações decorrentes do futuro contratos, considerando que a contratação não se enquadra nas hipóteses elencadas no inciso III do artigo 70 da lei 14133/2021, e com o objetivo de prevenir riscos de inadimplemento, paralisação dos serviços e prejuízos à Administração Pública deverão ser incluídas as exigências de documentação relativa à qualificação econômico-financeira acima, estipuladas no artigo 69 da lei 14.133 e que constam no modelo de minuta padrão do termo de referência da AGU, conforme abaixo:

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 do último exercício social, 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 contratação para o período de doze meses.

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).

4.14. 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.

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

4.14.1.3. O registro deverá ser comprovado enviando a certidão de registro e regularidade válida.

4.14.1.4. Até o início da execução dos serviços, a contratada deverá enviar a certidão de registro e regularidade e a certidão de regularidade da unidade, expedidos pelo CRN-4.

4.14.2. 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.

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

4.14.3.1. Contrato(s) que comprove(m) a experiência mínima de 06 (seis) meses, do fornecedor na prestação dos serviços, em períodos sucessivos ou não, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes;

4.14.3.2. Para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, será exigida a apresentação de atestados que, no conjunto, comprovem a execução, em período de 06 (seis) meses, consecutivos ou não, de fornecimento de, no mínimo, 11.700 (onze mil e setecentos) almoços, correspondentes a até 50% (cinquenta por cento), nos termos do art. 67, §§ 1º e 2º, da Lei nº 14.133/2021.

4.14.3.3. Os atestados apresentados deverão, no conjunto, comprovar a execução de fornecimento de almoços, tendo em vista ser a parcela de maior relevância do grupo.

4.14.3.1.1. 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 desarrazoados, 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.

4.14.3.1.4. 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.

4.14.4. 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.

4.14.4.1. 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.

4.14.5. 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 econômico-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. Procedimentos de transição e finalização do contrato

4.16.1. A Contratante providenciará a contagem e verificação do estado de conservação dos móveis, bem como do imóvel cedido, na presença do preposto da Contratada, em até 05 (cinco) dias antes do encerramento 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.

4.16.2. A CONTRATADA deverá, impreterivelmente até 05 (cinco) dias antes do encerramento do contrato, desocupar integralmente a área física que lhe foi cedida (cozinha), restituindo-a ao Cefet nas mesmas condições em que a recebeu, sem qualquer ônus para este, incluindo a completa recuperação das instalações elétricas, hidráulicas, revestimentos de pisos, paredes, teto/forro, janelas, portas, basculantes, fechaduras, borrachas de vedação, entre outros elementos estruturais, utilizando materiais e mão de obra com padrão de qualidade equivalente ou superior ao originalmente existente. Eventuais exceções deverão ser previamente justificadas e autorizadas pelo Cefet.

4.16.3. O não cumprimento desta obrigação no prazo estabelecido implicará, automaticamente, na aceitação, por parte da CONTRATADA, da perda dos bens e equipamentos remanescentes em favor da CONTRATANTE, sem direito a indenização, resarcimento ou qualquer outra forma de compensação, podendo, ainda, serem adotadas as medidas legais cabíveis para reparação de eventuais danos causados.

4.16.4. 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. A área cedida deve ser entregue devidamente higienizada, após a retirada de todos os equipamentos e utensílios de propriedade da Contratada.

4.16.5. A contratante reserva-se a prerrogativa de reter o último pagamento devido à Contratada até que a mesma realize os reparos acima indicados, sem prejuízo da retenção de outras glosas ou penalidades que tenham sido aplicadas.

5. Levantamento de Mercado

5.1. 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:

5.1.1. Solução 1 – Fornecimento de refeições com matéria-prima e equipamentos fornecidos pelo órgão público Contratante

5.1.1.1. 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.

5.1.1.2. 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.

5.1.2. Solução 2 - Fornecimento de refeições, preparadas nas dependências da Contratada e transportadas para o campus.

5.1.2.1. 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.

5.1.2.2. 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.

5.1.3. Solução 03: Fornecimento de refeições in loco, com mão-de-obra, equipamentos e insumos providenciados pela Contratada

5.1.3.1. Esta solução demanda a contratação de empresa que se instale nas dependências do campus Valença e produza os alimentos no próprio local. A solução inclui o preparo e distribuição à comunidade

acadêmica. A contratada utiliza o restaurante universitário para preparo das refeições. A contratada fornece diariamente nas dependências da Instituição as refeições já prontas. Esses alimentos são expostos em balcões térmicos e seu porcionamento é realizado no ato do consumo.

5.2. Justificativa da escolha da solução:

5.2.1. Após análise da equipe técnica, julgou-se como mais adequada a adoção da solução 3, mediante, cessão de uso e exploração, a título 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.

5.2.2. 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.

5.2.3 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.

5.3. Tipo de concessão:

5.3.1. Baseado no disposto no art 5º, da Lei nº 6.120/74, que dispõe sobre bens imóveis de instituições federais de ensino, nos moldes a seguir: "Em nenhuma hipótese será permitida a doação ou cessão gratuita, a qualquer título, de bens imóveis das instituições de que trata esta Lei" verificou-se que a maioria das contratações adota a modalidade de concessão onerosa. Essa abordagem apresenta benefícios para a instituição, pois permite que a gestão financeira seja conduzida por uma diretoria do Restaurante Universitário, possibilitando o reinvestimento no local e promovendo uma certa sustentabilidade. Nessa modalidade, usualmente a Contratada paga a taxa de ocupação, além de outras taxas como água, energia elétrica, entre outras. Desse modo, mostra-se adequada, a opção pela concessão onerosa.

5.3.2. Importante registrar que o objetivo principal desta concessão tem como fundamento atender à demanda por serviços de fornecimento de refeições nas dependências do campus Valença, e não a geração de renda a partir da concessão onerosa do espaço a ser cedido para esta finalidade.

5.4. Os serviços normalmente envolvem a utilização dos seguintes profissionais:

- a) Técnico em nutrição e dietética - cargo vedado pelo Decreto nº 10.185/2019
- b) Cozinheiro - cargo extinto da administração federal pela **LEI Nº 9.632, DE 7 DE MAIO DE 1998**
- c) Auxiliar de cozinha - cargo extinto da administração federal pela **LEI Nº 9.632, DE 7 DE MAIO DE 1998**
- d) Copeiro - cargo extinto da administração federal pela **LEI Nº 9.632, DE 7 DE MAIO DE 1998**
- e) Magarefe - consta o cargo açougueiro que foi extinto da administração federal pela **LEI Nº 9.632, DE 7 DE MAIO DE 1998**
- f) Auxiliar de serviços gerais - cargo extinto da administração federal pela **LEI Nº 9.632, DE 7 DE MAIO DE 1998**

g) Recepcionista - cargo extinto da administração federal pela **LEI N° 9.632, DE 7 DE MAIO DE 1998**

h) Estoquista (armazenista) - cargo extinto da administração federal pela **LEI N° 9.632, DE 7 DE MAIO DE 1998**

i) 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.

5.4.1. 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, conforme abaixo:

RESOLUÇÃO CFN N° 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."

5.4.2 Assim, os serviços a serem contratados enquadraram-se nos pressupostos do Decreto n° 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.

5.5. Conforme análise realizada, os serviços desta contratação são considerados comuns, pois os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações reconhecidas e usuais do mercado. 6.7. Considerando a análise realizada a maioria das contratações optaram pela realização de pregão eletrônico, visando a assinatura de contrato por fornecimento do serviço.

5.6. Considerando o enquadramento acima e de modo a cumprir as determinações da Lei n.º 14.133, de 2021, e da IN SEGES/ME n.º 73, de 30 de setembro de 2022, o processo licitatório deve ser realizado na modalidade pregão, na forma eletrônica, do tipo menor preço.

5.7. Regime de Execução

5.7.1. O regime de execução será o da empreitada pelo preço unitário, conforme justificativa abaixo.

5.7.1.1. Justificativa para definição do regime de execução: A contratação dos serviços de alimentação realizada sob o regime de empreitada por preço unitário, nos termos do inciso XXVIII do art. 6º da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, segundo o qual esse regime consiste na contratação da execução do serviço por preço certo de unidades determinadas. A escolha desse regime é justificada pela natureza do objeto contratual, que compreende a prestação de serviços com frequência diária e demandas variáveis de execução, em função da sazonalidade, o que gera uma dificuldade de predefinir uma estimativa tão precisa dos quantitativos. Tais variáveis impactam diretamente na quantidade de unidades executadas ao longo do contrato, motivo pelo qual a adoção de preços unitários por tipo de serviço prestado permite maior flexibilidade e adequação à demanda efetiva. Além disso, o regime de empreitada por preço unitário possibilita melhor controle e aferição da execução contratual, uma vez que os pagamentos serão efetuados com base nas quantidades efetivamente realizadas e devidamente atestadas pela fiscalização, o que contribui para a transparência, a economicidade e o alinhamento entre a execução orçamentária e os serviços prestados.

Dessa forma, a utilização desse regime assegura a adequada proporcionalidade entre o valor contratado e a entrega realizada, conferindo maior eficiência à gestão contratual e reduzindo o risco de pagamentos indevidos ou de inexecução parcial do objeto, em consonância com os princípios da boa administração pública.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. A contratação dos serviços por meio de cessão de uso de bem imóvel 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 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.

6.1.1. 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.

6.1.2. Além disso a Contratada deverá disponibilizar toda a mão de obra necessária, sem dedicação exclusiva.

6.2. A contratação será realizada por meio de pregão eletrônico, do tipo menor preço.

6.3. Regime de execução: Empreitada por preço unitário.

6.4. Vigência do contrato: 12 meses, prorrogável por até 10 anos, conforme artigos 106 e 107 da lei 14.133/2021.

6.5. Não será permitida a subcontratação.

6.6. 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.

6.7. Os critérios de sustentabilidade são os descritos em tópico específico dos Requisitos da Contratação, sendo inseridos também nas Obrigações da Contratada.

6.8. Haverá exigência de requisitos de qualificação econômico-financeira e técnica conforme tópico específico.

6.9. Haverá a necessidade de realização de procedimentos de transição contratual.

Condições de execução:

6.10. O Início da execução do objeto está previsto para até o dia 06/04/2026, entretanto a data de início prevista poderá ser antecipada ou postergada, a critério da Administração, em casos de força maior ou outras situações excepcionais devidamente justificadas, sem prejuízo ao cumprimento das demais obrigações estabelecidas. No caso da excepcionalidade mencionada haverá comunicação prévia com antecedência mínima de 15(quinze) dias.

6.11. Local e horário da prestação dos serviços:

6.11.1. Os serviços deverão ser executados 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.

6.11.2. 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.

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

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

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

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

Lanche de manhã	Almoço	Lanche da tarde	Lanche da noite
08:40h – 09:10h	11:00h -14:00h	16:10h -16:40h	20:00 - 20:30h

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

6.11.7. 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.

6.11.8. No tópico modelo de execução do objeto constará maior detalhamento das condições de execução.

6.12. A Contratada pagará mensalmente à contratante, a título de taxa de ocupação pelo direito decorrente da cessão de uso do imóvel, as despesas nas condições descritas a seguir.

6.12.1. O valor mensal a ser pago pela contratada pelo uso do espaço público será de R\$ 800,00 (oitocentos reais).

6.12.2. O valor da taxa de ocupação será realizado através do pagamento do Guia de Recolhimento da União (GRU), emitido pela Contratante, com vencimento dentro da primeira quinzena do mês.

6.12.3. Nos meses de janeiro, fevereiro, julho e dezembro em razão de férias/recessos escolares, a TAXA PELA UTILIZAÇÃO DO ESPAÇO/ALUGUEL MENSAL, no valor contratado, será reduzida em 50% (cinquenta por cento) conforme tabela abaixo:

Valor das despesas de aluguel Mensal- Primeiro Semestre					
Janeiro	Fevereiro	Março	Abril	Maio	Junho
R\$ 400,00	R\$ 400,00	R\$ 800,00	R\$ 800,00	R\$ 800,00	R\$ 800,00

Valor das despesas de aluguel Mensal- Segundo Semestre

Julho	Agosto	Setembro	Outubro	Novembro	Dezembro
R\$ 400,00	R\$ 800,00	R\$ 800,00	R\$ 800,00	R\$ 800,00	R\$ 400,00

6.12.4. Em casos de força maior ou caso fortuito, devidamente comprovados, que impeçam a exploração do espaço concedido — tais como pandemias, epidemias, decretação de calamidade pública, paralisação ou greve escolar — poderá ser autorizada, a critério da Administração concedente, a suspensão temporária da execução do contrato e da exigibilidade do pagamento do valor de arrendamento, pelo período em que perdurar o evento impeditivo.

6.12.5. O valor da taxa mensal de uso do espaço físico será reajustado tendo por base o Índice Geral de Preços do Mercado – IGPM, ocorrido no período ou outro índice que venha substituí-lo.

6.12.6. Além do valor da taxa de ocupação, a Contratada deverá arcar às suas expensas com outras despesas como água, energia elétrica, serviços de limpeza, higienização, conservação, controle de pragas, gás, telefonia, rede de dados.

6.12.7. A metodologia utilizada para definição dos valores da taxa de ocupação e das outras despesas foi realizada conforme detalhamento contido no anexo IV do presente documento.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

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

7.2. Os alunos da educação básica e da graduação receberão lanches e/ou almoço subsidiados integralmente pela CONTRATANTE somente nos dias estipulados previamente.

7.3. Os alunos da educação básica e da graduação não contemplados com subsídio integral do almoço, (GRUPO 1, ITEM 1), terão o almoço subsidiado parcialmente (GRUPO 1, ITEM 2), 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.

7.4. Quadro 1 – Histórico de refeições fornecidas por dia em 2025 (maio até outubro):

Refeição	Média diária de refeições fornecidas
Almoço com subsídio integral (ITEM 1)	87
Almoço com subsídio parcial (ITEM 2)	30
Lanche da manhã (ITEM 3)	109
Lanche da tarde (ITEM 3)	49
Lanche da noite (ITEM 3)	12

7.5. Para estimar o quantitativo que será subsidiado pelo Cefet/RJ (ITENS 1, 2 e 3), previsto para todo o ano letivo de 2026, utilizou-se a média do histórico de refeições fornecidas em 2025, período de maio a outubro, e multiplicou-se por 200 dias letivos, chegando, assim ao quantitativo total estimado de refeições subsidiadas conforme abaixo:

GRUPO	ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE
GRUPO 01	1	Almoço (integralmente subsidiado pela contratante) Preparo e fornecimento de almoço no Restaurante Estudantil do Campus Maracanã do CEFET /RJ, com pagamento integral do valor diretamente pela contratante.	17.400
	2	Almoço (parcialmente subsidiada pela contratante) Preparo e fornecimento de almoço no Restaurante Estudantil do Campus Maracanã do CEFET /RJ, com pagamento parcial diretamente pela contratante.	6.000
	3	Lanche (pagamento integral pela contratante) Preparo e fornecimento de lanche no Restaurante Estudantil do Campus Maracanã do CEFET/RJ, com pagamento integral do valor diretamente pela contratante.	34.000

7.6. 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\$): 715.102,71

8.1. 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 14.1333/21).

8.2. Caracterização das fontes consultadas:

8.2.1. 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.

8.3. Os preços públicos foram obtidos através de consulta à ferramenta Pesquisa de Preços do portal Comprasnet e ao sistema "Banco de Preços", ferramenta informatizada, cuja pesquisa baseia-se em resultados de licitações adjudicadas e/ou homologadas realizadas pela administração pública.

8.4. Nessa pesquisa, buscou-se por contratações com especificações similares ao requerido

8.5. Método estatístico para a definição do valor estimado:

8.5.1. Considerou-se para fins de valor estimativo o mais vantajoso entre a média e a mediana para cada item.

8.6. Nos anexos II e III, consta a memória de cálculo, o preço unitário de referência de cada item e documentos que lhe dão suporte.

8.7. Não se vislumbrou a necessidade de classificar como sigiloso o orçamento estimado da contratação.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. Considerando o disposto no art. 40, §1º da Lei nº 14.133/2021, que prevê a obrigatoriedade de se avaliar a possibilidade de parcelamento do objeto para ampliar a competitividade e assegurar a contratação mais vantajosa para a Administração Pública, analisou-se a viabilidade do fracionamento do objeto referente ao fornecimento de refeições para os alunos do campus Valença. Nesse sentido, concluiu-se que o parcelamento do objeto não é viável pelos seguintes motivos:

a) Unicidade e natureza do serviço: O fornecimento de refeições prontas consiste em um serviço contínuo que exige padronização de cardápio, controle sanitário, logística de entrega e manutenção da qualidade em toda a execução do contrato. O parcelamento poderia gerar divergências na padronização das refeições, comprometendo a qualidade e a segurança alimentar dos estudantes.

b) Racionalização da gestão contratual: A fragmentação do objeto demandaria a celebração de múltiplos contratos, o que acarretaria aumento da carga administrativa para fiscalização, gestão de contratos e controle de execução, dificultando a organização e o acompanhamento efetivo do serviço prestado.

c) Economia de escala: A contratação unificada permite obter melhores condições comerciais, uma vez que a centralização do fornecimento em um único contrato possibilita a redução de custos unitários e maior eficiência na logística de entrega, em conformidade com o princípio da economicidade.

d) Compatibilidade técnica e operacional: 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. Além disso, o serviço requer uma coordenação integrada de fornecimento em horários específicos e em quantidade adequada para atender à demanda diária dos alunos. A divisão entre diferentes fornecedores poderia causar dificuldades logísticas, atrasos e descontinuidade no serviço, afetando diretamente a qualidade do atendimento.

e) Risco de descontinuidade: O parcelamento poderia aumentar os riscos de interrupção do fornecimento, caso um dos fornecedores não consiga cumprir suas obrigações, o que comprometeria a alimentação dos alunos, um serviço essencial para o funcionamento do campus.

9.2. Diante do exposto, a Administração conclui que o parcelamento do objeto não é vantajoso nem viável tecnicamente, sendo mais eficiente e econômico a contratação em lote único, em observância ao interesse público e à adequada prestação do serviço. O agrupamento dos itens não tem a finalidade de reduzir o caráter competitivo da licitação, visa tão somente assegurar a gerência segura da contratação, e principalmente possibilitar, não só a mais ampla competição necessária em um processo licitatório, mas também, atingir a sua finalidade e efetividade, que é a de atender a contento as necessidades da Administração Pública.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. 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 e 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.

10.2. Além disso, o campus possui contrato vigente com o mesmo objeto com término previsto para o dia 27/3/26. Entretanto, dadas as irregularidades apuradas na execução dos serviços, a Administração não tem interesse na prorrogação contratual.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. A pretensa contratação está alinhada ao Plano de Contratação Anual da instituição, estando prevista no sistema PGC, referente ao PCA 2026.

- I. ID PCA no PNCP: 42441758000105-0-000001/2026
- II. Data de publicação no PNCP: 28/01/2025
- III. Id do item no PCA: 1767, 1768, 1769
- IV. Classe/Grupo: 632 - SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COMIDA
- V. Identificador da Futura Contratação: 153010-90050/2026

11.2. A presente contratação se encontra também alinhada ao Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) 2025-2029, do Cefet/RJ, vinculada ao objetivo estratégico 4: Fortalecer as ações da Assistência Estudantil do Cefet/RJ (página 53), disponível em:

https://www.cefet-rj.br/attachments/article/3902/PDI%20finalizado%20c%20ficha%20catalografica%2011_11_2025.pdf

11.3. Além disso, a contratação se mostra alinhada ao Plano de Logística Sustentável do CEFET/RJ - Ano 2024-2028.

11.4. O documento de formalização de demanda consta no anexo I

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1. Espera-se obter os seguintes resultados com a presente contratação:

12.1.1. disponibilizar alimentação balanceada e equilibrada, através da prestação do serviço de alimentação (almoço e lanches) que atenda às necessidades nutricionais dos estudantes,

12.1.2. Contribuir para o melhor desempenho acadêmico.

12.1.3. Diminuir a evasão escolar.

12.1.4. Além disso, busca permitir acesso da comunidade acadêmica à alimentação dentro da unidade, evitando maiores deslocamentos.

12.1.5. Buscar alternativas que possam amenizar as dificuldades enfrentadas pelas famílias de baixa renda, visando, dentro de suas possibilidades, atender aos princípios da isonomia e da dignidade da pessoa humana.

13. Providências a serem Adotadas

13.1. Para contratação de empresa especializada em fornecimento de refeições aos alunos do campus Valença, são necessárias algumas providências e adaptações pela administração, as quais encontram-se a seguir relacionadas:

13.1.1. Faz-se necessária a promoção da devida capacitação contínua dos servidores a serem formalmente designados como gestor e fiscais do contrato.

13.1.2. Garantir a melhoria contínua dos mecanismos de acompanhamento e monitoramento, por exemplo atualização do IMR, Mapa de Risco, e/ou quaisquer itens desatualizados, para garantir o cumprimento das obrigações contratadas.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. 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.

14.2. São ações ambientalmente responsáveis que corroboram com uma gestão sustentável e que, por conseguinte, mitigam os impactos provocados:

a) Redução do desperdício de alimentos: É importante incentivar práticas de alimentação sustentável, como a redução do desperdício de alimentos. Isso pode ser feito por meio da promoção de campanhas educativas e a adoção de medidas para reduzir as sobras de alimentos.

b) Gestão adequada dos resíduos sólidos: É importante adotar medidas para a gestão adequada dos resíduos sólidos, como a separação e a reciclagem de materiais, o tratamento de resíduos orgânicos por meio de compostagem e a disposição final adequada dos resíduos.

c) Monitoramento e controle do consumo de água e energia: É importante monitorar e controlar o consumo de água e energia elétrica do restaurante, a fim de minimizar o seu impacto ambiental.

d) Implementar programas de redução: Reutilização e reciclagem dos resíduos gerados pelo restaurante, bem como orientar funcionários e usuários sobre sua correta disposição.

14.3. Desse modo com o objetivo de mitigar os riscos ambientais identificados, deverão ser observados os critérios de sustentabilidade, preconizados no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, 7ª edição, setembro de 2024, inseridos em Requisitos da Contratação e que deverão, quando pertinentes, ser inseridos também no Item de Obrigações da Contratada.

14.4. Além disso devem ser observadas as demais medidas de redução dos danos e tratamento encontram-se descritas no item 4.8 deste Estudo.

14.5. Os critérios inseridos se alinham ao Plano de Logística Sustentável do CEFET/RJ - período 2024-2028, disponível em: https://www.cefet-rj.br/attachments/article/3979/PLS_8Out_merged.pdf

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

15.1.1. Com base nos elementos colhidos durante os Estudos Técnicos Preliminares, conclui-se que a contratação dos serviços é viável sob os aspectos técnico, operacional, jurídico, econômico e ambiental.

15.1.2. A contratação nos termos do presente Estudo, apresenta-se como essencial ao bom andamento dos trabalhos institucionais do campus Valença do CEFET/RJ.

15.1.3. Além disso, os serviços a serem contratados foram detalhadamente especificados para atender às necessidades institucionais de forma eficiente e padronizada.

15.1.4. Os impactos ambientais identificados são passíveis de mitigação por meio de exigências contratuais e operacionais específicas, sem comprometer a legalidade e a segurança da execução dos serviços, garantindo o alinhamento da contratação aos objetivos do desenvolvimento nacional sustentável.

15.1.5. Dessa forma, diante da análise técnica, da identificação clara da necessidade, da existência de alternativas viáveis no mercado, da definição da solução mais adequada e da compatibilidade com os recursos públicos disponíveis, a contratação é, recomendando-se sua continuidade nas fases subsequentes do processo licitatório, plenamente justificada, viável e razoável nos termos da Lei nº 14.133/2021

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](#).

RITA DE CASSIA NICOLAU DA SILVA LUZIA

Administradora - Integrante Administrativo

TATIANA FERNANDES PONTES

Nutricionista - Integrante técnico Substituta

Documento assinado digitalmente

gov.br WALLACE ALVES PAIXAO LUIZ
Data: 13/01/2026 17:25:35-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

WALLACE ALVES PAIXAO LUIZ

Chefe da Subprefeitura do campus Valença - Integrante requisitante substituto

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 - Documento de formalização de demanda.pdf (56.28 KB)
- Anexo II - MEMÓRIA DE CÁLCULO.pdf (238.49 KB)
- Anexo III - Relatório da pesquisa de preços.pdf (279.78 KB)
- Anexo IV - Metodologia para definição dos valores da concessão de uso do bem imóvel.pdf (2.65 MB)

Documento de Formalização da Demanda 580/2025

Número do Documento de Formalização da Demanda: 580/2025

1. Informações Gerais

Área requisitante

CUSTO FIXO

Descrição sucinta do objeto

Serviço de fornecimento de fornecimento de lanches e almoço, visando atender, prioritariamente, às necessidades dos alunos da educação básica e integrantes da comunidade acadêmica do campus Valença

Justificativa da prioridade

O fornecimento das refeições é essencial, contribuindo para o melhor desempenho e formação do corpo discente, bem como para minimizar a evasão escolar.

Data da conclusão da
contratação UASG Editado por

RITA DE CASSIA
26/03/2026 00:00 153010 NICOLAU DA SILVA
LUZIA

2. Justificativa de Necessidade

Faz-se necessário o atendimento da demanda dos serviços de fornecimento de refeições diárias aos discentes da Unidade descentralizada (Uned) Valença (lanches e almoço), concomitantemente à concessão, preferencialmente 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 oferecer 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.

Atualmente os serviços são prestados pela empresa HAGIL SERVICE DISTRIBUIDORA LTDA, através do contrato 15/2025, que tem vigência até 27/3/2025. E considerando que a Administração não tem interesse na prorrogação da vigência do referido contrato, faz-se necessário uma nova contratação para continuidade dos serviços.

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	Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces	36.400,00	19,93	725.452,00
2	Serviços De Fornecimento De Comida	Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces	35.000,00	8,39	293.650,00
3	Serviços De Fornecimento De Comida	Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces	1,00	34,82	34,82

4. 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.

PABLO MACHADO AMORIM

Gerente administrativo do campus Valença

5. Acompanhamento

Nenhum acompanhamento incluído.

6. Relacionamentos

Nenhum relacionamento encontrado.

MEMÓRIA DE CÁLCULO

Abaixo segue os itens presentes no ETP que darão base para a memória de cálculo:

Quadro 1 – Média diária de refeições fornecidas em 2025

Refeição	Média diária de refeições fornecidas
Almoço com subsídio integral (ITEM 1)	87
Almoço com subsídio parcial (ITEM 2)	30
Lanche da manhã (ITEM 3)	109
Lanche da tarde (ITEM 3)	49
Lanche da noite (ITEM 3)	12

Para estimar o quantitativo de refeições a serem subsidiadas pelo Cefet/RJ (itens 1, 2 e 3) ao longo do ano letivo de 2026, considerou-se a média diária do histórico de fornecimento de maio até outubro de 2025. Esse valor foi multiplicado por 200 dias letivos e, em seguida, pelos valores obtidos na pesquisa de preços, resultando no quantitativo total e no valor estimado das refeições subsidiadas, conforme demonstrado abaixo:

Total anual de Almoços com subsídio integral: (média de almoços fornecidas) * quantidade de dias letivos

Total anual de Almoços com subsídio integral: $(87)*200 = 17.400$ unidades

Valor anual total de Almoços com subsídio integral: $17.400 * R\$ 19,80 = R\$ 344.520,00$

Total anual de Almoços com subsídio parcial: (média de almoços fornecidas) * quantidade de dias letivos

Total anual de Almoços com subsídio parcial: $(30)*200 = 6.000$ unidades

Valor anual total de Almoços com subsídio parcial: $6.000 * R\$ 14,10 = R\$ 84.600,00$

OBS: No almoço com subsídio parcial, o estudante paga o valor de R\$ 5,70 diretamente à contratada e a contratante paga a diferença ($R\$ 19,80 - R\$ 5,70 = R\$ 14,10$)

Total anual de Lanches: (média dos lanches da manhã + média dos lanches da tarde + média dos lanches da noite) * quantidade de dias letivos

Total anual de Lanches: $(109 + 49 + 12) *200 = 34.000$ unidades

Valor anual total de lanches: $34.000 * R\$ 8,41 = R\$ 285.940,00$

Valor global anual estimado a ser pago pela Contratante: R\$ 715.060,00

Com relação ao serviço de Cantina: de acordo com os itens e valores do cardápio mínimo, descritos abaixo, pelo menor valor total.

ITEM	Produto	Observações	Quantidade / porção	Valor unitário (R\$)
1	Suco natural de frutas	Copo	300ml	R\$ 6,65
2	Vitamina de frutas	Copo	300ml	R\$ 8,50
3	Salada de frutas	Copo – mínimo de 3 tipos de frutas por copo	300ml	R\$ 7,46
4	Sanduíche natural com pão integral	Mínimo de 2 opções de recheio – peso mínimo de 130g	1 unidade	R\$ 8,21
5	Pão de queijo	5 unidades médias (25g)	1 porção	R\$ 5,00
6	Salgado de forno	Mínimo de 120g e mínimo de 2 opções de recheio	1 unidade	R\$ 6,89

Total R\$ 42,71

Relatório de pesquisa de preço

Relatório Detalhado

Informações básicas

Número da Pesquisa	UASG	Status	Editado por
255/2025	153010	Concluída	RITA DE CASSIA NICOLAU DA SILVA LUZIA

Título: Fornecimento de almoço, lanches e cantina para os alunos e demais integrantes

Observações:

Total de itens cotados: 8

Valor total da pesquisa de preços: R\$ 919.052,7042

Itens cotados

Item: 1

Descrição do item	Unidade de Fornecimento	Quantidade
3697 - Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces	UNIDADE	29000
Consolidação dos preços cotados		
Menor Preço	● Média	Mediana
R\$ 15,0000	R\$ 19,8000	R\$ 20,0000
Método de cálculo adotado: Média		
Coeficiente de Variação: 20,3030% Desvio Padrão: 4,0200 Maior Preço: R\$ 26,0000		

Filtro Aplicado

Quantidade mínima: 11700

Quantidade máxima: 94018

Período: 9 Meses

Esfera: Federal

Critério Julgamento Item: Menor Preço

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1	I	158195 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE PB - Sistemas Oficiais de Governo	18000		R\$ 15,0000	16/09/2025	Sim

Data da Cotação

16/09/2025

Informações Adicionais

Hora da Cotação

13:34

Endereço Eletrônico

<https://pnpc.gov.br/app/editais/05055128000176/2025/74>

Anexos

ilovepdf_merged - 2025-11-10T133213.886.pdf

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
2	II	SECRETARIA DE ESTADO DE JUSTICA, DIREITOS HUMANOS E CIDADANIA - Contratações Similares pela Administração Pública	29400		R\$ 20,0000	16/09/2025	Sim

Data da Cotação

16/09/2025

Informações Adicionais

-

Hora da Cotação

Endereço Eletrônico

00:00

<https://pnpc.gov.br/app/editais/04312401000138/2025/48>

Anexos

Item 1 - Cotação completa Inciso II - Secretaria de Justiça - BP.pdf

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
3	I	INST.FED.DE EDUC., CIENC.E TEC.DE BRASÍLIA - Compras.gov.br	73000	UNIDADE	R\$ 15,0000	24/11/2025	Não

Id da Compra

Comprado em

15814305900512025

24/11/2025

25

Nº do Item

Objeto da Compra

Objeto: Pregão Eletrônico - Contratação de empresa especializada para prestação de serviço continuado de produção e fornecimento de alimentação, sem dedicação exclusiva de mão de obra, por meio da exploração dos restaurantes dos campi: Brasília, Ceilândia, Estrutural, Gama, Recanto das Emas, Riacho Fundo, São Sebastião, Samambaia e Taguatinga do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília (IFB), cumulada com a concessão onerosa de uso de bem imóvel dos respectivos campi.

Esfera

Federal

UASG

158143

Forma

SISRP

Modalidade

Pregão

Fornecedor

GARDEN PRODUTOS E SERVICOS LTDA

Índice e Valor

-

Ata

[Acesse a Ata](#)

Edital

[Acesse o Edital](#)

Compra

[Acesse a compra](#)

Critério Julgamento Item

Menor Preço

Descrição Detalhada

Fornecimento de refeição do tipo ALMOÇO a estudantes do Ensino Médio Integrado e da Educação de Jovens e Adultos (EJA) do Instituto Federal de Brasília,conforme condições e características do Termo de Referência

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
4	I	FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DO ACRE - Compras.gov.br	58988	UNIDADE	R\$ 14.0000	18/11/2025	Não

Id da Compra	Comprado em	Nº do Item	Objeto da Compra
15404405900552025	18/11/2025	7	Objeto: Pregão Eletrônico - Contratação de empresa especializada para preparo e fornecimento de refeições.

Esfera	UASG	Forma	Modalidade
Federal	154044	SISRP	Pregão

Fornecedor

F. R. SOARES DAMASCENO LTDA

Índice e Valor	Ata	Edital	Compra
-	Acesse a Ata	Acesse o Edital	Acesse a compra

Critério Julgamento Item

Menor Preço

Descrição Detalhada

Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
5	I	INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DO TRIA.MINEIRO - Compras.gov.br	12000	UNIDADE	R\$ 15,0000	12/11/2025	Não

Id da Compra	Comprado em	Nº do Item	Objeto da Compra
15809905900372025	12/11/2025	1	Objeto: Pregão Eletrônico - Contratação de serviços contínuos de fornecimento e distribuição de refeições prontas (marmitek), para a comunidade acadêmica do IFTM - Campus Ituiutaba, em atendimento ao Programa de Assistência Estudantil Auxílio Alimentação

Esfera	UASG	Forma	Modalidade
Federal	158099	SISPP	Pregão

Fornecedor

FAMOSO PAO GRB LTDA

Índice e Valor	Ata	Edital	Compra
-	-	Acesse o Edital	Acesse a compra

Critério Julgamento Item

Menor Preço

Descrição Detalhada

Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe						
6	I	INST.FED.DE EDUC.,CIENCIA E TEC. GOIANO - Compras.gov.br	15115	UNIDADE	R\$ 19,4000	28/10/2025	Não						
Id da Compra		Comprado em		Nº do Item		Objeto da Compra							
15812405900162025		28/10/2025		11		Objeto: Pregão Eletrônico - Pregão Compartilhado para contratação de Empresa Especializada em Serviços de Apoio a Eventos para o IF Goiano							
Esfera		UASG		Forma		Modalidade							
Federal		158124		SISRP		Pregão							
Fornecedor													
PLENA NEGOCIOS & SERVICOS LTDA													
Índice e Valor		Ata		Edital		Compra							
-		Acesse a Ata		Acesse o Edital		Acesse a compra							
Critério Julgamento Item													
Menor Preço													
Descrição Detalhada													
Fornecimento de lanche tipo lanche da tarde, respeitando o seguinte per capita: 120 ml de café puro (sem adoçar); 150 ml de 1 tipo de suco de fruta natural(exceto longa vida); 150 ml de 2 tipos refrigerante tradicional (30% do quantitativo sendo do tipo zero), totalizando 300 ml; 6 unidades de salgados fritose assados (bolinha de queijo, risole, coxinha, quibe, enroladinho de queijo, esfiha, mini pizza, etc); 1 unidade de fruta da época caso seja do tipo individual (maçã, mexerica, banana, mini cachos de uva, etc), devidamente higienizada, (2 tipos de fruta diferente, cada uma com 50% do quantitativo total), podendo ser 80g de fruta picada no caso de optar por mamão, melão, melancia, laranja, etc. Aqui se inclui os seguintes materiais complementares: sachês de adoçante e de açúcar; colheres ou garfos descartáveis para as frutas picadas (se houver), guardanapos de papel, copos descartáveis de 100 ml (considerar extra de copo se houver as frutas picadas), 4 pares de luvas descartáveis para manuseio bandejas descartáveis laminadas para melhor acondicionamento dos alimentos na apresentação do evento.													
Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe						
7	I	COMANDO DA MARINHA - Compras.gov.br	13200	UNIDADE	R\$ 13,0000	22/10/2025	Não						
Id da Compra		Comprado em		Nº do Item		Objeto da Compra							
78131305900012025		22/10/2025		2		Objeto: Pregão Eletrônico - Contratação de Empresa(s) para prestação de serviços de alimentação (prato feito com refrigerante ou suco) para atender aos alunos dos cursos do Ensino Profissional Marítimo (EPM) e kit lanches (reforço alimentar) destinado às crianças do Programa Segundo Tempo Forças no Esporte (PROFESP),							
Esfera		UASG		Forma		Modalidade							
Federal		781313		SISRP		Pregão							
Fornecedor													
CASA DE APOIO NICE LTDA													
Índice e Valor		Ata		Edital		Compra							
-		Acesse a Ata		Acesse o Edital		Acesse a compra							
Critério Julgamento Item													
Menor Preço													
Descrição Detalhada													
Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces													

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
8	I	INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC. DE PERNAMBUCO - Compras.gov.br	11900	UNIDADE	R\$ 25,0000	29/09/2025	Não

Id da Compra	Comprado em	Nº do Item	Objeto da Compra
15813605900102025	29/09/2025	14	Objeto: Pregão Eletrônico - Contratação compartilhada de serviços para eventos esportivos doIFPE.

Esfera	UASG	Forma	Modalidade
Federal	158136	SISRP	Pregão

Fornecedor
V R S SOUZA REFEICOES E EVENTOS

Índice e Valor	Ata	Edital	Compra
-	Acesse a Ata	Acesse o Edital	Acesse a compra

Critério Julgamento Item

Menor Preço

Descrição Detalhada

3697 - Fornecimento de refeições no sistema self service, contendo: salada tropical (uva, manga, abacaxi, iogurte natural, repolho picadinho, alface americana em tiras, alface crespa, azeitona preta picada, tomate cereja); legumes cozidos (batata inglesa, cenoura, brócolis, couve flor, milhos e ervilhas, não usar maionese); arroz branco com batata palha, feijão carioca ou mulatinho, paçoca, batata inglesa gratinada, filé de frango empanado com molho de queijo; carne recheada com linguiça calabresa defumada ao molho madeira; dois tipos de sobremesa: mousse de maracujá ou limão e bolo gelado; sucos de frutas variados (cajá, acerola, limão, abacaxi com hortelã gelado); refrigerantes variados (tipo: coca- cola, guaraná, gelados em latas de 200ml), água mineral gelada e água de coco (natural); disponibilização de mesas e cadeiras cobertas; pratos, talheres, copos e guardanapos necessários para o serviço, serviços de garçons e garçonetes.

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
9	I	INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC. DE PERNAMBUCO - Compras.gov.br	31200	UNIDADE	R\$ 18,5000	29/09/2025	Não

Id da Compra	Comprado em	Nº do Item	Objeto da Compra
15813605900102025	29/09/2025	13	Objeto: Pregão Eletrônico - Contratação compartilhada de serviços para eventos esportivos doIFPE.

Esfera	UASG	Forma	Modalidade
Federal	158136	SISRP	Pregão

Fornecedor
V R S SOUZA REFEICOES E EVENTOS

Índice e Valor	Ata	Edital	Compra
-	Acesse a Ata	Acesse o Edital	Acesse a compra

Critério Julgamento Item

Menor Preço

Descrição Detalhada

3697 - Fornecimento de lanche box: contendo sanduíche embalado individualmente e suco de 200ml em caixinha, com canudo próprio (variando os sabores entre laranja, uva, frutas vermelhas, abacaxi, morango e maçã) e 01(uma) fruta. O tamanho padrão do sanduíche é o de duas fatias de pão de sanduíche. Os sanduíches devem ser variados em quatro tipos: 1) pão, queijo, alface, tomate; 2) pão, queijo, presunto, alface, tomate, manteiga ou requeijão; 3) pão e pasta de atum ; 4) pão e pasta de frango. Caso a autorização de fornecimento solicite, deverá haver a produção de sanduíche especial para celiaco ou diabético, na quantidade específica.

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe						
10	I	FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE - Compras.gov.br	70000	UNIDADE	R\$ 15,2500	26/09/2025	Não						
Id da Compra		Comprado em		Nº do Item		Objeto da Compra							
15405005900352025		26/09/2025		2		Objeto: Pregão Eletrônico - Contratação de Serviço de Alimentação e Nutrição (SAN) para atender à necessidade de alimentação institucional ofertada pelos equipamentos públicos de alimentação e nutrição da Universidade Federal de Sergipe (UFS) - Campus Itabaiana e Campus do Sertão, assegurando uma alimentação nutricionalmente adequada, com qualidade higiênico-sanitária e sustentabilidade socioambiental. Conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no edital e seus anexos.							
Esfera		UASG		Forma		Modalidade							
Federal		154050		SISPP		Pregão							
Fornecedor													
SAMIR CAVALCANTE AUR													
Índice e Valor		Ata		Edital		Compra							
-		-		Acesse o Edital		Acesse a compra							
Critério Julgamento Item													
Menor Preço													
Descrição Detalhada													
Serviços de preparação, transporte e fornecimento de REFEIÇÕES PADRÃO E VEGETARIANA (JANTAR) do RESUN Itabaiana.													
Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe						
11	I	UFESBA - UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA - Compras.gov.br	35000	UNIDADE	R\$ 23,0000	15/09/2025	Não						
Id da Compra		Comprado em		Nº do Item		Objeto da Compra							
15872005900932025		15/09/2025		60		Objeto: Pregão Eletrônico - Contratação de serviços de planejamento, organização e fornecimento contínuo de infraestrutura necessária à realização de eventos institucionais.							
Esfera		UASG		Forma		Modalidade							
Federal		158720		SISRP		Pregão							
Fornecedor													
SOLUTION LOGISTICA E EVENTOS LTDA													
Índice e Valor		Ata		Edital		Compra							
-		Acesse a Ata		Acesse o Edital		Acesse a compra							
Critério Julgamento Item													
Menor Preço													
Descrição Detalhada													
Coffee Break - Tipo 1													

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
12	I	MINISTERIO DEFESA - Compras.gov.br	61758	UNIDADE	R\$ 24,8600	03/09/2025	Não

Id da Compra	Comprado em	Nº do Item	Objeto da Compra
11079405900182025	03/09/2025	5	Objeto: Pregão Eletrônico - Contratação de serviço de preparo e fornecimento de refeições e congêneres, no formato self service e buffet para o público militar da Operação Acolhida.

Esfera	UASG	Forma	Modalidade
Federal	110794	SISRP	Pregão

Fornecedor	PALADARNUTRI LTDA	Índice e Valor	Ata	Edital	Compra
-			Acesse a Ata	Acesse o Edital	Acesse a compra

Critério Julgamento Item	Menor Preço	Descrição Detalhada	Preparo e fornecimento de refeição pronta para consumo humano tipo CEIA nas instalações da Base Boa Vista/RR. (Und = Kg)
---------------------------------	--------------------	----------------------------	---

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
13	I	MINISTERIO DEFESA - Compras.gov.br	61758	UNIDADE	R\$ 35,8500	03/09/2025	Não

Id da Compra	Comprado em	Nº do Item	Objeto da Compra
11079405900182025	03/09/2025	4	Objeto: Pregão Eletrônico - Contratação de serviço de preparo e fornecimento de refeições e congêneres, no formato self service e buffet para o público militar da Operação Acolhida.

Esfera	UASG	Forma	Modalidade
Federal	110794	SISRP	Pregão

Fornecedor	PALADARNUTRI LTDA	Índice e Valor	Ata	Edital	Compra
-			Acesse a Ata	Acesse o Edital	Acesse a compra

Critério Julgamento Item	Menor Preço	Descrição Detalhada	Preparo e fornecimento de refeição pronta para consumo humano tipo SOBREMESA (para almoço ou jantar) nas instalações da Base Boa Vista/RR. (Und = Kg)
---------------------------------	--------------------	----------------------------	--

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
14	I	MINISTERIO DEFESA - Compras.gov.br	92637	UNIDADE	R\$ 43.1300	03/09/2025	Não

Id da Compra	Comprado em	Nº do Item	Objeto da Compra
11079405900182025	03/09/2025	3	Objeto: Pregão Eletrônico - Contratação de serviço de preparo e fornecimento de refeições e congêneres, no formato self service e buffet para o público militar da Operação Acolhida.

Esfera	UASG	Forma	Modalidade
Federal	110794	SISRP	Pregão

Fornecedor	PALADARNUTRI LTDA
-------------------	--------------------------

Índice e Valor	Ata	Edital	Compra
-	Acesse a Ata	Acesse o Edital	Acesse a compra

Critério Julgamento Item	Menor Preço
---------------------------------	--------------------

Descrição Detalhada	Preparo e fornecimento de refeição pronta para consumo humano tipo JANTAR nas instalações da Base Boa Vista/RR. (Und = Kg)
----------------------------	--

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
15	I	MINISTERIO DEFESA - Compras.gov.br	92637	UNIDADE	R\$ 39.9700	03/09/2025	Não

Id da Compra	Comprado em	Nº do Item	Objeto da Compra
11079405900182025	03/09/2025	2	Objeto: Pregão Eletrônico - Contratação de serviço de preparo e fornecimento de refeições e congêneres, no formato self service e buffet para o público militar da Operação Acolhida.

Esfera	UASG	Forma	Modalidade
Federal	110794	SISRP	Pregão

Fornecedor	PALADARNUTRI LTDA
-------------------	--------------------------

Índice e Valor	Ata	Edital	Compra
-	Acesse a Ata	Acesse o Edital	Acesse a compra

Critério Julgamento Item	Menor Preço
---------------------------------	--------------------

Descrição Detalhada	Preparo e fornecimento de refeição pronta para consumo humano tipo ALMOÇO nas instalações da Base Boa Vista/RR. (Und = Kg)
----------------------------	--

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe						
16	I	MINISTERIO DEFESA - Compras.gov.br	61758	UNIDADE	R\$ 20,9500	03/09/2025	Não						
Id da Compra		Comprado em		Nº do Item		Objeto da Compra							
11079405900182025		03/09/2025		1		Objeto: Pregão Eletrônico - Contratação de serviço de preparo e fornecimento de refeições e congêneres, no formato self service e buffet para o público militar da Operação Acolhida.							
Esfera		UASG		Forma		Modalidade							
Federal		110794		SISRP		Pregão							
Fornecedor													
PALADARNUTRI LTDA													
Índice e Valor		Ata		Edital		Compra							
-		Acesse a Ata		Acesse o Edital		Acesse a compra							
Critério Julgamento Item													
Menor Preço													
Descrição Detalhada													
Preparo e fornecimento de refeição pronta para consumo humano tipo CAFÉ DA MANHÃ nas instalações da Base Boa Vista/RR. (Und = Kg)													
Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe						
17	I	INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DE GOIÁS - Compras.gov.br	16800	UNIDADE	R\$ 32,0000	21/08/2025	Não						
Id da Compra		Comprado em		Nº do Item		Objeto da Compra							
15815306900252025		21/08/2025		2		Objeto: Contratação de empresa especializada para a prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição por meio da operacionalização e do desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição de pequenas e grandes refeições conforme legislação vigente na área de qualidade de alimentos e mediante concessão onerosa de uso do espaço público, destinada à exploração econômica do refeitório do Câmpus Cidade de Goiás do Instituto Federal de Educação, Ci							
Esfera		UASG		Forma		Modalidade							
Federal		158153		SISPP		Dispensa							
Fornecedor													
R. GOUMERT BUFFET LTDA													
Índice e Valor		Ata		Edital		Compra							
-		-		-		Acesse a compra							
Critério Julgamento Item													
Menor Preço													
Descrição Detalhada													
Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces													

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
18	I	INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DE GOIÁS - Compras.gov.br	14800	UNIDADE	R\$ 14.0000	21/08/2025	Não

Id da Compra	Comprado em	Nº do Item	Objeto da Compra
15815306900252025	21/08/2025	1	Objeto: Contratação de empresa especializada para a prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição por meio da operacionalização e do desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição de pequenas e grandes refeições conforme legislação vigente na área de qualidade de alimentos e mediante concessão onerosa de uso do espaço público, destinada à exploração econômica do refeitório do Câmpus Cidade de Goiás do Instituto Federal de Educação, Ci

Esfera	UASG	Forma	Modalidade
Federal	158153	SISPP	Dispensa

Fornecedor

R. GOUMERT BUFFET LTDA

Índice e Valor	Ata	Edital	Compra
-	-	-	Acesse a compra

Critério Julgamento Item

Menor Preço

Descrição Detalhada

Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe				
19	I	FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DE RONDONIA - Compras.gov.br	41559	UNIDADE	R\$ 17.0000	18/08/2025	Não				
Id da Compra		Comprado em	Nº do Item	Objeto da Compra							
15405505900062025		18/08/2025	3	Objeto: Pregão Eletrônico - Contratação de serviços de preparo e fornecimento de refeições (café da manhã, almoço e jantar) para o público discente da Fundação Universidade Federal de Rondônia, incluindo os beneficiários do Programa de Assistência Estudantil da UNIR, cumulada com a concessão administrativa onerosa de uso despesa física do Restaurante Universitário do Campus de Porto Velho, com exploração de serviço de venda de refeições para os demais atores da comunidade do campus.							
Esfera	UASG	Forma	Modalidade								
Federal	154055	SISPP	Pregão								
Fornecedor											
MR COMERCIO E SERVICO LTDA											
Índice e Valor	Ata	Edital	Compra								
-	-	Acesse o Edital	Acesse a compra								
Critério Julgamento Item											
Menor Preço											
Descrição Detalhada											
FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES - jantar, conforme subitem 5.5.1.22 do TR - Parte referente a aquisição por subsídio pago pela CONTRATANTE.											

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe						
20	I	FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DE RONDONIA - Compras.gov.br	94018	UNIDADE	R\$ 22,0000	18/08/2025	Sim						
Id da Compra		Comprado em		Nº do Item		Objeto da Compra							
15405505900062025		18/08/2025		2		Objeto: Pregão Eletrônico - Contratação de serviços de preparo e fornecimento de refeições (café da manhã, almoço e jantar) para o público discente da Fundação Universidade Federal de Rondônia, incluindo os beneficiários do Programa de Assistência Estudantil da UNIR, cumulada com a concessão administrativa onerosa de uso despesa física do Restaurante Universitário do Campus de Porto Velho, com exploração de serviço de venda de refeições para os demais atores da comunidade do campus.							
Esfera		UASG		Forma		Modalidade							
Federal		154055		SISPP		Pregão							
Fornecedor													
MR COMERCIO E SERVICO LTDA													
Índice e Valor		Ata		Edital		Compra							
-		-		Acesse o Edital		Acesse a compra							
Critério Julgamento Item													
Menor Preço													
Descrição Detalhada													
FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES -almoço, conforme subitem 5.5.1.22 do TR - Parte referente a aquisição por subsídio pago pela CONTRATANTE.													

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
21	I	FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DE RONDONIA - Compras.gov.br	26285	UNIDADE	R\$ 17,5000	18/08/2025	Não

Id da Compra	Comprado em	Nº do Item	Objeto da Compra
15405505900062025	18/08/2025	1	Objeto: Pregão Eletrônico - Contratação de serviços de preparo e fornecimento de refeições (café da manhã, almoço e jantar) para o público discente da Fundação Universidade Federal de Rondônia, incluindo os beneficiários do Programa de Assistência Estudantil da UNIR, cumulada com a concessão administrativa onerosa de uso despesa física do Restaurante Universitário do Campus de Porto Velho, com exploração de serviço de venda de refeições para os demais atores da comunidade do campus.

Esfera	UASG	Forma	Modalidade
Federal	154055	SISPP	Pregão

Fornecedor

MR COMERCIO E SERVICO LTDA

Índice e Valor	Ata	Edital	Compra
-	-	Acesse o Edital	Acesse a compra

Critério Julgamento Item

Menor Preço

Descrição Detalhada

FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES - café da manhã, conforme subitem 5.5.1.22 do TR -Parte referente a aquisição por subsídio pago pela CONTRATANTE

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
22	I	UNIVERSIDADE FEDERAL DE VICOSA - Compras.gov.br	84766	UNIDADE	R\$ 16.0000	08/08/2025	Sim

Id da Compra	Comprado em	Nº do Item	Objeto da Compra
15405105900672025	08/08/2025	1	Objeto: Pregão Eletrônico - Contratação de empresa especializada para prestação de serviços contínuos de fornecimento de refeições coletivas para o Restaurante Universitário do Campus Rio Paranaíba da Universidade Federal de Viçosa, a serem executados, sem o regime de dedicação exclusiva de mão de obra, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos

Esfera	UASG	Forma	Modalidade
Federal	154051	SISPP	Pregão

Fornecedor

BOMGOSTO ALIMENTACAO LTDA

Índice e Valor	Ata	Edital	Compra
-	-	Acesse o Edital	Acesse a compra

Critério Julgamento Item

Menor Preço

Descrição Detalhada

Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
23	I	INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DO CEARÁ - Compras.gov.br	18000	UNIDADE	R\$ 16,4000	07/08/2025	Não

Id da Compra	Comprado em	Nº do Item	Objeto da Compra
15831905900062025	07/08/2025	1	Objeto: Pregão Eletrônico - Registro de preços a prestação do serviço de fornecimento de refeições prontas e transportadas na modalidade ALMOÇO, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Edital e seus anexos, para o IFCE campus Baturité.

Esfera	UASG	Forma	Modalidade
Federal	158319	SISRP	Pregão

Fornecedor

A L PINTO COSTA ALIMENTACOES E SERVICOS LTDA

Índice e Valor	Ata	Edital	Compra
-	Acesse a Ata	Acesse o Edital	Acesse a compra

Critério Julgamento Item

Menor Preço

Descrição Detalhada

Fornecimento de refeições prontas e transportadas do tipo almoço conforme condições e exigências constantes no Edital e Termo de Referência.

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
24	I	CENTRO FEDERAL DE EDUCACAO TECNOLOGICA DE MG - Compras.gov.br	18000	UNIDADE	R\$ 6,5000	07/08/2025	Não

Id da Compra	Comprado em	Nº do Item	Objeto da Compra
15301505900392025	07/08/2025	5	Objeto: Pregão Eletrônico - Contratação de empresa especializada para a prestação de serviçocontinuado de apoio de alimentação, sem dedicação exclusiva de mão de obra, por meio da exploração do Restaurante Estudantil do Campus Araxádo CEFET-MG, cumulada com a concessão onerosade uso de bem imóvel.

Esfera	UASG	Forma	Modalidade
Federal	153015	SISPP	Pregão
Fornecedor			
ENGLOBAK COMERCIO E SERVICO LTDA			
Índice e Valor	Ata	Edital	Compra
-	-	Acesse o Edital	Acesse a compra

Critério Julgamento Item

Menor Preço

Descrição Detalhada

Fornecimento de refeições, gêneros alimentícios para o JANTAR do Restaurante Estudantil do CEFET-MG, Campus Araxá.

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
25	I	CENTRO FEDERAL DE EDUCACAO TECNOLOGICA DE MG - Compras.gov.br	54000	UNIDADE	R\$ 6,5000	07/08/2025	Não
Id da Compra	Comprado em	Nº do Item	Objeto da Compra				
15301505900392025	07/08/2025	3	Objeto: Pregão Eletrônico - Contratação de empresa especializada para a prestação de serviçocontinuado de apoio de alimentação, sem dedicação exclusiva de mão de obra, por meio da exploração do Restaurante Estudantil do Campus Araxádo CEFET-MG, cumulada com a concessão onerosade uso de bem imóvel.				
Esfera	UASG	Forma	Modalidade				
Federal	153015	SISPP	Pregão				
Fornecedor							
ENGLOBAK COMERCIO E SERVICO LTDA							
Índice e Valor	Ata	Edital	Compra				
-	-	Acesse o Edital	Acesse a compra				

Critério Julgamento Item

Menor Preço

Descrição Detalhada

Fornecimento de refeições, gêneros alimentícios para o ALMOÇO do Restaurante Estudantil do CEFET-MG, Campus Araxá.

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
26	I	UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL - Compras.gov.br	34000	UNIDADE	R\$ 26.0000	31/07/2025	Sim

Id da Compra	Comprado em	Nº do Item	Objeto da Compra
15311405903812025	31/07/2025	1	Objeto: Pregão Eletrônico - Contratação serviços contínuos de preparação e fornecimento de refeições, incluindo: a produção das refeições, a entrega destas prontas e a sua distribuição para o Campus Litoral Norte (CLN) da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS).

Esfera	UASG	Forma	Modalidade
Federal	153114	SISPP	Pregão

Fornecedor

JERUSA DA SILVEIRA MATOS DA SILVA

Índice e Valor	Ata	Edital	Compra
-	-	Acesse o Edital	Acesse a compra

Critério Julgamento Item

Menor Preço

Descrição Detalhada

Contratação de empresa especializada na preparação e fornecimento de refeições, incluindo: a produção das refeições (que deverá ocorrer nas dependências dacontratada), a entrega das mesmas prontas e sua distribuição em conformidade com os procedimentos técnicos, culinários e higiênicos preconizados para serviços de alimentação, devendo atender aos critérios da APPCC (Análise de Perigose Pontos Críticos de Controles). A refeição deverá ser planejada atendendo àsrequisições nutricionais considerando adultos saudáveis como referência, respeitando a cultura local e ao meio ambiente. A distribuição deverá ocorrer no refeitório do Campus Litoral Norte (RU 07) ou na antiga Colônia de Férias da Universidade, ambos situados no município de Tramandaí/RS, conforme será disciplinado no Termo de Referência.

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
27	I	UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS - Compras.gov.br	13960	UNIDADE	R\$ 31,9000	25/07/2025	Não

Id da Compra	Comprado em	Nº do Item	Objeto da Compra
15325405900032025	25/07/2025	99	Objeto: Pregão Eletrônico - Registro de preços para contratação de serviços e aquisição de materiais relacionados aos eventos realizados no âmbito da UFMG

Esfera	UASG	Forma	Modalidade
Federal	153254	SISRP	Pregão

Fornecedor

B F DOS SANTOS-RESTAURANTE

Índice e Valor	Ata	Edital	Compra
-	Acesse a Ata	Acesse o Edital	Acesse a compra

Critério Julgamento Item

Menor Preço

Descrição Detalhada

Petit Four - Cinco 5 opções entre biscoitos finos (salgados e doces),pão de queijo, biscoito de queijo, petinha, casadinhos de goiabada, sequilhos, frutas laminadas ou salada de frutas. Água, Café e chás . Com todos os materiais necessários (pratos, copos, taças, talheres, bandejas, guardanapos, rechauds, mobiliário e pessoal necessário.) Solicitação mínima para 15 pessoas. Duração dos serviços 30 minutos.

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
28	I	UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS - Compras.gov.br	14850	UNIDADE	R\$ 23,9000	25/07/2025	Não

Id da Compra	Comprado em	Nº do Item	Objeto da Compra
15325405900032025	25/07/2025	98	Objeto: Pregão Eletrônico - Registro de preços para contratação de serviços e aquisição de materiais relacionados aos eventos realizados no âmbito da UFMG

Esfera	UASG	Forma	Modalidade
Federal	153254	SISRP	Pregão

Fornecedor

B F DOS SANTOS-RESTAURANTE

Índice e Valor	Ata	Edital	Compra
-	Acesse a Ata	Acesse o Edital	Acesse a compra

Critério Julgamento Item

Menor Preço

Descrição Detalhada

Kit de alimentação armazenado em embalagem prática, higiênica e ambientalmente aceitável. Contendo 01 fruta, 01 suco de fruta, 01 água, 1 barra de cereal e 2 sanduíches sem maionese ou 2 salgados grandes. Entregues conforme orientação do contratante. Todos devidamente embalados para viagem. Prever opções vegana, vegetariana e diabética

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
29	I	UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS - Compras.gov.br	18798	UNIDADE	R\$ 49,9000	25/07/2025	Não

Id da Compra	Comprado em	Nº do Item	Objeto da Compra
15325405900032025	25/07/2025	97	Objeto: Pregão Eletrônico - Registro de preços para contratação de serviços e aquisição de materiais relacionados aos eventos realizados no âmbito da UFMG

Esfera	UASG	Forma	Modalidade
Federal	153254	SISRP	Pregão

Fornecedor

B F DOS SANTOS-RESTAURANTE

Índice e Valor	Ata	Edital	Compra
-	Acesse a Ata	Acesse o Edital	Acesse a compra

Critério Julgamento Item

Menor Preço

Descrição Detalhada

"Serviço ininterrupto contemplando 10 variedades entre salgados, bolos, folhados, doces, biscoitos e frutas fatiadas. Bebidas: café, chá, água, chocolate quente, dois tipos de sucos naturais, dois tipos de refrigerante (uma opção zero açúcar), meia hora de duração. Com todos os materiais necessários (Ex: Rechauds, copos, taças, guardanapos, louças, pratarias, toalhas de mesa, mobiliário, talheres e gelo) e equipe necessária (garçom, copeira e limpeza do ambiente). Sujeito à aprovação do cardápio. Não serão aceitos petit fours e não será contabilizado como item apenas a troca de ingredientes do recheio. Prever opções vegetarianas. Solicitação mínima para 30 pessoas. Duração do serviço - 30minutos."

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
30	I	UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECONCAVO DA BAHIA - Compras.gov.br	39600	UNIDADE	R\$ 21,8000	22/07/2025	Não

Id da Compra	Comprado em	Nº do Item	Objeto da Compra
15809205900162025	22/07/2025	2	Objeto: Pregão Eletrônico - PREGÃO (SRP) Nº 90016/2025 (REPÚBLICAÇÃO) visando a contratação de um restaurante especializado em sistema de produção e fornecimento de refeições prontas (almoço e jantar) de forma porcionada no próprio estabelecimento na cidade de Cachoeira-BA, para atender às necessidades dos estudantes da UFRB/CAHL.

Esfera	UASG	Forma	Modalidade
Federal	158092	SISRP	Pregão

Fornecedor

ALEXANDRIA FORNECIMENTO DE ALIMENTOS LTDA

Índice e Valor	Ata	Edital	Compra
-	Acesse a Ata	Acesse o Edital	Acesse a compra

Critério Julgamento Item

Menor Preço

Descrição Detalhada

FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO / JANTAR

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
31	I	UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECONCAVO DA BAHIA - Compras.gov.br	52800	UNIDADE	R\$ 23,3000	22/07/2025	Não

Id da Compra	Comprado em	Nº do Item	Objeto da Compra
15809205900162025	22/07/2025	1	Objeto: Pregão Eletrônico - PREGÃO (SRP) Nº 90016/2025 (REPÚBLICAÇÃO) visando a contratação de um restaurante especializado em sistema de produção e fornecimento de refeições prontas (almoço e jantar) de forma porcionada no próprio estabelecimento na cidade de Cachoeira-BA, para atender às necessidades dos estudantes da UFRB/CAHL.

Esfera	UASG	Forma	Modalidade
Federal	158092	SISRP	Pregão

Fornecedor

ALEXANDRIA FORNECIMENTO DE ALIMENTOS LTDA

Índice e Valor	Ata	Edital	Compra
-	Acesse a Ata	Acesse o Edital	Acesse a compra

Critério Julgamento Item

Menor Preço

Descrição Detalhada

FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO / ALMOÇO

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
32	I	INST.FED.DE EDUC., CIENC.E TEC.DE MINAS GERAIS - Compras.gov.br	39450	UNIDADE	R\$ 14,8000	11/07/2025	Não

Id da Compra	Comprado em	Nº do Item	Objeto da Compra
15812205900052025	11/07/2025	1	Objeto: Pregão Eletrônico - Contratação de empresa especializada em fornecimento de refeições na modalidade prato feito (com cardápio sugerido), sem balança, para os alunos selecionados no Programa Auxílio Alimentação e a concessão de espaço físico da Cantina Escolar para exploração comercial mediante comercialização de refeições e lanches no espaço da Cantina, adequando-se à estrutura existente do IFMG - Campus Formiga, pelo prazo de 12 (doze) meses.
Esfera	UASG	Forma	Modalidade
Federal	158122	SISPP	Pregão
Fornecedor	RKV ALIMENTOS LTDA		
Índice e Valor	Ata	Edital	Compra
-	-	Acesse o Edital	Acesse a compra
Critério Julgamento Item			

Menor Preço

Descrição Detalhada

Fornecimento de refeição, na modalidade Prato Feito, conforme cardápio sugerido, sem balança, peso mínimo aproximado de 400 g, para os alunos selecionados no Programa Auxílio Alimentação, conforme detalhado no Termo de Referência.

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
33	I	INST.FED.DE EDUC., CIENC.E TEC.DO NORTE DE MG - Compras.gov.br	50000	UNIDADE	R\$ 17,7300	08/07/2025	Não
Id da Compra	Comprado em	Nº do Item	Objeto da Compra				
15812105900112025	08/07/2025	1	Objeto: Pregão Eletrônico - Prestação de serviços contínuos de fornecimento de refeição pronta (transportada) para a coletividade do IFNMG Campus Almenara.				
Esfera	UASG	Forma	Modalidade				
Federal	158121	SISPP	Pregão				
Fornecedor	CLAUDIA MARA QUEIROZ DO NORTE 07003328631						
Índice e Valor	Ata	Edital	Compra				
-	-	Acesse o Edital	Acesse a compra				
Critério Julgamento Item							

Menor Preço

Descrição Detalhada

Prestação de serviços de fornecimento de refeição pronta (transportada) para a coletividade do IFNMG Campus Almenara, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, no âmbito do referido Campus, conforme especificação detalhada dos serviços. O almoço e jantar devem ser disponibilizados para o quantitativo de alunos definido pelo edital de assistência estudantil da CAE/ Campus Almenara, além de atender o excedente de alunos eservidores que queiram se alimentar diariamente no Instituto para o almoço e jantar.

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
34	I	INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.S. PERNAMBUCANO - Compras.gov.br	18290	UNIDADE	R\$ 23.0000	02/07/2025	Não

Id da Compra	Comprado em	Nº do Item	Objeto da Compra
15814905900042025	02/07/2025	11	Objeto: Pregão Eletrônico - Contratação de empresa especializada para realização de eventos oficiais para atender a Reitoria e os Campi do IFSertãoPE.

Esfera	UASG	Forma	Modalidade
Federal	158149	SISRP	Pregão

Fornecedor

JMAR SERVICOS E EVENTOS LTDA

Índice e Valor	Ata	Edital	Compra
-	Acesse a Ata	Acesse o Edital	Acesse a compra

Critério Julgamento Item

Menor Preço

Descrição Detalhada

Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE DE INTERVALO 01

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
35	I	INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.S. PERNAMBUCANO - Compras.gov.br	35022	UNIDADE	R\$ 30,0000	02/07/2025	Não

Id da Compra	Comprado em	Nº do Item	Objeto da Compra
15814905900042025	02/07/2025	7	Objeto: Pregão Eletrônico - Contratação de empresa especializada para realização de eventos oficiais para atender a Reitoria e os Campi do IFSertãoPE.

Esfera	UASG	Forma	Modalidade
Federal	158149	SISRP	Pregão

Fornecedor

JMAR SERVICOS E EVENTOS LTDA

Índice e Valor	Ata	Edital	Compra
-	Acesse a Ata	Acesse o Edital	Acesse a compra

Critério Julgamento Item

Menor Preço

Descrição Detalhada

Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE DE INTERVALO 02

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
36	I	INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.S. PERNAMBUCANO - Compras.gov.br	30411	UNIDADE	R\$ 22,0000	02/07/2025	Não

Id da Compra	Comprado em	Nº do Item	Objeto da Compra
15814905900042025	02/07/2025	6	Objeto: Pregão Eletrônico - Contratação de empresa especializada para realização de eventos oficiais para atender a Reitoria e os Campi do IFSertãoPE.

Esfera	UASG	Forma	Modalidade
Federal	158149	SISRP	Pregão

Fornecedor

JMAR SERVICOS E EVENTOS LTDA

Índice e Valor	Ata	Edital	Compra
-	Acesse a Ata	Acesse o Edital	Acesse a compra

Critério Julgamento Item

Menor Preço

Descrição Detalhada

Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE DE INTERVALO 01.

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
37	I	COMANDO DA MARINHA - Compras.gov.br	18475	UNIDADE	R\$ 7,9000	27/06/2025	Não

Id da Compra	Comprado em	Nº do Item	Objeto da Compra
78431105900012025	27/06/2025	1	Objeto: Pregão Eletrônico - Registro de preços para futura e eventual prestação de serviço de confecção e fornecimento de kit lanches para os alunos dos Cursos de Formação de Aquaviáriose Órgão Gestor de Mão de Obra (OGMO) e refeições prontas (Quentinhas) para as crianças do Programa Segundo Tempo Forças no Esporte (PROFESP).

Esfera	UASG	Forma	Modalidade
Federal	784311	SISRP	Pregão

Fornecedor

A K PICANCO BENTES

Índice e Valor	Ata	Edital	Compra
-	Acesse a Ata	Acesse o Edital	Acesse a compra

Critério Julgamento Item

Menor Preço

Descrição Detalhada

O kit Lanche deverá conter um salgado grande (coxinha, pizza, brotinho, risole, cachorro quente), misto quente (com 30 gramas de queijo e 30 gramas de presunto, no mínimo) um copo de 300 ml de suco ou uma lata de refrigerante de boa qualidade. O salgado ou sanduíche deverá conter embalagem individual, higiênica, envolvido com forro plástico filme PVC; bom aspecto visual e consumo; o kitdeverá conter ainda, no mínimo, dois guardanapos de papel, medindo 20x20cm . O lanche deverá ser acondicionado em embalagem que utilize, preferencialmente,material reciclável, em atendimento ao disposto no art. 5º, da IN SLITI nº 1/2010.

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
38	I	INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DO AMAPÁ - Compras.gov.br	45000	UNIDADE	R\$ 12,3000	24/06/2025	Não

Id da Compra	Comprado em	Nº do Item	Objeto da Compra
15815005900062025	24/06/2025	1	Objeto: Pregão Eletrônico - Contratação de serviço continuado de empresa especializada na prestação de fornecimento de refeições prontas (almoço) ao corpo discente do IFAP campus Santana, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento e seus anexos.

Esfera	UASG	Forma	Modalidade
Federal	158150	SISPP	Pregão

Fornecedor

C L SILVA MACHADO

Índice e Valor	Ata	Edital	Compra
-	-	Acesse o Edital	Acesse a compra

Critério Julgamento Item

Menor Preço

Descrição Detalhada

Fornecimento de refeições prontas (almoço) para os alunos de curso técnico na forma integrada, no padrão self-service, com acondicionamento apropriado em estufas (quente/frio) para o campus Santana.

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
39	I	COMANDO DA MARINHA - Compras.gov.br	12000	UNIDADE	R\$ 12,0000	18/06/2025	Não

Id da Compra	Comprado em	Nº do Item	Objeto da Compra
78432005900012025	18/06/2025	2	Objeto: Pregão Eletrônico - Registro de Preços para futura e eventual prestação de serviço de confecção e fornecimento de kit lanches, kit bolos, salgados e café da manhã para os alunos dos Cursos de Formação de Aquaviários e Órgão Gestor de Mão de Obra (OGMO) e refeições prontas(Quentinhos) para os Alunos do Curso de Formação de Aquaviários Moço de Convés (CFAQ-MOC), para atender as demandas desta Capitania dos Portos do Maranhão.

Esfera	UASG	Forma	Modalidade
Federal	784320	SISRP	Pregão

Fornecedor

H & S PEREIRA COMERCIO E SERVICOS LTDA

Índice e Valor	Ata	Edital	Compra
-	Acesse a Ata	Acesse o Edital	Acesse a compra

Critério Julgamento Item

Menor Preço

Descrição Detalhada

Fornecimento de Refeições Prontas - com três divisórias suco natural com 300 ml. Dimensões: Aproximadamente 24 cm de largura por 24 cm de comprimento, acompanhada de garfo, faca e ou colher descartáveis. Tamanho das divisórias: Divisória 01: Aproximadamente 24cm X 15cm para arroz; Divisória 02: Aproximadamente 14cm X 13cm para feijão; Divisória 03: Aproximadamente 10cm X 13cm para a salada ou guarnição; Conteúdo /composição: I Entrada: Salada (crua, cozida, refogada e/ou com azeite de oliva) podendo conter no mínimo 02 (dois) dos seguintes vegetais: cenoura, beterraba, alface, acelga, chuchu, rúcula, manjericão, abóbora, repolho, batata inglesa, batata doce e outros. A salada crua deverá ser acondicionada em embalagem individual, separadamente dos alimentos quentes. I Arroz (160g) cozido, tipo I, extra, 1ª qualidade, grãos inteiros e longos. (Preparações variadas: branco, baião de dois, de cenoura e etc.) III Feijão cozido (150g), mulata gorda, carioquinha ou preto, tipo 1, extra. Servido de forma variada. IV Carnes: Alcatra, patinho ou chã de dentro (180g) ou aves (250g) ou peixes filé de pescada (120g), postas (200g), ou suíno pernil (150g) ou costela (200g).

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
40	I	INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DO CEARÁ - Compras.gov.br	80000	UNIDADE	R\$ 6,9800	05/05/2025	Não

Id da Compra	Comprado em	Nº do Item	Objeto da Compra
15831705900102024	05/05/2025	4	Objeto: Pregão Eletrônico - O objeto da presente licitação é contratação de empresa especializada na prestação do serviço de fornecimento de refeições modalidade pronta e transportada, categoria almoço e lanches.

Esfera	UASG	Forma	Modalidade
Federal	158317	SISRP	Pregão

Fornecedor

A L PINTO COSTA ALIMENTACOES E SERVICOS LTDA

Índice e Valor	Ata	Edital	Compra
-	Acesse a Ata	Acesse o Edital	Acesse a compra

Critério Julgamento Item

Menor Preço

Descrição Detalhada

Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces

Legenda:

⚠ Compra ou item com evento alteração de situação após homologação.

ℹ Compra ou item sofreu atualização após homologação.

Item: 2

Descrição do item	Unidade de Fornecimento	Quantidade
3697 - Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces	UNIDADE	41000

Consolidação dos preços cotados			
Menor Preço	Média	● Mediana	Coeficiente de Variação: 23,0769%
R\$ 5,0000	R\$ 8,5475	R\$ 8,4100	Desvio Padrão: 1,9725
Método de cálculo adotado: Mediana			Maior Preço: R\$ 12,0500

Filtro Aplicado

Quantidade mínima: 17000

Quantidade máxima: 102000

Período: 8 Meses

Esfera: Federal

Critério Julgamento Item: Menor Preço

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1	I	COMANDO DA MARINHA - Compras.gov.br	17700	UNIDADE	R\$ 12,0500	30/10/2025	Sim

Id da Compra	Comprado em	Nº do Item	Objeto da Compra
78431205900022025	30/10/2025	1	Objeto: Pregão Eletrônico - O objeto da presente licitação é eventual prestação de serviço de confecção e fornecimento de kit lanches para os alunos dos cursos do Ensino Profissional Marítimo (EPM) e militares envolvidos nos Concursos Públicos a serem realizados nesta Organização Militar e na Agência da Capitania dos Portos no Oiapoque (AgOiapoque) e Órgão Gestor de Mão de Obra (OGMO) conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

Esfera	UASG	Forma	Modalidade
Federal	784312	SISRP	Pregão

Fornecedor

J. C. DA ROCHA LTDA

Índice e Valor	Ata	Edital	Compra
-	Acesse a Ata	Acesse o Edital	Acesse a compra

Critério Julgamento Item

Menor Preço

Descrição Detalhada

Sanduíche, ou misto quente ou salgados diversos, acompanhado de: torta, ou bolo, ou pudim e uma fruta, devidamente protegidos em saco plástico individualizado, contendo guardanapos em seu interior, confeccionada/prodizada /embalada nas instalações da CONTRATADA, acondicionada em caixas térmicas ou isopor, com acompanhamento de refrigerante de sabores variados de boa qualidade, embalagem lata de 350ml, ou suco natural de sabores variados de boa qualidade, embalagem individual com volume entre 270ml e 350ml, a serem entregues nas dependências da Capitania dos Portos do Amapá (CPAP) , em dia e horário a ser combinado e durante o período do curso e concurso.

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
2	I	FUNDACAO UNIVERSIDADE FED. DA GRANDE DOURADOS - Compras.gov.br	57600	UNIDADE	R\$ 7,9300	02/10/2025	Sim

Id da Compra	Comprado em	Nº do Item	Objeto da Compra
15450205900162025	02/10/2025	1	Objeto: Pregão Eletrônico - Contratação de empresa especializada na produção e distribuição contínua de café da manhã e demais itens de cantina, como lanches, salgados, bolos e bebidas não alcoólicas, a toda a comunidade acadêmica e visitantes da Universidade Federal da Grande Dourados

Esfera	UASG	Forma	Modalidade
Federal	154502	SISPP	Pregão

Fornecedor

MISTURA DO SABOR RESTAURANTE E BUFE LTDA

Índice e Valor	Ata	Edital	Compra
-	-	Acesse o Edital	Acesse a compra

Critério Julgamento Item

Menor Preço

Descrição Detalhada

Produção e distribuição de café da manhã e demais itens de cantina, como lanches, salgados, bolos e bebidas não alcoólicas, conforme cardápio descrito no Termo de Referência 119/2025.

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
3	I	INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC. DE PERNAMBUCO - Compras.gov.br	31200	UNIDADE	R\$ 18,5000	29/09/2025	Não

Id da Compra	Comprado em	Nº do Item	Objeto da Compra
15813605900102025	29/09/2025	13	Objeto: Pregão Eletrônico - Contratação compartilhada de serviços para eventos esportivos doIFPE.

Esfera	UASG	Forma	Modalidade
Federal	158136	SISRP	Pregão

Fornecedor

V R S SOUZA REFEICOES E EVENTOS

Índice e Valor	Ata	Edital	Compra
-	Acesse a Ata	Acesse o Edital	Acesse a compra

Critério Julgamento Item

Menor Preço

Descrição Detalhada

3697 - Fornecimento de lanche box: contendo sanduíche embalado individualmente e suco de 200ml em caixinha, com canudo próprio (variando os sabores entre laranja, uva, frutas vermelhas, abacaxi, morango e maçã) e 01(uma) fruta. O tamanho padrão do sanduíche é o de duas fatias de pão de sanduíche. Os sanduíches devem ser variados em quatro tipos: 1) pão, queijo, alface, tomate; 2) pão, queijo, presunto, alface, tomate, manteiga ou requeijão; 3) pão e pasta de atum ; 4) pão e pasta de frango. Caso a autorização de fornecimento solicite, deverá haver a produção de sanduíche especial para celiaco ou diabético, na quantidade específica.

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
4	I	MINISTERIO DEFESA - Compras.gov.br	61758	UNIDADE	R\$ 20,9500	03/09/2025	Não

Id da Compra

Comprado em

Nº do Item

Objeto da Compra

11079405900182025

03/09/2025

1

Objeto: Pregão Eletrônico - Contratação de serviço de preparo e fornecimento de refeições e congêneres, no formato self service e buffet para o público militar da Operação Acolhida.

Esfera

UASG

Forma

Modalidade

Federal

110794

SISRP

Pregão

Fornecedor

PALADARNUTRI LTDA

Índice e Valor

Ata

Edital

Compra

-

[Acesse a Ata](#)

[Acesse o Edital](#)

[Acesse a compra](#)

Critério Julgamento Item

Menor Preço

Descrição Detalhada

Preparo e fornecimento de refeição pronta para consumo humano tipo CAFÉ DA MANHÃ nas instalações da Base Boa Vista/RR. (Und = Kg)

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
5	I	FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DE RONDONIA - Compras.gov.br	26285	UNIDADE	R\$ 17,5000	18/08/2025	Não

Id da Compra

Comprado em

Nº do Item

Objeto da Compra

15405505900062025

18/08/2025

1

Objeto: Pregão Eletrônico - Contratação de serviços de preparo e fornecimento de refeições (café da manhã, almoço e jantar) para o público discente da Fundação Universidade Federal de Rondônia, incluindo os beneficiários do Programa de Assistência Estudantil da UNIR, cumulada com a concessão administrativa onerosa de uso despaço físico do Restaurante Universitário do Campus de Porto Velho, com exploração de serviço de venda de refeições para os demais atores da comunidade do campus.

Esfera

UASG

Forma

Modalidade

Federal

154055

SISPP

Pregão

Fornecedor

MR COMERCIO E SERVICO LTDA

Índice e Valor

Ata

Edital

Compra

-

-

[Acesse o Edital](#)

[Acesse a compra](#)

Critério Julgamento Item

Menor Preço

Descrição Detalhada

FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES - café da manhã, conforme subitem 5.5.1.22 do TR -Parte referente a aquisição por subsídio pago pela CONTRATANTE

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
6	I	CENTRO FEDERAL DE EDUCACAO TECNOLOGICA DE MG - Compras.gov.br	18000	UNIDADE	R\$ 6,5000	07/08/2025	Não

Id da Compra	Comprado em	Nº do Item	Objeto da Compra
15301505900392025	07/08/2025	5	Objeto: Pregão Eletrônico - Contratação de empresa especializada para a prestação de serviçocontinuado de apoio de alimentação, sem dedicação exclusiva de mão de obra, por meio da exploração do Restaurante Estudantil do Campus Araxádo CEFET-MG, cumulada com a concessão onerosade uso de bem imóvel.

Esfera	UASG	Forma	Modalidade
Federal	153015	SISPP	Pregão
Fornecedor			
ENGLOBAK COMERCIO E SERVICO LTDA			
Índice e Valor	Ata	Edital	Compra
-	-	Acesse o Edital	Acesse a compra

Critério Julgamento Item

Menor Preço

Descrição Detalhada

Fornecimento de refeições, gêneros alimentícios para o JANTAR do Restaurante Estudantil do CEFET-MG, Campus Araxá.

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
7	I	CENTRO FEDERAL DE EDUCACAO TECNOLOGICA DE MG - Compras.gov.br	54000	UNIDADE	R\$ 6,5000	07/08/2025	Não
Id da Compra	Comprado em	Nº do Item	Objeto da Compra				
15301505900392025	07/08/2025	3	Objeto: Pregão Eletrônico - Contratação de empresa especializada para a prestação de serviçocontinuado de apoio de alimentação, sem dedicação exclusiva de mão de obra, por meio da exploração do Restaurante Estudantil do Campus Araxádo CEFET-MG, cumulada com a concessão onerosade uso de bem imóvel.				
Esfera	UASG	Forma	Modalidade				
Federal	153015	SISPP	Pregão				
Fornecedor							
ENGLOBAK COMERCIO E SERVICO LTDA							
Índice e Valor	Ata	Edital	Compra				
-	-	Acesse o Edital	Acesse a compra				

Critério Julgamento Item

Menor Preço

Descrição Detalhada

Fornecimento de refeições, gêneros alimentícios para o ALMOÇO do Restaurante Estudantil do CEFET-MG, Campus Araxá.

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
8	I	INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC. DO RS - Compras.gov.br	100000	UNIDADE	R\$ 5.0000	01/08/2025	Sim
Id da Compra		Comprado em		Nº do Item		Objeto da Compra	
15814105900222025		01/08/2025		4		Objeto: Pregão Eletrônico - Contratação de serviços contínuos de operação de cantina/lanchonete escolar, sem dedicação exclusiva de mão de obra, mediante cessão onerosa de espaço público, com obrigatoriedade de fornecimento e comercialização de itens alimentícios mínimos ao público interno do IFRS Campus Restinga e fornecimento, sob demanda da Administração, de lanches padronizados destinados aos estudantes da educação básica	
Esfera		UASG		Forma		Modalidade	
Federal		158141		SISPP		Pregão	

Fornecedor

RAFA FOOD TRUCK ALIMENTACAO, SERVICOS E TRANSPORTE LTDA

Índice e Valor	Ata	Edital	Compra
-	-	Acesse o Edital	Acesse a compra

Critério Julgamento Item

Menor Preço

Descrição Detalhada

Fornecimento de merenda escolar aos estudantes da educação básica do campus Restinga- lanches padronizados (CONFORME DEMANDA)

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
9	I	UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS - Compras.gov.br	18798	UNIDADE	R\$ 49,9000	25/07/2025	Não

Id da Compra

Comprado em

Nº do Item

Objeto da Compra

15325405900032025

25/07/2025

97

Objeto: Pregão Eletrônico - Registro de preços para contratação de serviços e aquisição de materiais relacionados aos eventos realizados no âmbito da UFMG

Esfera

UASG

Forma

Modalidade

Federal

153254

SISRP

Pregão

Fornecedor

B F DOS SANTOS-RESTAURANTE

Índice e Valor	Ata	Edital	Compra
-	Acesse a Ata	Acesse o Edital	Acesse a compra

Critério Julgamento Item

Menor Preço

Descrição Detalhada

"Serviço ininterrupto contemplando 10 variedades entre salgados, bolos, folhados, doces, biscoitos e frutas fatiadas. Bebidas: café, chá, água, chocolate quente, dois tipos de sucos naturais, dois tipos de refrigerante (uma opção zero açúcar). meia hora de duração. Com todos os materiais necessários (Ex: Rechauds, copos, taças, guardanapos, louças, pratarias, toalhas de mesa, mobiliário, talheres e gelo) e equipe necessária (garçom, copeira e limpeza do ambiente). Sujeito à aprovação do cardápio. Não serão aceitos petit fours e não será contabilizado como item apenas a troca de ingredientes do recheio. Prever opções vegetarianas. Solicitação mínima para 30 pessoas. Duração do serviço - 30minutos."

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
10	I	INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.S. PERNAMBUCANO - Compras.gov.br	18290	UNIDADE	R\$ 23.0000	02/07/2025	Não

Id da Compra	Comprado em	Nº do Item	Objeto da Compra
15814905900042025	02/07/2025	11	Objeto: Pregão Eletrônico - Contratação de empresa especializada para realização de eventos oficiais para atender a Reitoria e os Campi do IFSertãoPE.

Esfera	UASG	Forma	Modalidade
Federal	158149	SISRP	Pregão

Fornecedor

JMAR SERVICOS E EVENTOS LTDA

Índice e Valor	Ata	Edital	Compra
-	Acesse a Ata	Acesse o Edital	Acesse a compra

Critério Julgamento Item

Menor Preço

Descrição Detalhada

Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE DE INTERVALO 01

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
11	I	INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.S. PERNAMBUCANO - Compras.gov.br	30411	UNIDADE	R\$ 22,0000	02/07/2025	Não

Id da Compra	Comprado em	Nº do Item	Objeto da Compra
15814905900042025	02/07/2025	6	Objeto: Pregão Eletrônico - Contratação de empresa especializada para realização de eventos oficiais para atender a Reitoria e os Campi do IFSertãoPE.

Esfera	UASG	Forma	Modalidade
Federal	158149	SISRP	Pregão

Fornecedor

JMAR SERVICOS E EVENTOS LTDA

Índice e Valor	Ata	Edital	Compra
-	Acesse a Ata	Acesse o Edital	Acesse a compra

Critério Julgamento Item

Menor Preço

Descrição Detalhada

Serviço de fornecimento de refeição tipo: LANCHE DE INTERVALO 01.

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
12	I	COMANDO DA MARINHA - Compras.gov.br	18475	UNIDADE	R\$ 7,9000	27/06/2025	Não

Id da Compra	Comprado em	Nº do Item	Objeto da Compra
78431105900012025	27/06/2025	1	Objeto: Pregão Eletrônico - Registro de preços para futura e eventual prestação de serviço de confecção e fornecimento de kit lanches para os alunos dos Cursos de Formação de Aquaviáriose Órgão Gestor de Mão de Obra (OGMO) e refeições prontas (Quentinhos) para as crianças do Programa Segundo Tempo Forças no Esporte (PROFESP).

Esfera	UASG	Forma	Modalidade
Federal	784311	SISRP	Pregão

Fornecedor

A K PICANCO BENTES

Índice e Valor	Ata	Edital	Compra
-	Acesse a Ata	Acesse o Edital	Acesse a compra

Critério Julgamento Item

Menor Preço

Descrição Detalhada

O kit Lanche deverá conter um salgado grande (coxinha, pizza, brotinho, risole, cachorro quente), misto quente (com 30 gramas de queijo e 30 gramas de presunto, no mínimo) um copo de 300 ml de suco ou uma lata de refrigerante de boa qualidade. O salgado ou sanduíche deverá conter embalagem individual, higiênica, envolvido com forro plástico filme PVC; bom aspecto visual e consumo; o kitdeverá conter ainda, no mínimo, dois guardanapos de papel, medindo 20x20cm . O lanche deverá ser acondicionado em embalagem que utilize, preferencialmente,material reciclável, em atendimento ao disposto no art. 5º, da IN SLITI nº 1/2010.

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
13	I	INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DO CEARÁ - Compras.gov.br	80000	UNIDADE	R\$ 6,9800	05/05/2025	Não

Id da Compra	Comprado em	Nº do Item	Objeto da Compra
15831705900102024	05/05/2025	4	Objeto: Pregão Eletrônico - O objeto da presente licitação é contratação de empresa especializada na prestação do serviço de fornecimento de refeições modalidade pronta e transportada, categoria almoço e lanches.

Esfera	UASG	Forma	Modalidade
Federal	158317	SISRP	Pregão

Fornecedor

A L PINTO COSTA ALIMENTACOES E SERVICOS LTDA

Índice e Valor	Ata	Edital	Compra
-	Acesse a Ata	Acesse o Edital	Acesse a compra

Critério Julgamento Item

Menor Preço

Descrição Detalhada

Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
14	I	CONSELHO FEDERAL DE ENFERMAGEM - Compras.gov.br	30700	UNIDADE	R\$ 72.0000	23/04/2025	Não

Id da Compra	Comprado em	Nº do Item	Objeto da Compra
38932005900062025	23/04/2025	91	Objeto: Pregão Eletrônico - Contratação, por meio do Sistema de Registro de Preços, de serviços de organização e execução de eventos de pequeno e médio porte do Conselho Federal de Enfermagem - Cofen, sob demanda, incluindo a locação de espaço físico e infraestrutura (equipamentos /mobiliário, recursos humanos e alimentação) e fornecimento de materiais institucionais e gráficos, por empresa especializada, nos termos das tabelas abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

Esfera	UASG	Forma	Modalidade
Federal	389320	SISRP	Pregão
Fornecedor			
ALVO EVENTOS LTDA			
Índice e Valor	Ata	Edital	Compra
-	Acesse a Ata	Acesse o Edital	Acesse a compra

Critério Julgamento Item

Menor Preço

Descrição Detalhada

ALMOÇO/JANTAR REGULAR: a) 2 (duas) opções de pratos frios (saladas/cremes/mousses e/ou frutas); b) 2 (dois) tipos de carnes (vermelha, branca e /ou pescado); c) 1 (um) tipo de massa recheada e 1 (um) tipo de molho; d) 3 (três) tipos de guarnições; e) 2 (dois) tipos de legumes/verduras; f) 1 (um) tipo de comida vegana; g) 2 (dois) tipos de sobremesas; h) Bebidas livremente em todas as refeições: água, refrigerante normal e diet e 2 (duas) opções de suco de frutas naturais.

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
15	I	INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC. DE SÃO PAULO - Compras.gov.br	20700	UNIDADE	R\$ 55.0000	26/03/2025	Não

Id da Compra	Comprado em	Nº do Item	Objeto da Compra
15815405903002025	26/03/2025	127	Objeto: Pregão Eletrônico - Contratação de serviço especializado visando a organização e realização de eventos diversos de pequeno, médio e grande porte para o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo - IFSP.

Esfera	UASG	Forma	Modalidade
Federal	158154	SISRP	Pregão

Fornecedor

SOLUTION LOGISTICA E EVENTOS LTDA

Índice e Valor	Ata	Edital	Compra
-	Acesse a Ata	Acesse o Edital	Acesse a compra

Critério Julgamento Item

Menor Preço

Descrição Detalhada

Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
16	II	PREFEITURA MUNICIPAL DE MOGI DAS CRUZES - Contratações Similares pela Administração Pública	24000		R\$ 9,8000	28/05/2025	Sim

Data da Cotação

28/05/2025

Informações Adicionais

-

Hora da Cotação

Endereço Eletrônico
<https://pnpc.gov.br/app/editais/46523270000188/2025/85>

Anexos

Item 2 - Pref Mogi das Cruzes.pdf

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
17	II	MUNICIPIO DE CAMPO LIMPO PAULISTA - Contratações Similares pela Administração Pública	55000		R\$ 7,1300	25/08/2025	Sim

Data da Cotação

25/08/2025

Informações Adicionais

-

Hora da Cotação

Endereço Eletrônico
<https://pnpc.gov.br/app/editais/45780095000141/2025/77>

Anexos

Item 2 - Inciso II - COtação completa Campo Limpo.pdf

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
18	II	MUNICIPIO DE ITAPEVI - Contratações Similares pela Administração Pública	36000		R\$ 7,7700	21/05/2025	Sim

Data da Cotação 21/05/2025 **Informações Adicionais**
Edital nº 29/2025/2025

Hora da Cotação 00:00 **Endereço Eletrônico** <https://pncp.gov.br/app/editais/46523031000128/2025/65> **Anexos** Item 02 - COtação O3 Itapevi.pdf

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
19	II	MUNICIPIO DE VARZEA GRANDE - MT - Contratações Similares pela Administração Pública	102640		R\$ 9,8100	25/04/2025	Sim

Data da Cotação 25/04/2025 **Informações Adicionais**
Edital nº 35/2024

Hora da Cotação 00:00 **Endereço Eletrônico** <https://pncp.gov.br/app/editais/03507548000110/2024/76> **Anexos** ilovepdf_merged - 2025-11-11T194251.843.pdf

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
20	II	929334 - URBANIZADORA MUNICIPAL S/A DE SÃO JOSE CAMPOS - Contratações Similares pela Administração Pública	36444		R\$ 8,8900	27/06/2025	Sim

Data da Cotação 27/06/2025 **Informações Adicionais**
Edital nº 90083/2025

Hora da Cotação 13:35 **Endereço Eletrônico** <https://pncp.gov.br/app/editais/4569377000702/2025/80> **Anexos** Item 02 - Cotação Completa Urbam.pdf

Legenda:

- ⚠ Compra ou item com evento alteração de situação após homologação.
ℹ Compra ou item sofreu atualização após homologação.

Item: 3

Descrição do item	Unidade de Fornecimento	Quantidade
3697 - Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces	UNIDADE	1
Consolidação dos preços cotados		
Menor Preço	Média	● Mediana
R\$ 5,0000	R\$ 6,6975	R\$ 6,6500
Método de cálculo adotado: Mediana		
Coeficiente de Variação: 22,0754% Desvio Padrão: 1,4785 Maior Preço: R\$ 8,4900		

Filtro Aplicado

Quantidade mínima: 100

Quantidade máxima: 2600

Período: 6 Meses

UASG (Estado): RJ

Esfera: Federal

Critério Julgamento Item: Menor Preço

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1	II	SECRETARIA DO TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL - Contratações Similares pela Administração Pública	164		R\$ 7,8000	15/07/2025	Sim

Data da Cotação

15/07/2025

Informações Adicionais

Item da cantina: Suco natural de frutas

Hora da Cotação

Endereço Eletrônico

Anexos

00:00

<https://pnpc.gov.br/app/editais/00930799000115/2025/15>

Suco natural - Cotação 01.pdf

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
2	II	1 - PREFEITURA MUNICIPAL DE ATÍLIO VIVÁCQUA - Contratações Similares pela Administração Pública	100		R\$ 5,0000	25/06/2025	Sim

Data da Cotação

25/06/2025

Informações Adicionais

Item da cantina: suco natural de frutas

Hora da Cotação

Endereço Eletrônico

Anexos

00:00

<https://pnpc.gov.br/app/editais/27165620000137/2025/75>

Suco natural cotação 02.pdf

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
3	II	MUNICIPIO DE SAO FELIX DE MINAS / 976 - Unidade Única - Contratações Similares pela Administração Pública	2600		R\$ 5,5000	28/04/2025	Sim

Data da Cotação

28/04/2025

Informações Adicionais

Suco natural de frutas 300 ml

Hora da Cotação

Endereço Eletrônico

Anexos

00:00

<https://pnpc.gov.br/app/atas/01613121000171/2025/31/1>

Suco natural cotação 03.pdf

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
4	III	Nosso Pão - CNPJ: 06.970.318/0001-81 - Sítios Eletrônicos Especializados	1		R\$ 8,4900	14/11/2025	Sim

Data da Cotação

14/11/2025

Informações Adicionais

-

Hora da Cotação

Endereço Eletrônico

Anexos

12:15

<https://supermercadoponaosso.instabuy.com.br/p/Suco-Pnp-Abacaxi-Copo-300ML>

ITEM 03 Suco cotação 04.pdf

Legenda:

▲ Compra ou item com evento alteração de situação após homologação.

● Compra ou item sofreu atualização após homologação.

Item: 4

Descrição do item	Unidade de Fornecimento	Quantidade
3697 - Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces	UNIDADE	1
Consolidação dos preços cotados		
Menor Preço	● Média	Mediana
R\$ 6,9900	R\$ 8,4967	R\$ 8,5000
Método de cálculo adotado: Média		

Filtro Aplicado

Quantidade mínima: 100**Quantidade máxima:** 600**Período:** 6 Meses**UASG (Estado):** RJ**Esfera:** Federal**Critério Julgamento Item:** Menor Preço

Coeficiente de Variação: 14,4621%

Desvio Padrão: 1,2288

Maior Preço: R\$ 10,0000

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1	II	MUNICIPIO DE MACAIBA - Contratações Similares pela Administração Pública	600		R\$ 8,5000	04/11/2025	Sim

Data da Cotação

04/11/2025

Informações Adicionais

Item da cantina: vitamina de frutas

Hora da Cotação

00:00

Endereço Eletrônico
<https://pncp.gov.br/app/editais/08234148000100/2025/121>
Anexos

Item 03.1 - Vitamina de frutas inciso II.pdf

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
2	III	Nosso Pão - CNPJ: 06.970.318/0001-81 - Sítios Eletrônicos Especializados	1		R\$ 6,9900	14/11/2025	Sim

Data da Cotação

14/11/2025

Informações Adicionais

Item da cantina: vitamina de frutas

Hora da Cotação

12:40

Endereço Eletrônico
<https://supermercadoponaosso.instabuy.com.br/p/Vitamina-Pnp-Mamao-Copo-300ML>
Anexos

Item 03.1 Vitamina de frutas cotação 01.pdf

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
3	III	ARTIPAN INDUSTRIA E COMÉRCIO DE PÃES LTDA - 19.423.729/0001-07 - Sítios Eletrônicos Especializados	1		R\$ 10.0000	14/11/2025	Sim

Data da Cotação

14/11/2025

Informações Adicionais

-

Hora da Cotação

12:41

Endereço Eletrônico

padariasantacruz.loji.com.br/produto/1567/vitaminas-de-frutas-300ml

Anexos

Item 03.1 Vitaminas de Frutas 300Ml _ Padaria Santa Cruz _ Loji.pdf

Legenda:

- ⚠ Compra ou item com evento alteração de situação após homologação.
- ℹ Compra ou item sofreu atualização após homologação.

Item: 5

Descrição do item	Unidade de Fornecimento	Quantidade
3697 - Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces	UNIDADE	1
Consolidação dos preços cotados		
Menor Preço Média Mediana Coeficiente de Variação: 11,9110% Desvio Padrão: 0,9097 Maior Preço: R\$ 8.9900		
R\$ 6,6400	R\$ 7.6375	R\$ 7.4600
Método de cálculo adotado: Mediana		

Filtro Aplicado

Quantidade mínima: 100

Quantidade máxima: 2000

Período: 6 Meses

UASG (Estado): RJ

Esfera: Federal

Critério Julgamento Item: Menor Preço

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1	II	CAMARA MUNICIPAL DE JOAO MONLEVADE - Contratações Similares pela Administração Pública	1000		R\$ 7,0000	07/10/2025	Sim

Data da Cotação

07/10/2025

Informações Adicionais

Item da cantina: salada de frutas

Hora da Cotação

00:00

Endereço Eletrônico

<https://pncp.gov.br/app/editais/18310631000172/2025/77>

Anexos

Item 03.2 - Salada de frutas cotação 01.pdf

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
2	II	MUNICIPIO DE GONCALVES - Contratações Similares pela Administração Pública	300		R\$ 8,9900	07/07/2025	Sim

Data da Cotação

07/07/2025

Informações Adicionais

Item da cantina: salada de frutas

Hora da Cotação

Endereço Eletrônico

00:00

<https://pnpc.gov.br/app/editais/18025932000154/2025/147>

Anexos

Item 03.2. Salada cotação 02.pdf

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
3	II	04.144.176/0001-78 - Prefeitura Municipal de Rio Maria - Contratações Similares pela Administração Pública	80		R\$ 6,6400	23/06/2025	Sim

Data da Cotação

23/06/2025

Informações Adicionais

Item da cantina: salada de frutas.

Hora da Cotação

Endereço Eletrônico

14:59

<https://www.portaldecompraspublicas.com.br/processos/pa/prefeitura-municipal-de-rio-maria-1724/rpe-018-2025-2025-398078>

Anexos

Item 3.2 Salada de frutas cotação 03.pdf

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
4	II	14.769.213/0001-97 - FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL - Contratações Similares pela Administração Pública	2000		R\$ 7,9200	11/06/2025	Sim

Data da Cotação

11/06/2025

Informações Adicionais

Salada de frutas - Aviso de Contratação Direta nº 201/2025

Hora da Cotação

Endereço Eletrônico

15:09

<https://pnpc.gov.br/app/editais/14769213000197/2025/36>

Anexos

Item 3.2. Salada de frutas cotação 04.pdf

Legenda:

⚠ Compra ou item com evento alteração de situação após homologação.

ℹ Compra ou item sofreu atualização após homologação.

Item: 6

Descrição do item	Unidade de Fornecimento	Quantidade
3697 - Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces	UNIDADE	1
Consolidação dos preços cotados		
Menor Preço	Média	● Mediana
R\$ 7.9400	R\$ 8,3400	R\$ 8,2100
Método de cálculo adotado: Mediana		
Coeficiente de Variação: 5,0791% Desvio Padrão: 0,4236 Maior Preço: R\$ 9,0000		

Filtro Aplicado

Quantidade mínima: 100

Quantidade máxima: 800

Período: 6 Meses

UASG (Estado): RJ

Esfera: Federal

Critério Julgamento Item: Menor Preço

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1	II	MUNICIPIO DE BOCAINA DE MINAS - Contratações Similares pela Administração Pública	500		R\$ 7,9400	07/11/2025	Sim

Data da Cotação

07/11/2025

Hora da Cotação

Endereço Eletrônico
<https://pnpc.gov.br/app/editais/18194076000160/2025/84>

Informações Adicionais

Item da cantina: sanduíche natural

Anexos

Item 3.3. Sanduíche Natural cotação 01.pdf

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
2	II	CAMARA MUNICIPAL DE MADRE DE DEUS DE MINAS - Contratações Similares pela Administração Pública	200		R\$ 8,4200	28/08/2025	Sim

Data da Cotação

28/08/2025

Hora da Cotação

Endereço Eletrônico
<https://pnpc.gov.br/app/atas/04837539000150/2025/122/2>

Informações Adicionais

Sanduíche natural

Anexos

Item 3.3. sanduíche natural cotação 02.pdf

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
3	II	2502201 - PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS PB - Contratações Similares pela Administração Pública	800		R\$ 8,0000	08/08/2025	Sim

Data da Cotação

08/08/2025

Hora da Cotação

Endereço Eletrônico
<https://pnpc.gov.br/app/editais/08923989000117/2025/34>

Informações Adicionais

Item da cantina: sanduíche natural Identificação: 08923989000117-1-000034/2025

Anexos

Item 3.3. Sanduliche natura cotação 03.pdf

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
4	II	BARREIRAS CAMARA MUNICIPAL DE VEREADORES - Contratações Similares pela Administração Pública	800		R\$ 9,0000	16/09/2025	Sim

Data da Cotação

16/09/2025

Informações Adicionais

Item da cantina: sanduíche natural

Hora da Cotação
da Endereço Eletrônico
Cotação

Anexos

11:37 https://bllcompras.com/Process/ProcessView?param1=%5Bgkz%5DsCqMZU2ZM8HDEqsBQQrglrSshSheC9M4xIORih6%2FAwRwCRjlx_vPsr5OsR_vKpkMO9r2vnC5B47ky1bRzbtlQlh8L9W6uYs2qNR_sk9SMiew%3D Item 3.3. sanduíche cotação 04.pdf

Legenda:

⚠ Compra ou item com evento alteração de situação após homologação.

ℹ Compra ou item sofreu atualização após homologação.

Item: 7

Descrição do item	Unidade de Fornecimento	Quantidade
3697 - Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces	UNIDADE	1
Consolidação dos preços cotados		
Menor Preço	Média	● Mediana
R\$ 4,2500	R\$ 5,0625	R\$ 5,0000
Método de cálculo adotado: Mediana		
Filtro Aplicado Quantidade mínima: 100 Quantidade máxima: 4400 Período: 6 Meses UASG (Estado): RJ Esfera: Federal Critério Julgamento Item: Menor Preço		
Coeficiente de Variação: 12,2844% Desvio Padrão: 0,6219 Maior Preço: R\$ 6,0000		

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1	II	CAMARA MUNICIPAL DE COIMBRA - MG - Contratações Similares pela Administração Pública	500		R\$ 5,0000	19/08/2025	Sim

Data da Cotação

19/08/2025

Informações Adicionais

Pão de queijo(porção de 5 unidades em média). Multiplicou-se o valor unitário x 5.

Hora da Cotação
da Endereço Eletrônico

Anexos

00:00 <https://pnpc.gov.br/app/editais/00446129000128/2025/7> Item 3.4 pão de queijo cotação 01.pdf

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
2	II	54.710.595/0001-06 - OURINHOS CAMARA MUNICIPAL - Contratações Similares pela Administração Pública	4400		R\$ 4,2500	15/05/2025	Sim

Data da Cotação

15/05/2025

Informações Adicionais

Item da cantina: pão de queijo. Porção de 5 unidades. Valor unitário 0,85 x 5 unidades

Hora da Cotação

Endereço Eletrônico

00:00 <https://pnpc.gov.br/app/editais/54710595000106/2025/13>

Anexos

Item 3.4. pão de queijo cotação 02.pdf

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
3	II	MUNICIPIO DE APARECIDA - Contratações Similares pela Administração Pública	270		R\$ 5,0000	08/10/2025	Sim

Data da Cotação

08/10/2025

Informações Adicionais

Item da cantina: pão de queijo. Porção de 05 unidades. Valor unitário da cotação x 5

Hora da Cotação

Endereço Eletrônico

00:00 <https://pnpc.gov.br/app/editais/46680518000114/2025/78>

Anexos

Item 3.4. pão de queijo cotação 03.pdf

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
4	II	76.282.680/0001-45 - MUNICIPIO DE MARIALVA - Contratações Similares pela Administração Pública	1		R\$ 6,0000	08/07/2025	Sim

Data da Cotação

08/07/2025

Informações Adicionais

Item: pão de queijo. Valor unitários x 5 unidades

Hora da Cotação

Endereço Eletrônico

17:02 https://bllcompras.com/Process/ProcessView?param1=%5Bgz%5DhiRsb4sbWB495njFCv2buvxMTyB%2Fgd2xYW77sN29EzUGk_xW5Aobl9DM2tYdHTLFA%2FGHyKbZAJ5PqhW5nKHaWG6xbKpURJecaabNcOehr0%3D

Anexos

Item 3.4 pão de queijo cotação 04.pdf

Legenda:

⚠ Compra ou item com evento alteração de situação após homologação.

ℹ Compra ou item sofreu atualização após homologação.

Item: 8

Descrição do item	Unidade de Fornecimento	Quantidade
3697 - Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces	UNIDADE	1

Consolidação dos preços cotados

Menor Preço ● Média
R\$ 5,7500 R\$ 6,8875

Mediana
R\$ 6,9000

Coeficiente de Variação: 11,5964%
Desvio Padrão: 0,7987
Maior Preço: R\$ 8,0000

Método de cálculo adotado: Média

Filtro Aplicado

Quantidade mínima: 100

Quantidade máxima: 2900

Período: 6 Meses

UASG (Estado): RJ

Esfera: Federal

Critério Julgamento Item: Menor Preço

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data
1	II	MUNICÍPIO DE JAGUAQUARA - Contratações Similares pela Administração Pública	2900		R\$ 6,8000	18/06/2025

Data da Cotação

18/06/2025

Hora

da Endereço Eletrônico

Cotação

16:56 https://bnccompras.com/Process/ProcessView?param1=%5Bjkz%5DORb8au6ruwLeubC7CK59GznNlaxwpaxm2154TWa3TnWYFA4oyrfwP_tf3USQVAP29QHfuCfcBYdi674JG_vrYvO3VZ8cKO3oK7RSZ_LGKUw%3D

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
2	II	1473 - MUNICÍPIO DE SÍTIO DO QUINTO /BA - Contratações Similares pela Administração Pública	1200		R\$ 5,7500	04/11/2025	Sim

Data da Cotação

04/11/2025

Informações Adicionais

Item da cantina: salgado de forno

Hora da Cotação

Endereço Eletrônico

Anexos

00:00

<https://pncp.gov.br/app/editais/13452958000165/2025/82>

Item 3.5. salgado de forno cotação 02.pdf

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
3	III	ARTIPAN INDUSTRIA E COMÉRCIO DE PÃES LTDA - 19.423.729/0001-07 - Sítios Eletrônicos Especializados	1		R\$ 8,0000	25/11/2025	Sim

Data da Cotação

25/11/2025

Informações Adicionais

Item da cantina salgado assado

Hora da Cotação

Endereço Eletrônico

Anexos

16:40

<https://padariasantacruz.loji.com.br/produto/917/esfirra-de-carne>

Item 3.5 salgado cotação inciso III.pdf

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
4	II	24791154000107 - PREFEITURA MUNICIPAL DE SAO JOAO DO PARAISO - Contratações Similares pela Administração Pública	1500		R\$ 7,0000	12/08/2025	Sim

Data da Cotação

12/08/2025

Informações Adicionais

Item da cantina: salgado assado

Hora da Cotação

00:00

Endereço Eletrônico
<https://pnpc.gov.br/app/editais/24791154000107/2025/239>
Anexos

Item 3.5 salgado cotação 04.pdf

Legenda:

▲ Compra ou item com evento alteração de situação após homologação.

■ Compra ou item sofreu atualização após homologação.

Relatório emitido em 27/11/2025 12:42

Memória de cálculo (Art.3º, inciso VII – IN SEGES/ME nº 65, de 7 de julho de 2021):

- Média: corresponde à soma dos valores das amostras que compõem a pesquisa, dividida pelo número de amostras que compõem a pesquisa.
- Mediana: medida de tendência central das amostras que compõem a pesquisa que corresponde ao valor central do conjunto de valores extraídos.
- Desvio Padrão: É a raiz quadrada da variância de X ou também conhecido como a raiz quadrada do valor médio entre $(X-\mu)^2$, onde μ representa a média aritmética dos valores que compõem a pesquisa.

$$D = \sqrt{\frac{\sum_{i=1}^n (x_i - \mu)^2}{n}}$$

- Coeficiente de variação: É uma medida de dispersão calculada entre a divisão do desvio padrão e a média aritmética dos valores que compõem a pesquisa.

$$CV = \frac{D}{\mu}$$

Assunto: Metodologia para definição dos valores da concessão, a título oneroso do espaço físico e das despesas com energia elétrica, água e outras.

1 - Objeto:

1.1. Contratação de serviços de fornecimento de refeições, cumulada com cessão de uso de bem imóvel, visando atender, prioritariamente, às necessidades dos alunos da educação básica e demais integrantes da comunidade acadêmica.

2 - Considerações importantes acerca do objeto:

2.1. Considerando que:

a) O restaurante do CEFET/RJ campus Valença, atende a um público específico, limitado à comunidade acadêmica da instituição, sendo somente: alunos dos cursos de ensino médio (integrado, técnico concomitante e técnico subsequente), graduação e pós-graduação, com identificação do estudante, tanto da unidade Valença quanto das outras Unidades; servidores públicos do CEFET/RJ, com identificação funcional; trabalhadores terceirizados do CEFET/RJ, com identificação funcional; 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.

b) Os valores de venda praticados pela Contratada para o fornecimento das refeições do tipo almoço e lanche e do cardápio mínimo da cantina não são de sua livre escolha, sendo determinados por instrumento contratual;

c) Os dias de operação do restaurante são restritos aos dias letivos de acordo com o calendário acadêmico do campus, e é afetado por períodos de provas, greves, recessos, férias e outras eventualidades;

d) O campus Valença está situado a cerca de 150 km da capital e que no último pregão para licitação do mesmo objeto (90.043/2024), das 13 empresas participantes nenhuma era localizada em Valença/RJ, tendo a participação somente de 01 empresa da região sul fluminense;

e) É essencial a prestação dos serviços do fornecimento das refeições e lanches aos estudantes para apoio às atividades institucionais de ensino, pesquisa e extensão promovidos pelo campus Valença.

2.2. O restaurante do campus Valença não pode ser considerado um estabelecimento comercial comum. O objetivo principal da contratação é o atendimento da necessidade, que tem uma finalidade pública de interesse do próprio CEFET, que deve viabilizar o adequado fornecimento de alimentação para a comunidade acadêmica que frequenta o campus. Tendo, desta forma, um público

restrito e definido, não sendo considerado uma atividade apenas com fins meramente lucrativos.

2.3. Além disso, trata-se de um serviço acessório e complementar às atividades educacionais da instituição, com relevante função social, voltado à garantia do direito humano à alimentação adequada, especialmente no ambiente escolar.

A Lei nº 11.947/2009, que dispõe sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), estabelece, em seu art. 2º, que a alimentação escolar constitui direito dos alunos da educação básica pública e deve ser implementada como política pública estruturante, observando diretrizes como a promoção da segurança alimentar e nutricional, a oferta de alimentação saudável e adequada, o respeito à cultura alimentar e o apoio ao desenvolvimento integral dos estudantes.

Nesse sentido, a Resolução FNDE nº 06/2020 reforça a necessidade de observância de critérios nutricionais, sanitários e de sustentabilidade na oferta de alimentos no ambiente escolar, o que impõe obrigações, tais como adequação de cardápios, priorização de alimentos in natura ou minimamente processados, restrição de produtos ultraprocessados, cumprimento rigoroso das normas sanitárias e integração com políticas de incentivo à alimentação saudável. Tais exigências impactam diretamente os custos operacionais da atividade. Assim, não há que se equiparar esta concessão a um estabelecimento comercial e sim a garantia do acesso a alimentação escolar adequada a comunidade acadêmica.

Da mesma forma, a Lei nº 14.914, de 3 de julho de 2024, institui a Política Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), cujo objetivo é ampliar e garantir as condições de permanência dos estudantes na educação superior e na educação profissional pública federal, garantindo assim, a oferta de alimentação saudável para alunos, com o objetivo de apoiar sua permanência, saúde e bem-estar durante os estudos. Essa legislação reforça a importância do cunho social do fornecimento de refeições para alunos de graduação e pós-graduação também contemplados pelo restaurante do CEFET/RJ de Valença.

Assim, em face do exposto, visando mitigar as chances de que a contratação do objeto não seja exitosa, levou-se em conta todas as considerações acima ao definir o cálculo do ressarcimento pelo uso do espaço físico. A fixação de valor de concessão equiparado ao praticado em espaços comerciais convencionais, desconsiderando as limitações do público-alvo e as obrigações legais impostas ao concessionário, poderia comprometer a viabilidade econômica da operação em afronta aos princípios da modicidade, da razoabilidade e da finalidade pública, além de potencialmente contrariar as diretrizes do PNAE.

3. Área de ocupação

3.1. Temos o espaço da cantina/área de produção e do estoque, com cerca de 42,09 m² e a área do refeitório, onde ficam as mesas e cadeiras, com aproximadamente 97 m², totalizando cerca de 139,09 m².

3.2. No entanto, para calcular a metragem da área cedida, tomou-se a área construída do Restaurante Estudantil, excluindo-se o salão de refeições (refeitório), sendo essa medida necessária porque o campus faz uso compartilhado do refeitório, para execução de outras atividades de seu interesse. Assim considerou-se somente a área que é utilizada de forma exclusiva pela Contratada.

4. Do valor da taxa de ocupação

4.1. Fontes de consulta:

4.1.1. Inicialmente utilizou-se como base a Portaria nº 1.422 de 19 de dezembro de 2016 – Retribuição Pecuniária Mínima – Ocupação de ESPAÇO PERMANENTE, constante no arquivo anexo. Sendo essa a metodologia adotada pela sede Maracanã no pregão 90.045/2025 de objeto similar.

4.1.1.1. O referido cálculo foi realizado da seguinte maneira:

A) Taxa Nominal Atualizada: 0,27 B) área: 42,09 m² C) total de horas ocupadas: 352h

CÁLCULO DAS HORAS MENSAIS: c.1. Funcionamento 2^a/6^a das 06h às 22h = 16h x 22 dias/mês, implica total: 352 , logo: A x B x C = 0,27 x 42,09 x 352, implicando o RESULTADO R\$ 4.000,23.

4.1.2. Consulta a sites de imobiliárias de Valença: A fim de avaliar a compatibilidade do valor baseado na portaria com valores de mercado, foi realizada a consulta a diversas sítios eletrônicos de imobiliárias de Valença para verificar a existência de pontos comerciais disponíveis para locação em condições similares. Essa consulta não foi exitosa, dada a escassez de imóveis com características semelhantes.

4.1.3. Consulta a contratações similares da Administração Pública: Foram realizadas consultas baseadas em contratações da Administração pública, conforme matriz de preços e no Relatório da Pesquisa realizada a ferramenta Banco de Preços, constante nos arquivos em anexo.

4.1.3.1. Considerando a mediana dos valores absolutos encontrados, a pesquisa resultou no valor de R\$ 857,05.

4.2. Da análise crítica do valor da taxa de ocupação

4.2.1. Considerando os motivos elencados no tópico 2; considerando especialmente que não se trata de uma cessão meramente privada, mas sim que visa atender uma necessidade da Administração Pública e a obrigação legal com o

PNAE e o PNAES, vinculada inclusive ao Plano de Desenvolvimento Institucional, e visando o êxito do pregão, já que a empresa arcará com outras taxas adicionais, o valor de R\$ 4.000,23 se mostrou demasiadamente oneroso.

4.2.2. Assim, considerando que o objetivo principal da contratação é o interesse público e a prestação dos serviços de alimentação para atender a comunidade usuária da instituição, opta-se por desonerasar a contratada do custo total, aplicando um desconto de 80% no valor inicial, resultando no valor de R\$ 800,04 com arredondamento do valor para **R\$ 800,00 (oitocentos reais)**, que se mostra compatível com concessões similares realizadas pela Administração Pública.

4.2.4. O valor da taxa de ocupação será realizado através do pagamento do Guia de Recolhimento da União (GRU), emitido pela Contratante, com vencimento dentro da primeira quinzena do mês.

4.2.5. Nos meses de janeiro, fevereiro, julho e dezembro em razão de férias/recessos escolares, a TAXA PELA UTILIZAÇÃO DO ESPAÇO/ALUGUEL MENSAL, no valor contratado, será reduzida em 50% (cinquenta por cento) conforme tabela abaixo:

Valor das despesas de aluguel Mensal- Primeiro Semestre					
Janeiro	Fevereiro	Março	Abril	Maio	Junho
R\$ 400,00	R\$ 400,00	R\$ 800,00	R\$ 800,00	R\$ 800,00	R\$ 800,00

Valor das despesas de aluguel Mensal- Segundo Semestre					
Julho	Agosto	Setembro	Outubro	Novembro	Dezembro
R\$ 400,00	R\$ 800,00	R\$ 800,00	R\$ 800,00	R\$ 800,00	R\$ 400,00

4.2.6. Em casos de força maior ou caso fortuito, devidamente comprovados, que impeçam a exploração do espaço concedido — tais como pandemias, epidemias, decretação de calamidade pública, paralisação ou greve escolar — poderá ser autorizada, a critério da Administração concedente, a suspensão temporária da execução do contrato e da exigibilidade do pagamento do valor de arrendamento, pelo período em que perdurar o evento impeditivo.

4.2.7. O valor da taxa mensal de uso do espaço físico será reajustado tendo por base o Índice Geral de Preços do Mercado – IGPM, ocorrido no período ou outro índice que venha substituí-lo.

5. Das despesas com consumo de água e energia elétrica:

5.1. A Contratada será responsável por arcar com as despesas de luz e água, de toda edificação do cantina Estudantil, através do pagamento do Guia de Recolhimento da União (GRU), emitido pela Contratante, com vencimento dentro da primeira quinzena do mês.

5.2. Os valores serão variáveis e a cobrança obedecerá a os critérios definidos pela concessionária e será atualizada anualmente conforme resolução da concessionária do fornecimento de água e/ou energia.

5.2.1. A apuração dos valores será realizada por meio de medidores. A Contratada deverá providenciar a manutenção e/ou instalar, às suas expensas, novos medidores para aferição de luz e água. A leitura dos medidores ficará a cargo do campus Valença

5.2.2. O valor do consumo de água é determinado pelo volume de água consumida em metros cúbicos (m^3). A leitura é feita por meio do hidrômetro. O consumo é classificado em faixas, que podem ter tarifas progressivas (quanto maior o consumo, maior o valor por m^3). A tarifa é definida com base na categoria do imóvel (residencial, comercial, industrial ou pública) e no tipo de ligação (social, popular, normal, entre outros). Para cada categoria, há uma tarifa mínima.

5.2.3. O cálculo da energia elétrica será baseado no custo do valor unitário do kwh, disponível na conta de energia elétrica do referido mês, multiplicado pelo valor consumido obtido a partir da leitura mensal do medido interno, feita pelo campus Valença.

5.3. Das despesas de limpeza, higienização e conservação:

5.3.1. A Contratada é a responsável pela manutenção, conservação, limpeza e higiene do local.

5.3.2. 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.

5.3.3. A Contratada deverá realizar às suas expensas, os serviços de limpeza e esgotamento das caixas de gordura relacionada(s) ao restaurante, conforme as normas sanitárias vigentes, e sempre que solicitado pelo fiscal do contrato, caso a(s) mesma(s) apresente(m) entupimentos.

5.3.4. É de responsabilidade da Contratada a higienização do(s) reservatório(s) de água relativo ao restaurante.

5.4. Outras despesas

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

5.4.2. A Contratada ficará responsável pela instalação, manutenção e reposição dos cilindros de gás.

6. Custos com vigilância patrimonial:

6.1. Considerando que o público do restaurante é específico e limitado aos integrantes da comunidade acadêmica e que a empresa é a responsável por promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, não serão imputados custos adicionais de vigilância.

7. Resumo das taxas relativas à concessão:

Valor Mensal das despesas			
Valor mensal da taxa de ocupação	Água	Energia elétrica	Limpeza, higienização conservação, vigilância, gás, telefonia, rede de dados
Valor referente ao aluguel mensal descrito na tabela 4.2.5. (R\$ 800,00 ou R\$ 400,00)	Variável, conforme consumo, que terá a leitura do medidor feita e controlada mensalmente por funcionário da Administração do CEFET/RJ.	Variável, conforme consumo, que terá a leitura do medidor feita e controlada mensalmente por funcionário da Administração do CEFET/RJ.	Contratação de responsabilidade exclusiva da Contratada



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA CELSO SUCKOW DA FONSECA**

Portaria nº 1422 de 19 de dezembro de 2016.

O DIRETOR GERAL DO CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA CELSO SUCKOW DA FONSECA, no uso de suas atribuições e considerando o disposto na Lei nº. 10.993, de 11 de agosto de 2004, no Decreto de nº. 5.223, de 06 de outubro de 2004 e Portaria/MEC nº. 4.307, de 21 de dezembro de 2004.

RESOLVE:

Art. 1º. Adotar os seguintes norteadores dos arrendamentos abaixo referidos.

A) AMBIENTE ESPORTIVO

TAXA NOMINAL - txN*			
PERÍODO	QUADRA SEM COBERTURA	GINÁSIO	FÓRMULA
Dia	0,51	0,68	$txN \cdot m^2 \cdot th =$
Semana	0,42	0,58	$txN \cdot m^2 \cdot th =$
Mês	0,33	0,51	$txN \cdot m^2 \cdot th =$

TAXA NOMINAL - txN			
PERÍODO	PISCINA	FÓRMULA	
Dia	1.682,94	txN	

B) AMBIENTE ACADÊMICO

TAXA NOMINAL - txN			
PERÍODO	SALA DE AULA	Laboratório	FÓRMULA
Dia	1,09	1,25	$txN \cdot m^2 \cdot th =$
Semana	0,84	1,02	$txN \cdot m^2 \cdot th =$
Mês	0,21	0,31	$txN \cdot m^2 \cdot th =$
POR DIA P/ CONCURSO	3,60	-	POR ALUNO INSCRITO

C) AUDITÓRIOS

TAXA NOMINAL - txN*		
PERÍODO	AUDITORIOS DE ATÉ 100 LUGARES	AUDITORIOS ACIMA DE 100 LUGARES
1 TURNO	1.683,21	2.524,40
2 TURNOS	2.860,99	3.870,75
3 TURNOS	4.039,05	4.895,37

D) OCUPAÇÃO DE ESPAÇO PERMANENTE

SERVIÇO	TAXA NOMINAL - txN *	FÓRMULA
ALIMENTAÇÃO (ACIMA 100m ²)	0,19	txN [*] m ² *th=
ALIMENTAÇÃO (ATE 100m ²)	0,15	txN [*] m ² *th=
BANCO	0,74	txN [*] m ² *th=
PAPELARIA	0,16	txN [*] m ² *th=
REPROGRAFIA	0,21	txN [*] m ² *th=
BARBEARIA	0,15	txN [*] m ² *th=
PROTAGONISMO ESTUDANTIL	0,01	txN [*] m ² *th=
OUTROS*	0,14	txN [*] m ² *th=

E) OCUPAÇÃO DE ESPAÇO LIVRE

PERÍODO	TAXA NOMINAL - txN*	FÓRMULA
DIA	0,31	txN [*] m ² *th=
SEMANA	0,22	txN [*] m ² *th=
MES	0,18	txN [*] m ² *th=

§ 1º- As referências adotadas são:

txN- Taxa Nominal.

m²- Metro Quadrado

th- Total de Horas Ocupadas

§ 2º - A título de ressarcimento de energia, incidirá sobre o valor das ocupações de sala de aula, laboratório, auditório e ginásio, o percentual de 20%, sobre o valor do arrendamento.

§ 3º - Nas ocupações de espaço permanente e somente para aquelas que utilizam água, em seu ambiente ocupado, mediante termo de Autorização de Uso ou equivalente, ressarcir ao CEFET/RJ o equivalente a 5% do faturado pela prestadora de serviço, para a respectiva Unidade do CEFET/RJ, onde o arrendatário estiver instalado.

§ 4º - Nas ocupações de espaço permanente, e mediante Termo de Autorização de Uso, é obrigatório o ressarcimento ao CEFET/RJ, o percentual de 20% do valor faturado, pela fornecedora de energia elétrica, para a Unidade desta Instituição onde o arrendatário estiver instalado.

§ 5º- Nos casos dos §§ 3º e 4º respectivamente, será possível o fornecimento e a instalação, à conta do arrendatário, e mediante autorização da autoridade máxima do CEFET/RJ, previamente à licitação, de medidores de água e energia, que mediante leitura pela PTA/CEFET/RJ, será faturado para ressarcimento ao CEFET/RJ, considerando os valores unitários pelo fornecimento de água e energia ao CEFET/RJ.

§ 6º - Fica vedada a utilização do sistema de telefonia e de comunicação de dados – Internet, pelos arrendatários.



§ 7º- Fica vedada ao arrendatário de espaço permanente, mediante Termo de Autorização de Uso ou equivalente, a utilização dos serviços contratados para limpeza e vigilância pelo CEFET/RJ.

§ 8º - Fica o arrendatário do espaço permanente, mediante termo de Autorização de Uso ou equivalente, pela limpeza e segurança, inclusive com seguro, quando necessário, no espaço por esse ocupado.

§ 9º- Fica o arrendatário do espaço permanente, mediante Termo de Autorização de Uso ou equivalente, responsável pela conservação e manutenção do patrimônio deste CEFET/RJ, sob sua responsabilidade.

§ 10º - Cabe exclusivamente ao Ordenador de Despesa deste CEFET/RJ, rever os valores desta Portaria, apresentando para tanto justificativa da necessidade institucional administrativo-acadêmica.

Art. 2º- Os efeitos desta portaria não retroagem, permanecendo os pontos pactuados nos atuais Termos de Autorização de Uso ou equivalente.

Art. 3º- Para futuras licitações de Ocupações de espaço Permanente (arrendamentos) e ocupações temporárias, torna-se obrigatória a parametrização das propostas por essa portaria.

Art. 4º- Esta portaria será atualizada anualmente pelo IGP-M, ou outro índice que venha substituí-lo. Na ausência da informação do IGP-M ou de outro que venha substituí-lo o ordenador de despesas deste CEFET/RJ indicará o índice a se utilizado.

Art. 5º- Esta portaria entra em vigor na data de sua assinatura, revogadas as disposições em contrário.

Art. 6º- As vedações e responsabilidades conferidas aos ocupantes de espaço permanente, neste CEFET/RJ, aplicam-se na mesma medida aos demais ocupantes, conforme previsto nesta Portaria.


Carlos Henrique Figueiredo Alves
Diretor-Geral


Publique-se
Carlos Henrique Figueiredo Alves
Diretor-Geral

Resultado da Correção pelo IGP-M (FGV)

Dados básicos da correção pelo IGP-M (FGV)

Dados informados

Data inicial	12/2016
Data final	12/2025
Valor nominal	R\$ 0,15 (REAL)

Dados calculados

Índice de correção no período	1,80158780
Valor percentual correspondente	80,158780 %
Valor corrigido na data final	R\$ 0,27 (REAL)

*O cálculo da correção de valores pelo IGP-M foi atualizado e está mais preciso. Saiba mais clicando [aqui](#).



Relatório de Cotação: Concessão onerosa

Pesquisa realizada entre 05/01/2026 08:52:49 e 05/01/2026 11:41:52

Relatório gerado no dia 06/01/2026 15:37:44 (IP: 200.165.13.55)

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."

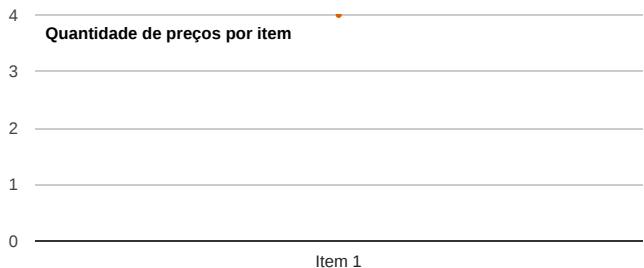
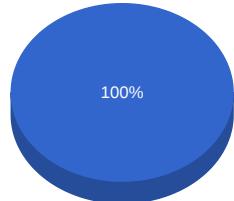
Item 1: concessão onerosa de uso de espaço público para fins de exploração comercial do ponto 07 na praça cel. odilon coelho, destinada para bar, lanchonete, s orveteria ou similar

PREÇOS / PROPOSTAS	QUANTIDADE	PREÇO ESTIMADO	PERCENTUAL	PREÇO EST. CALCULADO	% VALOR GLOBAL	TOTAL
4 / 4	1	R\$ 910,40 (un)	-	R\$ 910,40	100%	R\$ 910,40
Preço Compras Governamentais	Órgão Público		Identificação	Data Licitação	Preço	
1	MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SÃO PAULO		NºPregão:914122025 UASG:158154	01/09/2025	R\$ 727,50	
2	MUNICIPIO DE PRESIDENTE VENCESLAU / 1958 - Unidade Única		46476131000140-1-000434/2025	18/08/2025	R\$ 1.200,00	
3	09.567.370/0001-80 - MINISTÉRIO DA DEFESA Comando do Exército Comando Militar do Leste 4ª Região Militar/4ª Divisão de Exército 4ºBatalhão de Engenharia de Combate		NºPregão:900092025 UASG:160113	16/07/2025	R\$ 965,22	
4	28.538.734/0001-48 - TRIBUNAL DE JUSTICA DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO / 030100 - TRIBUNAL DE JUSTICA DO ESTADO DO RJ		28538734000148-1-000104/2025	30/06/2025	R\$ 748,87	
Valor Unitário						R\$ 910,40
		Mediana dos Preços Obtidos: R\$ 857,05		Média dos Preços Obtidos: R\$ 910,40		

Valor Global: R\$ 910,40

Valor do item em relação ao total

1) concessão ...



Relatório gerado no dia 06/01/2026 15:37:44 (IP: 200.165.13.55)
Código Validação: Yhc67A5BUjmCcB2Yz1HxPvNbORg%2bI7U%2bjHlkR2Gwav4pXd4inpNc5Q%3d%3d

<http://www.bancodeprecos.com.br/CertificadoAutenticidade?token=Yhc67A5BUjmCcB2Yz1HxPvNbORg%252bI7U%252bjHlkR2Gwav4pXd4inpNc5Q%253d%253d>

1 / 5

Detalhamento dos Itens

Item 1: concessão onerosa de uso de espaço público para fins de exploração comercial do ponto 07 na praça cel. odilon coelho, destinada para bar, lanchonete, sorveteria ou similar

Preço Estimado: R\$ 910,40 (un)

Percentual: -

Preço Estimado Calculado: R\$ 910,40

Média dos Preços Obtidos: R\$ 910,40

Quantidade	Descrição	Observação
1 Unidade	concessão onerosa de uso de espaço público para fins de exploração comercial do ponto 07 na praça cel. odilon coelho, destinada para bar, lanchonete, sorveteria ou similar	

Preço (Compras Governamentais) 1: Preço do Fornecedor Vencedor

Inc. I Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

Órgão: MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SÃO PAULO

Objeto: Contratação para concessão onerosa de espaço físico do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo Catanduva, para instalação de cantina, visando Campus o fornecimento de alimentação rápida para atender os usuários diários da instituição.

Descrição: Concessão Uso - Área / Imóvel Público - Concessão onerosa de espaço físico do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo Catanduva, para instalação de cantina, visando Campus o fornecimento de alimentação rápida para atender os usuários diários da instituição

Data: 01/09/2025 08:00

Modalidade: Pregão Eletrônico

SRP: NÃO

Identificação: Nº Pregão: 914122025 / UASG: 158154

Lote/Item: /1

Ata: [Link Ata](#)

Homologação: 16/09/2025 10:48

Fonte: www.gov.br/compras/pt-br

Quantidade: 12

Unidade: UNIDADE

UF: SP

CNPJ	Razão Social do Fornecedor	Valor da Proposta Final
62.461.005/0001-79	62.461.005 LARISSA FERNANDA BAU Benefício Me/Epp: Sim Programa de integridade: Não UF endereço: SP	R\$ 727,50
VENCEDOR	Descrição: Descrição não informada	

Preço (Compras Governamentais) 2: Preço do Fornecedor Vencedor

R\$ 1.200,00

Inc. I Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

Órgão: MUNICIPIO DE PRESIDENTE VENCESLAU / 1958 - Unidade Única

Objeto: Outorgar a Concessão onerosa de uso, pelo prazo de 05 (cinco) anos a título precário e remunerado da cantina localizada na Rodoviária Municipal de Presidente Venceslau, visando o uso comercial para atividades relacionadas a gêneros alimentícios, como por exemplo:lanchonete, cafeteria e marmitaria, dentro outros, de acordo com as especificações e valores estimados, conforme descrições neste Termo de Referência.

Descrição: Outorgar a Concessão onerosa de uso, pelo prazo de 05 (cinco) anos a título precário e remunerado da cantina localizada na Rodoviária Municipal de Presidente Venceslau, visando o uso comercial para atividades relacionadas a gêneros alimentícios, como por exemplo:lanchonete, cafeteria e marmitaria, dentro outros, de acordo com as especificações e valores estimados, conforme descrições neste Termo de Referência.

Data: 18/08/2025 09:00

Modalidade: Concorrência - Eletrônica

SRP: NÃO

Identificação: 46476131000140-1-000434/2025

Lote/Item: 1/1

Ata: N/A

Homologação: 18/08/2025 00:00

Fonte: <https://www.gov.br/pncc/pt-br>

Quantidade: 1

Unidade: MES

UF: SP



Relatório gerado no dia 06/01/2026 15:37:44 (IP: 200.165.13.55)

Código Validação: Yhc67A5BUjmCcB2Yz1HxPvNbORg%2bI7U%2bjHlkR2Gwav4pXd4inpNc5Q%3d%3d

<http://www.bancodeprecos.com.br/CertificadoAutenticidade?token=Yhc67A5BUjmCcB2Yz1HxPvNbORg%252bI7U%252bjHlkR2Gwav4pXd4inpNc5Q%253d%253d>

2 / 5

CNPJ	Razão Social do Fornecedor	Valor da Proposta Final
55.375.656/0001-80	55.375.656 LUIZ DOS SANTOS FRANCELINO JUNIOR *VENCEDOR*	R\$ 1.200,00
Descrição: Descrição não informada		
Endereço: ,		

Preço (Compras Governamentais) 3: Preço do Fornecedor Vencedor R\$ 965,22
Inc. I Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

CNPJ: 09.567.370/0001-80	Data: 16/07/2025 08:00
Órgão: MINISTÉRIO DA DEFESA	Modalidade: Pregão Eletrônico
Comando do Exército	SRP: NÃO
Comando Militar do Leste	Identificação: N°Pregão:900092025 / UASG:160113
4ª Região Militar/4ª Divisão de Exército	Lote/Item: /1
4ºBatalhão de Engenharia de Combate	Ata: Link Ata
Objeto: Cessão de uso de área interna do batalhão para cantina.	Homologação: 01/08/2025 11:51
Descrição: Concessão Uso - Área / Imóvel Público - CONCESSÃO DE USO, A TÍTULO ONEROSO, DE IMÓVEIS DESTA ORGANIZAÇÃO MILITAR, SITUADO NA COMPANHIA DE ENGENHARIA DE PONTES, PARA A EXPLORAÇÃO DE SERVIÇO DE CANTINA: 01 (UMA) SALA SITUADA NO PAVILHÃO DA CIA E PNT E OUTRA NO PONTO DE TRATAMENTO D'ÁGUA PARA PISCINA, POSSUINDO, RESPECTIVAMENTE: 5,52 X 3,60M, COM PISO E PAREDES COM REVESTIMENTO CERÂMICA ATÉ 1,80M; E 3,30 X 2,76M, COM PISO RÚSTICO E PINTURA COMUM, PERFAZENDO O TOTAL DE 26² (VINTE E SEIS METROS QUADRADOS).	Fonte: www.gov.br/compras/pt-br
CatSer: 19356 - Concessão Uso - Área / Imóvel Público	Quantidade: 12
	Unidade: UNIDADE
	UF: MG

CNPJ	Razão Social do Fornecedor	Valor da Proposta Final
23.894.588/0001-70	FABIO SANTOS OLIVEIRA 09285811795	R\$ 965,22
VENCEDOR		
Descrição: Descrição não informada		
Estado: RJ Cidade: Rio de Janeiro Endereço: R PACHECO DA ROCHA, 217 Telefone: (21) 3264-2234 Email: consultorfabiorj@gmail.com		

Preço (Compras Governamentais) 4: Preço do Fornecedor Vencedor R\$ 748,87
Inc. I Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

CNPJ: 28.538.734/0001-48	Data: 30/06/2025 14:00
Órgão: TRIBUNAL DE JUSTICA DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO / 030100 - TRIBUNAL DE JUSTICA DO ESTADO DO RJ	Modalidade: Pregão - Eletrônico
Objeto: Outorga formal de permissão de uso, com encargos, de área de 30,23 m², no pavimento térreo, no prédio do Fórum de São Gonçalo, localizado na Rua Dr. Getúlio Vargas, nº 2512, Santa Catarina, São Gonçalo - RJ, para exploração, por terceiros, da atividade comercial de cantina, para fornecimento de lanches de qualidade aos usuários do Poder Judiciário do Estado do Rio de Janeiro, observado o relatório de inspeção sanitária, conforme especificado no Termo de Referência (Anexo I).	SRP: NÃO
Descrição: Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante - Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante	Identificação: 28538734000148-1-000104/2025
	Lote/Item: 1/1
	Ata: N/A
	Homologação: 07/08/2025 00:00
	Fonte: https://www.gov.br/pncc/pt-br
	Quantidade: 1
	Unidade: UNIDADE
	UF: RJ



Relatório gerado no dia 06/01/2026 15:37:44 (IP: 200.165.13.55)
 Código Validação: Yhc67A5BUjmCcB2Yz1HxPvNbORg%2bI7U%2bjHlkR2Gwav4pXd4inpNc5Q%3d%3d

<http://www.bancodeprecos.com.br/CertificadoAutenticidade?token=Yhc67A5BUjmCcB2Yz1HxPvNbORg%252bI7U%252bjHlkR2Gwav4pXd4inpNc5Q%253d%253d> 3 / 5

CNPJ	Razão Social do Fornecedor	Valor da Proposta Final
42.303.250/0001-40	42.303.250 GISELLE BRITO DE MIRANDA FRANCA UF endereço: RJ *VENCEDOR*	R\$ 748,87
Descrição: Descrição não informada		
Endereço: ,		



Relatório gerado no dia 06/01/2026 15:37:44 (IP: 200.165.13.55)
Código Validação: Yhc67A5BUjmCcB2Yz1HxPvNbORg%2bI7U%2bjHlkR2Gwav4pXd4inpNc5Q%3d%3d
<http://www.bancodeprecos.com.br/CertificadoAutenticidade?token=Yhc67A5BUjmCcB2Yz1HxPvNbORg%252bI7U%252bjHlkR2Gwav4pXd4inpNc5Q%253d%253d> 4 / 5



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 - Compras.gov.br

www.gov.br/compras/pt-br

Data: 05/01/2026 08:52:54

Acessar a fonte [aqui](#)

2 - Portal Nacional de Contratações Públcas

<https://www.gov.br/pncp/pt-br>

Data: 05/01/2026 08:56:04

Acessar a fonte [aqui](#)



Relatório gerado no dia 06/01/2026 15:37:44 (IP: 200.165.13.55)

Código Validação: Yhc67A5BUjmCcB2Yz1HxPvNbORg%2bI7U%2bjHlkR2Gwav4pXd4inpNc5Q%3d%3d

<http://www.bancodeprecos.com.br/CertificadoAutenticidade?token=Yhc67A5BUjmCcB2Yz1HxPvNbORg%252bI7U%252bjHlkR2Gwav4pXd4inpNc5Q%253d%253d>

5 / 5

**MATRIZ DA PESQUISA DE MERCADO:
FORNECEDORES & COMPRAS GOVERNAMENTAIS**

Conforme IN 65 de 07/07/2021

COTAÇÃO 1 DE 4						COTAÇÃO 2 DE 4					COTAÇÃO 3 DE 4				
ITEM	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	EMPRESA	CNPJ	DATA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	EMPRESA	CNPJ	DATA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	EMPRESA	CNPJ	DATA
1	748,87	748,87	TRIBUNAL DE JUSTICA DO ESTADO DO RJ Identificação: 28538734000148-1-000104/2025 42.303.250 GISELLE BRITO DE MIRANDA FRANCA UF endereço: RJ	42.303.250/0001-40	07/08/2025	727,50	727,50	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÉNCIA E TECNOLOGIA DE SÃO PAULO NºPregão:914122025 / UASG:158154 62.461.005 LARISSA FERNANDA BAU	62.461.005/0001-79	16/09/2025	965,22	965,22	4ºBatalhão de Engenharia de Combate NºPregão:900092025 / UASG:160113 FABIO SANTOS OLIVEIRA 09285811795	23.894.588/0001-70	01/08/2025

MATRIZ DA PESQUISA DE MERCADO: FORNECEDORES & COMPRAS GOVERNAMENTAIS

Conforme INº 65 de 07/07/2021

COTAÇÃO 4 DE 4					DADOS PARA ANÁLISE CRÍTICA				VALOR ESTIMADO DE REFERÊNCIA	
VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	EMPRESA	CNPJ	DATA	Menor Valor	Méd. Arit Arredondada	MEDIANA	Maior Valor	Unitário	Total
1.200,00	1.200,00	MUNICÍPIO DE PRESIDENTE VENCESLAU / 1958 - Unidade Única Concorrência Identificação: 46476131000140-1- 000434/2025 55.375.656 LUIZ DOS SANTOS FRANCELINO JUNIOR	55.375.656/0001-80	18/08/2025	727,50	910,40	857,05	1.200,00	857,05	857,05
					TOTAL GLOBAL				857,05	

ANEXO II - 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 (objetos em desuso ou estranhos ao ambiente)	2
	Alteração de cardápio em menos de 48h, sem justificativa relevante	2
	Falta de uso de máscaras durante a distribuição de alimentos	2
	Ausência dos displays nos balcões com as informações obrigatórias impressas previstas no TR	2
	Ausência de quaisquer itens de apoio: guardanapo, adoçante, sal, palito, vinagre, azeite	2
	Descumprimento dos horários das refeições em até 10 minutos de atraso	2
	Ausência de aferição e registro diário da temperatura das preparações, bem como de instrumento calibrado para essa finalidade.	2
	*Demora na reposição das preparações durante as refeições, ocasionando a paralisação da fila entre 1 e 5 minutos.	2
	**Peso (per capita) dos alimentos e preparações fornecidos em desacordo com o edital, entre 92 e 94%	2
Média	Limpeza inadequada de freezers e geladeiras	5
	Descumprimento da ficha técnica das preparações alimentícias fornecidas, conforme estabelecido em edital	5
	Presença de embalagens danificadas para armazenamento de 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 armazenados diretamente no chão, em qualquer área.	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
	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 ou inapropriado ao tipo de operação utilizada	5
	Utensílios armazenados em local inapropriado, de forma desorganizada e desprotegidos contra a contaminação	5

	Descumprimento dos horários das refeições, entre 11 e 20 minutos de atraso	5
	*Demora na reposição das preparações durante as refeições, ocasionando a paralisação da fila entre 6 e 7 minutos.	5
	**Peso (per capita) dos alimentos e preparações fornecidos em desacordo com o edital entre 89 e 91%	5
Grave	Servir carnes com aponeuroses, tendões e/ou excesso de gordura	7
	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 no estoque ou distribuição de itens proibidos	7
	Presença de equipamentos, da CONTRATANTE ou da CONTRATADA, 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
	Acúmulo de resíduos de alimentos/lixo nas áreas de preparação dos alimentos	7
	Descumprimento dos horários das refeições, entre 21 e 30 minutos de atraso	7
	*Demora na reposição das preparações durante as refeições, ocasionando a paralisação da fila entre 8 e 10 minutos.	7
	**Peso (per capita) dos alimentos e preparações fornecidos em desacordo com o edital entre 86 e 88%	7
Gravíssima	Coleta e armazenamento inadequado de amostras	10
	Sobras de alimentos (in natura, pré-preparado ou preparado) armazenadas em qualquer área sem identificação de data de fracionamento e prazo de validade	10
	Descumprimento do horário de funcionamento da cantina estudantil, afetando o fornecimento e venda das refeições	10
	Descumprimento do cardápio mínimo da cantina estudantil, mediante não fornecimento de um ou mais itens obrigatórios	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 ou frutas higienizadas.	10
	Presença de insetos ou sujidades em bandejas, talheres ou pratos	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
	Descumprimento dos horários das refeições, a partir de 31 minutos de atraso	10
	*Demora na reposição das preparações durante as refeições, ocasionando a paralisação da fila acima de 10 minutos.	10
	**Peso (per capita) dos alimentos e preparações fornecidos em desacordo com o edital, em valor igual ou abaixo de 85%	10
	PONTUAÇÃO TOTAL (Σ pd)	

*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:

$$\text{NAT} = 100 - \Sigma pd$$

Onde: Σpd = 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)

Nota da avaliação técnica (NAT)	Glosas
NAT = 100	Não realizar glosa.
95 ≤ NAT ≤ 99	Glosa correspondente a 0,5% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida
90 ≤ NAT < 95	Glosa correspondente a 2% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida
85 ≤ NAT < 90	Glosa correspondente a 4% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida.
80 ≤ NAT < 85	Glosa correspondente a 6% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida.
75 ≤ NAT < 80	Glosa correspondente a 8% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida.
70 ≤ NAT < 75	Glosa correspondente a 10% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida.
60 ≤ NAT < 70	Glosa correspondente a 12% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida.
50 ≤ NAT < 60	Glosa correspondente a 15% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida.
40 ≤ NAT < 50	Glosa correspondente a 20% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida.
30 ≤ 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			
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 das opções “Satisfeito” e/ou “Indiferente” for igual ou superior a 50%, em todos os 10 itens avaliados, O valor será 100 (cem).
- Caso o percentual da opção “Insatisfeito” seja superior a 50%, em 1 dos 10 itens avaliados, o valor será 90 (noventa).

- Caso o percentual da opção “Insatisfeito” seja superior a 50%, em 2 dos 10 itens avaliados, o valor será 80 (oitenta).
- Caso o percentual da opção “Insatisfeito” seja superior a 50%, em 3 dos 10 itens avaliados, o valor será 70 (setenta).
- Caso o percentual da opção “Insatisfeito” seja superior a 50%, em 4 dos 10 itens avaliados, o valor será 60 (sessenta).
- Caso o percentual da opção “Insatisfeito” seja superior a 50%, em 5 ou mais dos 10 itens 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	 CEFET/RJ
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.			
1.9 HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES:			
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.			
1.10 CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS:			
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.			
1.11 ABASTECIMENTO DE ÁGUA:			
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.			
2. EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS			
2.1 EQUIPAMENTOS:			
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.			
2.4 HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E MAQUINÁRIOS, E DOS MÓVEIS E UTENSÍLIOS:			
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.			
3. HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES			
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 tossem, 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.			
CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:			
% de atendimento dos itens = _____ pontos			
RESPONSÁVEL PELA INSPEÇÃO:			
Nome do responsável:			
Assinatura do responsável:			
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)**

Nota da avaliação técnica (NAT) + público usuário (NAP) <u>ou</u> pelo checklist (NAC)	Nota da avaliação técnica (NAT) + público usuário (NAP) + checklist (NAC)	Glosas
$[(\text{NAT} + \text{NAP OU NAC})/2] = 100$	$[(\text{NAT} + \text{NAP} + \text{NAC})/3] = 100$	Não realizar glosa.
$95 \leq [(\text{NAT} + \text{NAP OU NAC})/2] \leq 99$	$95 \leq [(\text{NAT} + \text{NAP} + \text{NAC})/3] \leq 99$	Glosa correspondente a 0,5% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida
$90 \leq [(\text{NAT} + \text{NAP OU NAC})/2] < 95$	$90 \leq [(\text{NAT} + \text{NAP} + \text{NAC})/3] < 95$	Glosa correspondente a 2% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida
$85 \leq [(\text{NAT} + \text{NAP OU NAC})/2] < 90$	$85 \leq [(\text{NAT} + \text{NAP} + \text{NAC})/3] < 90$	Glosa correspondente a 4% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida.
$80 \leq [(\text{NAT} + \text{NAP OU NAC})/2] < 85$	$80 \leq [(\text{NAT} + \text{NAP} + \text{NAC})/3] < 85$	Glosa correspondente a 6% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida.
$75 \leq [(\text{NAT} + \text{NAP OU NAC})/2] < 80$	$75 \leq [(\text{NAT} + \text{NAP} + \text{NAC})/3] < 80$	Glosa correspondente a 8% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida.
$70 \leq [(\text{NAT} + \text{NAP OU NAC})/2] < 75$	$70 \leq [(\text{NAT} + \text{NAP} + \text{NAC})/3] < 75$	Glosa correspondente a 10% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida.

$60 \leq [(NAT + NAP OU NAC)/2] < 70$	$60 \leq [(NAT + NAP + NAC)/3] < 70$	Glosa correspondente a 12% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida.
$50 \leq [(NAT + NAP OU NAC)/2] < 60$	$50 \leq [(NAT + NAP + NAC)/3] < 60$	Glosa correspondente a 15% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida.
$40 \leq [(NAT + NAP OU NAC)/2] < 50$	$40 \leq [(NAT + NAP + NAC)/3] < 50$	Glosa correspondente a 20% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida.
$30 \leq [(NAT + NAP OU NAC)/2] < 40$	$30 \leq [(NAT + NAP + NAC)/3] < 40$	Glosa correspondente a 25% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida
$[(NAT + NAP OU NAC)/2] < 30$	$[(NAT + NAP + NAC)/3] < 30$	Glosa correspondente a 30% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida.

ANEXO – PADRÃO DE IDENTIDADE DE QUALIDADE (PIQ)

PRODUTOS BENEFICIADOS

MATÉRIA-PRIMA	GRUPO	CLASSE	TIPO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
ARROZ	Beneficiado	Longo Fino Curto	Branco	Grãos mofados, ardidos, chochos, enegrecidos, quebrados, verdes, manchados, picados (perfurações por insetos), rajados (com estrias vermelhas), gessados, velhos, gelatinizados e/ou em processo de fermentação; Presença de impurezas, sementes tóxicas, insetos mortos ou vivos, tais como carunchos e gorgulhos; Odor estranho impróprio ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 6 DE 16 DE FEVEREIRO DE 2009 – MAPA. INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA nº 2 de 06/02/2012 PORTARIA Nº 269/88 – MAPA. PORTARIA Nº 85 DE 06 DE MARÇO DE 2002- SARC Nº85/02 ANEXO- MAPA.
FEIJÃO PRETO	Comum	Preto	1	Presença de grãos mofados, germinados, carunchados, danificados por insetos, manchados, enrugados, descoloridos, imaturos, amassados	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 12, DE 28 DE MARÇO DE 2008 – MAPA.
FEIJÃO BRANCO	Comum	Branco	1	e/ou quebrados, ardidos, defeituosos;	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 56, DE 24 DE NOVEMBRO
FEIJÃO MULATINHO	Comum	Cores	1		
FEIJÃO MANTEIGA	Comum	Cores	1		

FEIJÃO VERMELHO	Comum	Cores	1	Presença de bagas de mamona ou outras sementes tóxicas, insetos vivos ou mortos, tais como carunchos e gorgulhos, corpos estranhos de qualquer natureza; odor impróprio ao produto.	DE 2009 – MAPA. Ferreira, Controle da qualidade em sistemas de alimentação coletiva I, 2002.
FEIJÃO CARIOQUINHA	Comum	Cores	1		
FEIJÃO FRADINHO	Feijão de corda	Branco	1		

OUTRAS LEGUMINOSAS

MATÉRIA-PRIMA	GRUPO	CLASSE	TIPO	ESPECIFICAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
ERVILHA SECA		Graúda	1		Grãos com coloração alterada, manchados, brotados, ardidos, carunchados, mofados, chochos, despeliculados, quebrados, imaturos, queimados, carbonizados ou fermentados;	PORTARIA N° 65 DE 16 DE FEVEREIRO DE 1993 – MAPA.
LENTILHA		Graúda	1		Presença de bagas de mamona ou Outras sementes tóxicas,insetos vivos ou mortos, tais como carunchos e gorgulhos, ou corpos estranhos de	PORTARIA N° 65 DE 16 DE FEVEREIRO DE 1993 – MAPA.
GRÃO DE BICO			1			ORNELLAS, 2007.

					qualquer natureza; Odor impróprio ao produto.	
SOJA	I	Amarela		Grão	Proteína texturizada esfarelada; presença de impurezas, insetos ou quaisquer corpos estranhos; coloração alterada; odor ou sabor impróprios ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 11, DE 15 DE MAIO DE 2007 – MAPA.
	II	Branca		Texturizada Granulada		
				Texturizada Grossa		
	II	Caramelo		Texturizada Granulada	PORTARIA Nº 85 DE 06 DE MARÇO DE 2002-SARC N° 85/02 ANEXO XVI-MAPA.	N
				Texturizada Grossa		

FARINHAS, CEREALIS E SEMENTES

MATÉRIA-PRIMA	GRUPO/SUBGRUPO	CLASSE	TIPO	Especificação	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
AVEIA	1	Branca	1	Flocos	Mau estado de conservação; matéria-prima empedrada, com impurezas, bolores, fungos ou com manchas de umidade, fermentada ou rancosa; presença de insetos vivos ou mortos, corpos estranhos de qualquer	PORTARIA Nº 191, DE 14 DE ABRIL DE 1975 - MAPA.
				Farinha fina		
				Farelo fino		
				Integral laminada		
	Farinha	Branca	1	Comum	INSTRUÇÃO NORMATIVA SARC Nº 7, DE 15 DE AGOSTO DE	
	Triguilho		Integral	Farinha para quibe		
	Farinha			Farinha comum		

TRIGO	Farelo de trigo			Farelo de trigo fino	natureza, odores ou sabores estranhos.	2001 – MAPA. PORTARIA Nº 85/02 ANEXO XV INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 8, DE 2 DE JUNHO DE 2005 – MAPA.
MILHO	1	Amarela	1	Amido Flocos de milho Farinha fina /grossa Milho de canjica		PORTARIA Nº 109, DE 24 DE FEVEREIRO DE 1989 - MAPA. RDC nº 263, de 22 DE SETEMBRO DE 2005 – ANVISA.
FARINHA DE MANDIOCA	Seca /extrafina ou fina	Natural Torrada	1			PORTARIA Nº 347, DE 02 DE OUTUBRO DE 2009 – MAPA.
PRODUTO AMILÁCEO DE MANDIOCA	Fécula Tapioca		1	Polvilho doce Polvilho azedo Tapioca granulada		INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 23, DE 14 DE DEZEMBRO DE 2005 – MAPA. RDC 263- de 22 DE SETEMBRO DE 2005.- ANVISA
			1	Sagu		

PRODUTO DE ARROZ	Cereal	Branca	Pré-cozida	Farinha de arroz		RDC nº 263, de 22 DE SETEMBRO de 2005 – ANVISA
			Refinado	Creme de arroz		
PRODUTO DE BATATA	Fécula		Refinado	Fécula de batata		RDC nº 263, de 22 DE SETEMBRO DE 2005 – ANVISA
PRODUTO AMILÁCEO DE ARARUTA	Fécula		Refinado	Fécula de araruta		RDC nº 263, de 22 DE SETEMBRO 2005 – ANVISA
FARINHA DE ROSCA	Industrializada					RDC nº 90 DE 18 D OUTUBRO DE 2000 – ANVISA. RDC nº 263, de 22 DE SETEMBRO 2005 – ANVISA.
GERGELIM	Semente		Branco ou natural			INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 10 DE DEZEMBRO DE 2009 – MAPA.
			Preto			
LINHAÇA	Semente		Dourada			INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 10 DE DEZEMBRO DE 2009 – MAPA.
			Marrom			

MASSAS

MATÉRIA-PRIMA	CLASSIFICAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
MASSAS	Com ovos	Seca ou fresca	Embalagens rasgadas, com furos, amassadas; presença de fragmentos ou materiais estranhos de qualquer natureza, carunchos ou gorgulhos; textura quebradiça, com fungos, manchas de umidade, deformações em seu formato, com rugosidade e pontuações ou coloração escura; odor estranho impróprio ao produto; fora da temperatura de conservação adequada.	RDC N° 93 DE 31 DE OUTUBRO DE 2000 – ANVISA. Ferreira, <i>Controle da qualidade em sistemas de alimentação coletiva I</i> , 2002 PORTARIA INTERMINISTERIAL MA/MS n° 224, de 5 DE ABRIL DE 1989. RESOLUÇÃO RDC nº 14, de 21 DE FEVEREIRO de 2000 – ANVISA.
	Sem ovos	Seca ou fresca		
	Integral	Seca ou fresca		
	Recheada	Seca ou fresca		
PÃO BRANCO	Pão de sanduíche fatiado Pão Francês Pão sovado doce		Embalagem rasgada ou furada, coloração disforme ou esverdeada, presença de materiais estranhos ao processo de industrialização, aspecto pegajoso e com partes moles, com manchas pardacentas, mofadas ou com odor desagradável	ORNELLAS, 2007

FRUTAS

MATÉRIA - PRIMA	VARIEDADE / CULTIVAR	GRUPO	TIPO / CATEGORIA	CARACTERÍSTICAS / REQUISITOS	REFERÊNCIA
AMEIXA			Extra	Formato arredondado; polpa macia, doce, de cor amarelada ou avermelhada; película fina, vermelho-arroxeadas.	PHILIPPI, 2003 RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA
ABACAXI	Pérola		Extra	Formato cônico; folhas verdes, armadas, espinhosas; polpa amarelada, doce; casca grossa, verde e amarela.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 1, DE 01 DE FEVEREIRO DE 2002.MAPA. RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA PHILIPPI, 2003.
BANANA	D' água	II	Extra	Cacho formado de pencas; tamanho compatível com a variedade; polpa macia, doce e cor branco-creme a amarelada; casca amarela.	PORTARIA Nº 126, DE 15 DE MAIO DE 1981 – MAPA. RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA
	Prata				
	Da Terra				
MAÇÃ	Gala		Extra	Formato arredondado; polpa doce, branco-amarelada; casca fina, lisa e cor vermelha;	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 5, DE 9 DE FEVEREIRO DE 2006 – MAPA. RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA
	Fuji				

PERA	Willians Portuguesa		Extra	Polpa, doce, cor branca; casca fina, lisa e verde-amarelado.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 2 DE FEVEREIRO DE 2006 – MAPA. RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA
GOIABA	Vermelha Branca		Extra	Formato redondo; polpa firme, macia, doce, avermelhada; casca amarelada.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 7, DE 11 NOVEMBRO DE 2005 – MAPA. RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA

CAQUI	Estrela		Extra	Formato redondo; polpa firme, macia, doce, vermelho-alaranjada; casca fina, vermelha.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 4, DE 19 JULHO DE 2005 – MAPA. RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA PHILIPPI, 2003.
MELÃO	Amarelo		Extra	Formato redondo, ovalado ou alongado; polpa firme, macia, doce, branco-amarelada; casca lisa, com coloração amarela.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 36, DE 18 JUNHO DE 2008 – MAPA. RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA PHILIPPI, 2003.
MAMÃO	Formosa, Bahia,, Papaya		Extra	Formato alongado; polpa firme, macia, doce, laranja; casca amarelada ou alaranjada.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 2, DE 8 JANEIRO DE 2009 – MAPA. RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA

MELANCIA			Extra	Formato redondo ou alongado; polpa macia, doce, vermelha, com sementes achatadas e pretas; casca lisa e lustrosa, com estrias de cor verde-escura intercaladas de um verde mais claro no sentido do comprimento.	PHILIPPI, 2003.
MANGA	Haden, Palmer,				
	Rosa,				
TANGERINA	Poncã	I	Extra	Formato arredondado-achatado; polpa suculenta, fibrosa, em gomos facilmente separáveis, doce-cítrica, alaranjada;	PHILIPPI, 2003.
	Mexerica	III			RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA
	Murcote	V			

				casca grossa, rugosa, alaranjada, facilmente destacada da polpa.	PORTARIA Nº 690, DE 21 DE NOVEMBRO DE 2002 – MAPA.
LARANJA	Bahia	II	Extra	Formato redondo; polpa suculenta, fibrosa, em gomos, doce-cítrica, alaranjada; casca grossa, rugosa, alaranjada.	PHILIPPI, 2003.
	Pera	I			RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA
	Seleta	II			PORTARIA Nº 691, DE 21 DE NOVEMBRO DE 2002.
	Lima				
LIMÃO	Tahiti	I	Extra	Formato redondo; polpa suculenta, ácida, verde-clara, casca lisa, cor verde.	PORTARIA Nº 692, DE 21 DE NOVEMBRO DE 2002. PHILIPPI, 2003.

UVA	Itália, rubi, Thompson, crinson, vitória		Extra	Cachos formados por vários bagos, com pedúnculos firmes, prendendo os frutos; polpa macia, doce, podendo variar entre verde, roxa e rosada, dependendo da variedade; casca fina, lisa, cor verde, roxa ou rosada.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº14 DE 01 DE ABRIL DE 2008 – MAPA. RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA PHILIPPI, 2003.
MORANGO			Extra	Formato cônico; polpa macia, doce, vermelha; casca fina, áspera, de cor vermelha e folhas verdes.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº14 DE 01 DE ABRIL DE 2008 – MAPA. RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA PHILIPPI, 2003.
PÊSSEGO			Extra	Fruto redondo; polpa macia, doce; casca aveludada de cor amarelada e rosada; aroma delicado.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 37, DE 18 JUNHO DE 2008 – MAPA. RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA

HORTALIÇAS

RAÍZES, TUBÉRCULOS E BULBOS	VARIEDADE	GRUPO / CLASSE	TIPO / CATEGORIA	CARACTERÍSTICAS / REQUISITOS	REFERÊNCIA
AIPIM			Extra	Raiz de formato alongado; polpa compacta, de cor branca; casca rígida, marrom e também congelado.	http://www.cnph.embrapa.br INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002. - MAPARESOLUÇÃO- CNNPAnº12,de 1978- ANVISA

	Branco		Extra	Bulbo arredondado composto por bulbilhos graúdos envolvidos por película própria, além de um invólucro comum de várias túnicas; coloração variando de branca a violeta; Aroma e sabor fortes, característicos.	PORTARIA Nº 242, DE 17 DE SETEMBRO DE 1992 – MAPA. INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002. - MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA http://www.cnph.embrapa.br
	Roxo			Bulbo alongado de coloração verde-clara; aroma e sabor fortes, característicos	http://www.cnph.embrapa.br INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA
ALHO PORÓ			Extra		
	Inglesa /Asterix	1	Extra	Forma oval, arredondada e achata; polpa amarelo-clara; olhos poucos profundos; película amarelada e firme, pouco áspera.	PORTARIA Nº 69, DE 21 DE FEVEREIRO DE 1995 –

BATATA		Doce	Roxa	Extra	Formato redondo, oblongo, fusiforme ou alongado; película externa roxa; polpa doce, de cor creme.	MAPA. INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA
		Baroa	Amarela comum	Extra	Formato cônico-cilíndrico; coloração amarela intensa in natura e congelada.	RESOLUÇÃO-CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA http://www.cnph.embrapa.br/
BETERRABA				Extra	Raiz de formato arredondado e achatado; cor vermelho- arroxeadas.	http://www.cnph.embrapa.br/ RESOLUÇÃO-CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA

RAÍZES E TUBÉRCULOS	VARIEDADE	GRUPO / CLASSE	TIPO / CATEGORIA	CARACTERÍSTICAS / REQUISITOS	REFERÊNCIA
CEBOLA	Branca	<i>Typsic um</i> (Regel)	Extra	Bulbos redondos, grandes; polpa disposta em túnicas, cor branca, levemente esverdeada; casca marrom- clara	
	Roxa			Bulbos redondos, grandes; polpa disposta em túnicas, cores roxa e branca; casca roxa.	12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA http://www.cnph.embrapa.br/

CENOURA	Alvorada		Extra	Raízes longas, de formato cilíndrico; casca e polpa com coloração alaranjada intensa, baixa incidência de ombro verde ou roxo.	INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOV EMBRO DE 2002.-MAPA RESOLUÇÃO-CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA http://www.cnph.embrapa.br/
INHAME			Extra	Raiz de formato cônico-alongado; polpa compacta, de cor branca; casca rígida, marrom.	INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOV EMBRO DE 2002.-MAPA. RESOLUÇÃO-CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA
FRUTOS	VARIEDADE	GRUPO /CLASSE	TIPO /CATEGORIA	CARACTERÍSTICAS / REQUISITOS	REFERÊNCIA
ABÓBORA	Moranga Japonesa Paulista		Extra	Forma arredondada-achatada ou alongada, dependendo da variedade; aparência de gomos; casca lisa, rígida, de cor variando entre laranja, branco e verde; interiores ocos onde se localizam as sementes; polpa de sabor adocicado, com coloração alaranjada ou laranja-intensa, dependendo da variedade.	INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOV EMBRO DE 2002.-MAPA. RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA http://www.cnph.embrapa.br/

ABOBRINHA	Brasileira		Extra	Forma alongada mais arredondada em uma das pontas; casca lisa e brilhante de cor creme e verde-clara.	INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO-CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA PHILIPPI, 2003
	Italiana			Formato alongado regular; casca lisa e brilhante de cor verde mais intensa.	
BERINJELA	Roxa		Extra	Formato oblongo, cilíndrico e alongado; fruto de cor roxo-escura e brilhante; pedúnculo verde.	http://www.cnph embrapa.br/ INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO-CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA
CHUCHU			Extra	Fruto compacto; formato de pera alongado; polpa verde; casca rígida, rugosa e sulcada, cor verde.	http://www.cnph embrapa.br/ INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002 - MAPA RESOLUÇÃO-CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA
JILÓ			Extra	Formato pode ser oblongo, alongado ou quase esférico, conforme a variedade; coloração verde clara ou escura; sabor amargo.	http://www.cnph embrapa.br/ INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA

					RESOLUÇÃO-CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA
MAXIXE			Extra	Fruto globular de coloração verde-esbranquiçada; casca coberta por espinhos macios.	http://www.cnph.embrapa.br/ INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.-MAPA RESOLUÇÃO-CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA
PIMENTÃO	Amarelo Verde Vermelho		Extra	Formato quadrado em cima e cônico embaixo; cores verde-escuro, amarelo intenso e vermelho vivo, dependendo do estado de maturação do fruto; aroma e sabor fortes característicos, sabor levemente adocicado nos frutos amarelo e vermelho.	http://www.cnph.embrapa.br/ INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.-MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA
QUIABO	Cilíndrico	Verde	Extra	Fruto alongado e fino, de ponta afilada e coloração verde; superfície coberta por pequenos pelos; devem estar tenros e firmes.	PHILIPPI, 2003 INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.-MAPA. RESOLUÇÃO-CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA

TOMATE	Salada		Extra	Fruto redondo de cor vermelha intensae uniforme, externae internamente; polpa compacta; casca espessa e firme.	http://www.cnph.embrapa.br/
	Molho				INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA.
	Cereja				RESOLUÇÃO-CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA

FLOR	VARIEDADE	GRUPO / CLASSE	TIPO /CATEGORIA	CARACTERÍSTICAS / REQUISITOS	REFERÊNCIA
BRÓCOLIS	Comum		Extra	Ramas comercializadas em maços que incluem talos e folhas, além dos botões florais; botões florais totalmente fechados, talos firmes e folhas frescas; coloração verde, nunca amarelada; e congelados.	http://www.cnph.embrapa.br/ INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA
	Americano			“Cabeça” de flores bem unidas, associadas a um caule central e rodeadas de folhas; coloração verde, porém os botões florais podem apresentar coloração superior arroxeados e congelados.	RESOLUÇÃO-CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA

COUVE-FLOR		5, 6, 7 ou 8	Extra	“Cabeça” de flores bem unidas, associadas a um caule central e rodeadas de folhas; coloração branca ou creme, nunca amarela; não deve apresentar pelos na superfície das flores e congelados.	http://www.cnph.embra pa.br/ INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº12, de1978- ANVISA
------------	--	--------------	-------	---	---

FOLHAS	VARIÉDADE	GRUPO / CLASSE	TIPO/CATEGORIA	CARACTERÍSTICAS / REQUISITOS	REFERÊNCIA
ACELGA			Extra	Folhas novas, viçosas, de cor verde-clara e talo verde-esbranquiçado; consistência firme, de forma que estale quando se quebra o talo.	http://www.cnph.embra pa.br/ INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12,de 1978- ANVISA

AGRIÃO			Extra	<p>Maços com folhas frescas, pequenas, de cor verde escura, sem áreas amareladas ou pontos escurecidos; talos verdes, firmes e quebradiços; a presença de flores não prejudica a qualidade do agrião para consumo; sabor levemente picante.</p>	http://www.cnph.embrapa.br/ INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO-CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA
ALFACE	Americana	Verde, Roxa	Extra	Folhas lisas ou crespas, consistentes, quebradiças, verde-esbranquiçadas e curvas, formando cabeças de alta compacidade.	http://www.cnph.embrapa.br/
	Crespa, Lisa			Folhas crespas de bordas recortadas e irregulares, não formam cabeça; coloração verde brilhante ou roxa (somente as bordas ou o todo).	INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA. RESOLUÇÃO-CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA.
	Paulista			Folhas lisas e delicadas de bordas arredondadas, podendo ou não formar cabeça; coloração verde.	
BERTALHA			Extra	Folhas carnosas, de tamanho médio; formato semelhante ao do espinafre, porém mais arredondado; folhas e hastes verdes, vigorosas.	http://www.cnph.embrapa.br/ INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO-

					CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA
CEBOLINHA			Extra	Folhas compridas, cilíndricas, ocas, de coloração verde; possuem aroma e sabor fortes, característicos.	http://www.cnph.embra pa.br/ RESOLUÇÃO-CNNPA nº12 ,de 1978- ANVISA
CHICÓRIA	Crespa		Extra	Folhas lisas ou crespas, frescas, brilhantes, firmes; folhas externas de cor verde mais escura do que as folhas internas.	http://www.cnph.embra pa.br/ INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- ANVISARESOL UÇÃO- CNNPAnº12,de 1978- ANVISA
	Lisa				

COENTRO			Extra	Folhas frescas, verdevivo, aderidas a um caule cilíndrico;nunca devem apresentar folhas amareladas ou talos moles; aroma e sabor fortes, característicos.	http://www.cnph.embra pa.br/ INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO-CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA
---------	--	--	-------	---	---

COUVE	Manteiga		Extra	Folhas arredondadas, grandes, lisas ou pouco onduladas, de cor verde-escura e talos verde- claros; sem manchas escuras ou amarelas, sem sinais de murcha e com os talos firmes.	http://www.cnph.embra pa.br/ INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO-CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA
ESPINAFRE			Extra	Folhas triangulares, frescas, de cor verde-escura uniforme; talos firmes, nunca moles. Apresentação folhas congeladas.	http://www.cnph.embra pa.br/ INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO-CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA
HORTELÃ	Fresco		Extra	Pequenas folhas opostas, rugosas, de formato ovalado e margens serrilhadas; coloração verde; aroma e sabor refrescantes.	http://www.cnph.embra pa.br/
MANJERICÃO	Fresco		Extra	Pequenas folhas ovaladas e pontiagudas, de margens lisas, presas a um caule muito ramificado; folhas verde-brilhantes muito aromáticas.	http://www.cnph.embra pa.br/ INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO-CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA

REPOLHO	Verde		Extra	<p>“Cabeça” formada pela sobreposição de folhas; coloração verde ou roxa, dependendo da variedade (as folhas de cobertura são mais escuras, enquanto as folhas internas são mais claras); pecíolo curto e bem destacado, firme e claro nas duas variedades.</p>	http://www.cnph.embra pa.br/ INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO-CNNPA nº12 , de 1978- ANVISA
	Roxo				
RÚCULA			Extra	Folha alongada de borda lisa ou recortada; coloração varia do verde ao verde escuro; talo fino e firme; sabor forte, amargo e picante.	http://www.cnph.embra pa.br/ INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO-CNNPA nº12 , de 1978- ANVISA
SALSA	Lisa		Extra	<p>Folhas verde-escuras, brilhantes, compostas por folíolos triangulares serrilhados presas a um caule oco, cilíndrico, pouco ramificado, de coloração verde-clara; possuem aroma forte e agradável.</p>	http://www.cnph.embra pa.br/ INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO-CNNPA nº12, de 1978- ANVISA
	Crespa				

SEMENTES	VARIÉDADE	GRUPO / CLASSE	TIPO / CATEGORIA	CARACTERÍSTICAS / REQUISITOS	REFERÊNCIA
ERVILHA FRESCA	ErvilhaTorta			Ervilhas em vagens tenras, limpas, de cor verde clara; grãos, também verdes, podem ser lisos ou rugosos; vagens devem estar firmes e quebráveis, nunca amolecidas e dobráveis de coloração verdeclara; possui um fio fibroso nas laterais; tenras e quebradiças, nunca amolecidas.	http://www.cnph.embra pa.br/ INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA
VAGEM	Macarrão Manteiga				http://www.cnph.embra pa.br/ INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 D NOV EMBRO DE 2002.- MAPARESOLU ÇÃO- CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA

CARNES IN NATURA

MATÉRIA - PRIMA	ORIGEM	CORTE	CARACTERÍSTICAS	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
CARNE BOVINA	Bovina	Chã de dentro / Coxão de dentro, Alcatra (músculo do interior da perna, arredondado, com fibras curtas e de consistência macia) Contrafilé (carne macia, de forma redonda, com uma capa de gordura) Patinho (Corte ligeiramente macio)	Em temperatura adequada ao tipo de conservação (refrigerada ou congelada); aspecto firme, livre de hematomas visíveis e resíduos da serragem dos ossos; livre de qualquer material estranho (sujeiras, madeira, metal), odores estranhos, manchas de sangue, ossos quebrados ou aparentes, contusões e de queima pelo frio.	Carne esverdeada, pegajosa, com as fibras desfazendo-se; presença de hematoma, corpos estranhos ou odor pútrido. As carnes congeladas não devem apresentar gelo superficial, água dentro da embalagem, nem qualquer sinal de recongelamento	PORTARIA N° 5 DE 8/11/88 – MAPA. PHILIPPI, 2003 DECRETO N° 343, DE 04 DE NOVEMBRO DE 1996 - MAPA. Albino Luchiari Filho. Produção De Carne Bovina No Brasil Qualidade, Quantidade Ou Ambas? SIMBOI, 2006 Decreto N° 30691, DE 29 DE MARÇO DE 1952- RIISPOA- MAPA Resolução - RDC nº 12, de 02/01/01. Brasília: Ministério da Saúde, 2001 DIPOA n.304 de 22/04/96 DIPOA n.145 de 22/04/98 Resolução da ANVISA nº105 de 19/05/99 Portaria Nº 46 DE 10 DE FEVEREIRO DE 1998- MAPA

CARNE DE AVES	Frango Peru Ave tipo chester	Peito e filé de sobrecoxa Coxa Sobrecoxa Inteiro	Odor característico, temperatura adequada ao tipo de conservação (refriada, congelada); aspecto firme, cor amarelo-rosado; livre de hematomas visíveis e resíduos da serragem dos ossos, qualquer material estranho (sujeiras, madeira, metal), odores estranhos, manchas de sangue, ossos quebrados ou aparentes, contusões e queima pelo frio.	Carne com consistência amolecida, dura e ressecada. Presença de corpos estranhos, escurecimento ou acumulo sanguíneo. Coloração da carne com manchas escuras, esverdeadas ou claras. Presença de excesso de gordura.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 20, DE 21 DE JULHO DE 1999 - MAPA. Albino Luchiari Filho. Produção De Carne Bovina No Brasil Qualidade, Quantidade Ou Ambas? SIMBOI, 2006. DIPOA n.304 de 22/04/96 DIPOA n.145 de 22/04/98 RESOLUÇÃO da ANVISA nº105 de 19/05/99. PORTARIA Nº 46, DE 10 DE FEVEREIRO DE 1998.MAPA DECRETO Nº 30691, DE 29 DE MARÇO DE 1952- RIISPOA- MAPA. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 59, DE 02 DE DEZEMBRO DE 2009- MAPA

CARNE SUÍNA	Suína	Mignon Lombinho Carré Pernil	Odor característico, temperatura adequada ao tipo de conservação; aspecto firme e cor rosada; livre de hematomas visíveis e resíduos da serragem dos ossos, qualquer material estranho (sujeiras, madeira, metal), odores estranhos, manchas de sangue, ossos quebrados ou aparentes, contusões e de queima pelo frio; gordura de coloração branca ou quase branca.	Carne disforme, pálida, flacidez, manchas limo Ou exsudando suco.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 20, DE 21 DE JULHO DE 1999 - MAPA. Albino Luchiari Filho. Produção De Carne Bovina No Brasil Qualidade, Quantidade Ou Ambas. SIMBOI, 2006. DIPOA n.304 de 22/04/96 DIPOA n.145 de 22/04/98 RESOLUÇÃO da ANVISA nº105 de 19/05/99. Portaria Nº 46, DE 10 DE FEVEREIRO DE 1998.MAPA Decreto Nº 30691, DE 29 DE MARÇO DE 1952- RIISPOA- MAPA.
-------------	-------	---------------------------------------	---	---	--

PESCADO	Peixe	Filé: Merluza, dourado, tilápia, truta, Pescada Posta: namorado, Dourado ou Congro Rosa	Odor característico, carne firme, olhos brilhantes, guelras róseas ou vermelhas úmidas, escamas aderentes e firmes, cor branca ou ligeiramente rósea, temperatura adequada à forma de conservação; livre de qualquer material estranho (sujeiras, madeira, metal), odores estranhos, manchas escuras, espinhas quebradas ou aparentes.	Carne sem elasticidade, conservando sinais de pressão de dedos; carne sem brilho, de cor leitosa; cheiro desagradável ou pútrido; olhos turvos e afundados na órbita; guelras pálidas, ressecadas, azuladas, com cheiro desagradável; escamas opacas, desprendendo-se facilmente; pele de cor embaçada, rugosa e frágil; ventre flácido ou volumoso; nadadeira e cauda sem resistência a movimentos; vísceras dilaceradas.	ORNELLAS 2007 Albino Luchiari Filho. Produção De Carne Bovina No Brasil Qualidade, Quantidade Ou Ambas? SIMBOI, 2006. PORTARIA Nº 46, DE 10 DE FEVEREIRO DE 1998. MAPA Decreto Nº 30691, DE 29 DE MARÇO DE 1952- RIISPOA- MAPA.
---------	-------	--	--	--	--

PRODUTOS CÁRNEOS PROCESSADOS

MATÉRIA- PRIMA	ORIGEM	CORTE	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
CARNE SECA / CHARQUE	Bovina	Coxão traseiro	Embalagem rasgada ou furada; carne amolecida, úmida ou pegajosa; presença de sebo; coloração disforme ou	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 20, DE 21 DE JULHO DE 1999 – MAPA. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 31 DE

			esverdeada; a gordura não deve apresentar odor de ranço.	JULHO DE 2000.MAPA Circular Nº 109, DE 29 DE AGOSTO DE 1988
PRESUNTO	Suíno	Membro posterior, desossado ou não, submetido ao processo térmico adequado.	Embalagem rasgada ou furada; coloração disforme ou esverdeada; presença de materiais estranhos ao processo de industrialização, aspecto pegajoso; odor desagradável; não conservação em temperatura adequada, ou seja, a de refrigeração (máximo 8°C).	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 20, DE 31 DE JULHO DE 2000 – MAPA. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 31 DE JULHO DE 2000- MAPA
PEITO	Peru	Membro superior, desossado, submetido ao processo térmico adequado.		DECRETO Nº 30691 DE 29/03/1952 – MAPA.
BLANQUET				

LEITE E DERIVADOS

MATÉRIA- PRIMA	ESPECIFICAÇÃO	CARACTERÍSTICAS	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
LEITE UHT	Desnatado	Aspecto líquido e homogêneo; coloração branca; sabor e odor suaves, levemente adocicados.	Aspecto viscoso; cor, sabor ou odor alterados; presença de impurezas ou elementos estranhos.	PORTARIA Nº 146, DE 07 DE MARÇO DE 1996 – MAPA. DECRETO Nº 2244, DE 04 DE JUNHO DE 1997-MAPA
	Integral			
LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO	Desnatado	Pó facilmente solúvel em água; aspecto uniforme, sem grumos; cor branco-creme; sabor e odor agradáveis, semelhantes ao do leite fluido.	Matéria-prima empedrada, mofada; cor, sabor ou odor alterados; presença de corpos estranhos de qualquer natureza.	DECRETO Nº 1236, DE 02 DE SETEMBRO DE 1994-MAPA ORNELLAS, 2007. ARRUDA, 2002.
	Integral			

CREME DE LEITE UHT / FRESCO	Creme de baixo teor de gordura			PORTARIA Nº 146, DE 07 DE MARÇO DE 1996 – MAPA. ORNELLAS, 2007.
	Creme			DECRETO Nº 2244, DE 04 DE JUNHO DE 1997-MAPA
	Creme de alto teor de gordura	Deve apresentar-se espesso, de coloração branca ou levemente amarelada; sabor e odor característicos, suaves, não rançosos nem ácidos.	Presença de impurezas ou elementos estranhos; creme com consistência, cor, odor ou sabor alterados.	DECRETO Nº 2244, DE 04 DE JUNHO DE 1997-MAPA
MANTEIGA	Extra ou de primeira qualidade	Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, de textura lisa, uniforme, untuosa, com distribuição uniforme de água; coloração branca amarelada; sem manchas ou pontos com outras colorações; sabor suave e aroma delicado.	Presença de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos; consistência amolecida; cor, sabor e odor alterados.	PORTARIA Nº 146, DE 07 DE MARÇO DE 1996 – MAPA. ORNELLAS, 2007. DECRETO Nº 2244, DE 04 DE JUNHO DE 1997
QUEIJO	Minas frescal	Aspecto firme e consistência macia; textura fechada com ou sem buracos mecânicos pequenos; cor branca ou branco-creme; odor próprio e sabor levemente ácido.	Aspecto melado, pegajoso; consistência alterada; cor, sabor e odor estranhos ao produto.	PORTARIA Nº 146, DE 07 DE MARÇO DE 1996 – MAPA. ARRUDA, 2002. DECRETO Nº 2244, DE 04 DE JUNHO DE 1997-MAPA
	Mussarela	Aspecto de massa semi-dura; cor branco-creme homogênea; sabor suave; odor próprio.	Produto estufado, rachado, mofado; presença de elementos estranhos em sua massa; cor, sabor ou odor impróprios ao produto.	PORTARIA Nº 146, DE 07 DE MARÇO DE 1996. – MAPA. DECRETO Nº 2244, DE 04 DE JUNHO DE 1997-MAPA
		Consistência dura; textura compacta,	Aspecto pegajoso, textura	PORTARIA Nº 146, DE 07 DE MARÇO DE

	Parmesão	superfície de fratura granulosa; coloração amarelada; sabor salgado, ligeiramente picante; odor característico, agradável e bem desenvolvido.	amolecida; presença de mofo ou qualquer outro elemento estranho; cor, sabor ou odor impróprios ao produto.	1996 – MAPA. DECRETO Nº 2244, DE 04 DE JUNHO DE 1997-MAPA PORTARIA Nº 353, DE 04 DE SETEMBRO DE 1997 – MAPA.
	Prato	Aspecto de massa semidura; cor amarela; sabor e odor próprios.	Produto estufado, rachado ou mofado; odor, sabor e cor alterados; presença de substâncias estranhas de qualquer natureza em sua massa.	PORTARIA Nº 146, DE 07 DE MARÇO DE 1996 – MAPA. DECRETO Nº 2244, DE 04 DE JUNHO DE 1997-MAPA
	Requeijão	Aspecto de massa mole, pastosa, homogênea; coloração branco-creme; sabor e odor característicos.	Massa heterogênea, de consistência ou cor alterada; presença de mofo ou elementos estranhos à sua natureza; odor e sabor pútridos.	PORTARIA Nº 359, DE 04 DE SETEMBRO DE 1997 – MAPA. ARRUDA, 2002. DECRETO Nº 2244, DE 04 DE JUNHO DE 1997-MAPA
	Ricota	Crosta rugosa, não formada ou pouco nítida; textura fechada ou com alguns olhos mecânicos; consistência firme, macia; cor branca.	Aspecto melado, pegajoso; consistência ou cor alterada; sabor ou odor estranho ao produto.	ARRUDA, 2002. DECRETO Nº 2244, DE 04 DE JUNHO DE 1997-MAPA
IOGURTE NATURAL	Integral Desnatado	Consistência firme ou pastosa; cor branca; odor próprio; sabor levemente ácido.	Consistência líquida; aspecto talhado; cor, odor ou sabor alterado.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 46, DE 23 DE OUTUBRO DE 2007-MAPA

OVOS

MATÉRIA- PRIMA	GRUPO	CLASSE	TIPO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
OVOS DE GALINHA	Fresco Branco Fresco Cor	A	Tipo 1 (Extra ou Jumbo)	Ovos com casca suja, trincada ou rompida; alterações da gema e da clara; gema arrebentada, misturada à clara, com manchas escuras, presença de sangue, embrião ou fungos; cor, odor e sabor anormais; podridão.	PORTARIA Nº 1 DE 21 DE FEVEREIRO DE 1990 – MAPA. ORNELLAS, 2007. DECRETO Nº 56.585, DE 20 DE JULHO DE 1965 – MAPA.
	Integral		Pasteurizado líquido Refrigerado	Sabor e odor desagradáveis; coloração e consistência alteradas; presença de matéria estranha ao produto.	DECRETO Nº 30691, DE 29 DE MARÇO DE 1952 – MAPA. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 46, DE 2 DE SETEMBRO DE 2008 – MAPA.
			Desidratado	Umidade anormal; formação de grumos; cor alterada; presença de corpos estranhos de qualquer natureza; sabor e odor impróprios ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 56, DE 04 DE DEZEMBRO DE 2007 – MAPA. RESOLUÇÃO Nº 1, DE 09 DE JANEIRO DE 2003 – MAPA.

GORDURAS

MATÉRIA-PRIMA	TIPOS	ESPECIFICAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
ÓLEOS VEGETAIS	1	Soja	Presença de corpo ou detrito de qualquer natureza, estranho ao produto; líquido interno turvo, odor desagradável característico de ranço; presença de substâncias nocivas à saúde.	ARRUDA, 2002. ORNELLAS, 2007.
		Milho		
		Girassol		
		Canola		
AZEITE	Extra Virgem	Oliva	Com acidez máxima de 0,5%. Apresentação líquida refinada, límpida, sem sinais de partículas suspensas, coloração amarelada translúcida, aspecto e densidade característicos.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 49, DE 22 DEZEMBRO DE 2006 – MAPA RDC 270 DE 22/09/2005 – ANVISA.
CREME VEGETAL	Comum Light	Com sal ou sem sal, sem traços de leite	Coloração alterada; odor e sabor desagradáveis, característicos de ranço; temperatura inadequada de conservação.	PORTARIA Nº 372 DE 04 SETEMBRO DE 1997 – MAPA. ORNELLAS, 2007.

VINAGRE

MATÉRIA-PRIMA	ESPECIFICAÇÃO	CARACTERÍSTICAS	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
VINAGRE	Fermentado Acético de Vinho Tinto ou Branco	Líquido límpido, transparente ou vinho translúcido, dependendo do tipo de vinho fermentado; aroma acético e sabor ácido.	Sabor e aroma desagradáveis; presença de elementos estranhos à sua natureza.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 36, DE 14 DE OUTUBRO DE 1999 – MAPA.
	Fermentado Acético de Vinho, do tipo Balsâmico	Aspecto denso, xaroposo e escuro, com aroma e sabor ácidos levemente adocicados.		INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 23, de 02 DE AGOSTO DE 2004- MAPA.
	Fermentado Acético de Frutas, Cereais, Vegetais ou Mel.	Líquido límpido, de coloração condizente com a origem de seus componentes; aroma acético, sabor ácido.		EMBRAPA UVA E VINHO www.cnpuv.embrapa.br

MOLHOS INDUSTRIALIZADOS

MATÉRIA- PRIMA	ESPECIFICAÇÃO	CARACTERÍSTICA S	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
CONCENTRADO DE TOMATE	Extrato	Aspecto de massa mole; cor vermelha; odor e sabor próprios.	Sabor e aroma desagradáveis; presença de elementos estranhos à sua natureza; coloração imprópria ao produto; presença de fungos, bolores.	RESOLUÇÃO RDC Nº 272, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 – ANVISA.
	Polpa			
CATCHUP		Consistência pastosa; cor vermelha; odor e sabor próprios.		RESOLUÇÃO RDC Nº 276 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 – ANVISA.
MOSTARDA PREPARADA	Amarela	Consistência pastosa; cor amarela; odor e sabor fortes, característicos.		
MOLHO SHOYO		Consistência líquida; coloração escura; sabor salgado.		
MOLHO INGLÊS		Consistência líquida; coloração escura; sabor próprio.		
MAIONESE		Consistência pastosa, emulsão estável; cor branco-creme; odor e sabor característico.		

AÇÚCAR E ADOÇANTES

MATÉRIA-PRIMA	ESPECIFICAÇÃO	CARACTERÍSTICAS	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
AÇÚCARES E ADOÇANTES	Refinado	Pó finíssimo de cor branca e rápida dissolução em água.	Grãos empedrados, úmidos, fermentados; presença de terra, insetos, larvas ou qualquer matéria estranha; coloração imprópria ao produto.	RESOLUÇÃO RDC Nº 271, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 – ANVISA. ORNELLAS, 2007.
	Cristal	Pequenos cristais de cor branca.		
	Mascavo	Coloração caramelo a marrom e sabor semelhante ao da rapadura.		
	Steviosídeo	Líquido ou pó, sem impurezas e outros ingredientes		
	Sucralose			

DOCES INDUSTRIALIZADOS E FRUTAS SECAS

MATÉRIA- PRIMA	ESPECIFICAÇÃO	TIPO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
DOCES	De corte	Variados	Sabor, odor e cor alterados; textura diferente da especificada em embalagem; presença de insetos, larvas, parasitos ou qualquer matéria estranha ao produto; consistência alterada.	RESOLUÇÃO RDC Nº 272 DE - DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 – ANVISA.
	Cremosos ou pastosos	De leite e variados de frutas sem leite		PORTARIA Nº 354, DE 04 DE SETEMBRO DE 1997 – MAPA.
	Compotas	De frutas sem leite		Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 352, de 23 de dezembro de 2002. ANVISA ORNELLAS, 2007. PHILIPPI, 2003.
AMEIXA	Preta, sem caroço	Seca	Presença de fungos, bolores, insetos ou outra matéria estranha; coloração anormal, odor e sabor estranhos ao produto.	RESOLUÇÃO RDC Nº 272 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 – ANVISA.
UVA PASSA	Preta / Branca	Seca		

CAFÉ, CHOCOLATE, ERVA- MATE, LEITE DE COCO E COCO RALADO, FERMENTO EM PÓ QUÍMICO

MATÉRIA- PRIMA	ESPECIFICAÇÃO	CARACTERÍSTICAS	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
CAFÉ	Torrado	endosperma (grão) beneficiado do fruto maduro de espécies do gênero Coffea, como Coffea arábica L., Coffea liberica Hiern, Coffea canephora Pierre (Coffea robusta Linden), submetido a tratamento térmico até atingir o ponto de		RESOLUÇÃO- RDC Nº 277, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005

		torra escolhido. O produto pode apresentar resquícios do endosperma (película invaginada intrínseca). Pode ser adicionado de aroma.		
CHOCOLATE		produto obtido a partir da mistura de derivados de cacau (<i>Theobroma cacao L.</i>), massa (ou pasta ou liquor) de cacau, cacau em pó e ou manteiga de cacau, com outros ingredientes, contendo, no mínimo, 25 % (g/100 g) de sólidos totais de cacau. O produto pode apresentar recheio, cobertura, formato e consistência variados.		RESOLUÇÃO-RDC Nº 264, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005
ERVA-MATE		Erva-Mate: é o produto constituído exclusivamente pelas folhas e ramos de <i>Ilex paraguariensis St. Hil.</i> , obtido por processo de secagem e fragmentação destinado ao preparo de “chimarrão” ou “tererê” podendo ser adicionado de açúcar.		RESOLUÇÃO-RDC Nº 277, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005
LEITE DE COCO	Sem açúcar	Líquido de coloração branco-leitosa; sabor e odor característicos do coco, porém suaves.	Consistência, sabor, odor e cor alterados; presença de matéria estranha.	RESOLUÇÃO RDC Nº 272 DE - DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 – ANVISA.
COCO RALADO	Desidratado Sem açúcar	Aspecto característico, cor branca; procedente de cocos maduros e sãos.	Umidade anormal; presença de insetos, larvas, parasitos ou qualquer matéria	

			estrana ao produto; cor, sabor e odor impróprios ao produto.	
FERMENTO	Químico pó Biológico seco Biológico instantâneo Biológico instantâneo massa doce	Aspecto em pó, Cor branco, Cheiro e sabor próprio Fermento Seco; Aspecto: pó, escamas, grânulos ou cilindros de tamanhos variáveis; Cor: do branco ao castanho claro; Cheiro: próprio; Sabor: próprio	Umidade anormal; presença de insetos, larvas, parasitos ou qualquer matéria estranha ao produto; cor, sabor e odor impróprios ao produto. Não deverá possuir cheiro a mofo e sabor amargo.	RESOLUÇÃO - CNNPA nº 38, de 1977- ANVISA

CONSERVAS

MATÉRIA- PRIMA	TIPOS	ESPECIFICAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
AZEITONA	Verde Preta	Sem caroço; fatiada, inteira, recheada.	ES Vazamento do líquido interno; líquido de cobertura espumoso; presença de materiais estranhos em suspensão; sinais de fermentação; odor desagradável;	ARRUDA, 2002. ORNELLAS, 2007.
MILHO VERDE	Salmoura/ simples		consistência ou coloração alteradas (manchas ou o todo) salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro	RDC 352 DE 23/12/2002 – ANVISA. RESOLUÇÃO RDC Nº 362, DE 29 DE JULHO DE 1999 – ANVISA.
ERVILHA	Salmoura/ simples	Fatiado ou inteiro		RESOLUÇÃO - CNNPA Nº 13, DE 15 DE JULHO DE 1977
PALMITO	Pupunha Salmoura/ simples a			ANVISA
CHAMPIGNON	Salmoura/ simples	Fatiado ou inteiro		

ALCAPARRAS	Salmoura/ simples		amoniacial, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 23, de 02 DE AGOSTO DE 2004- MAPA.
ASPARGOS	Salmoura/ simples			
PICLES	Hortaliças Variadas	Simples ou mistas		RESOLUÇÃO RDC Nº 272 DE - DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 – ANVISA. Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 352, de 23 de dezembro de 2002.ANVISA
CEBOLINHA	Salmoura/ simples			
ATUM	Light	Enlatado e imerso em água e sal; Ao natural sólido ou em pedaços		PORTARIA Nº 63, DE 13 DE NOVEMBRO DE 2002-MAPA
OVO DE CODORNA	Salmoura/ simples			Portaria Nº 1, DE 21 DE FEVEREIRO DE 1990-MAPA

CONDIMENTOS E ESPECIARIAS

MATÉRIA- PRIMA	TIPOS	ESPECIFICAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
ALHO	Desidratado	Flocos	Presença de insetos, larvas, parasitos, matéria terrosa ou corpos estranhos de outras naturezas; alteração de cor, odor, sabor e textura dos produtos; presença de umidade anormal, fermentação; embalagens violadas, rasgadas, molhadas, sem	PORTARIA Nº 242 DE 17 DE SETEMBRO DE 1992.MAPA
	Frito	Triturado		
CANELA	Secos	Casca Pó		
CRAVO - DA - ÍNDIA	Bahia especial	Seco		INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 49, DE 14 DE SETEMBRO DE 2006.MAPA
COENTRO	Desidratado	Folhas		

CEBOLA	Desidratado	Flocos	identificação, nº de lote ou data de validade. ORNELLAS, 2007. PORTARIA Nº 13, DE 25 DE JANEIRO DE 2010- MAPA. RDC Nº 12, DE 2 DE JANEIRO 2001 – ANVISA. GERMANO- P. M. L, 2008. RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA RESOLUÇÃO Nº 276, 22 DE SETEMBRO DE 2005.-ANVISA RESOLUÇÃO Nº 130 26 DE MAIO DE 2003.-ANVISA
ENDRO	Desidratado	Folhas	
TOMILHO	Desidratado	Folhas	
ESTRAGÃO	Desidratado	Folhas	
ALECRIM	Desidratado	Folhas	
LOURO	Desidratado	Folhas	
		Pó	
MANJERICÃO	Desidratado	Folhas	
MANJERONA	Desidratado	Folhas	
ORÉGANO	Desidratado	Folhas	
AÇAFRÃO DA TERRA (CÚRCUMA)	Desidratado	Pó	
CURRY	Pó	Picante	
SÁLVIA	Desidratada		
SALSA	Desidratada	Folhas	
		Talos	

SAL	Extra refinado	Fino
		Sachê
PIMENTA DO REINO BRANCA, PRETA, CALABRESA, DA JAMAICA	Desidratado	Pó
PÁPRICA, PÁPRICA DOCE	Desidratado	Pó
NOZ - MOSCADA	Secos	Grãos/Pó

ANEXO IV – ESPECIFICAÇÕES DAS PREPARAÇÕES E CARDÁPIOS

1 – Especificações do almoço

Composição, especificações, porções e frequências das SALADAS do almoço

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

Composição, especificações, porções e frequências dos ACOMPANHAMENTOS

Item	Porção/ usuário do alimento pronto	Frequência
Arroz parboilizado ou branco	Autosserviço	Diária
Feijão preto	Autosserviço	16 vezes/ mês
Feijão de cor (manteiga, branco, vermelho, mulatinho, etc.)	Autosserviço	04 vezes/ mês

Composição, especificações, porções e frequências da 1ª opção de PRATO PRINCIPAL

Tipo	Especificação	Porção/ usuário (alimento pronto para o consumo)	Frequência
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

Composição, especificações, porções e frequências de PRATOS VEGETARIANOS

Tipo	Especificação	Porção/ usuário (alimento pronto para o consumo)	Frequência
Abobrinha recheada	Abobrinha 100g/ recheio 120g	220 gramas	03 vezes/ mês
Bobó de grão de bico	Com leite de coco	200gramas	02 vezes/ mês
Bolinhos assados de feijão e vegetais		150 gramas	02 vezes/ mês
Lentilha e cenoura com molho de tomate		150gramas	01 vez/ mês
Hambúrguer vegetariano assado		140 gramas	04 vezes/ mês
Panqueca de espinafre com grão de bico		240 gramas	01 vez/ mês
Tomate recheado com leguminosas		220 gramas	03 vezes/ mês
Ovo	Omelete	130 gramas	04 vezes/ mês

Composição, especificações, porções e frequências da GUARNIÇÃO

Tipo	Especificação	Porção / usuário (alimento pronto para o consumo)	Frequência
Vegetal	Legumes: Sauté, grelhado, ao vapor ou gratinado.	130 gramas	09 vezes/mês
	Verduras: refogadas	100 gramas	02 vezes/mês

Tipo	Especificação	Porção / usuário (alimento pronto para o consumo)	Frequência
	PURÊ: ingredientes básicos: batata inglesa ou aipim ou batata doce, ou misto (com outros vegetais), leite integral, margarina, sal.	130 gramas	02 vezes/mês
	CREME: 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. 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

Tipo	Especificação	Porção / usuário (alimento pronto para o consumo)	Frequência
Frutas	Inteira (ex: laranja, banana, tangerina, maçã)	100 até 130 gramas	16 vezes/mês

Tipo	Especificação	Porção / usuário (alimento pronto para o consumo)	Frequência
	Picada (ex: melão, melancia, mamão)	130 gramas	
Doces	Pastoso, gelatina, manjar, arroz doce, pavê, sorvete ou similares	100 gramas	04 vezes/mês

Composição, especificações, porções e frequências do SUCO

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

2 – Especificações dos lanches

Composição, especificações, porções e frequências dos itens dos lanches

Item	Especificações	Porção/ usuário (alimento pronto para o consumo)	Frequência
Pão	francês, forma branco, forma integral, leite, milho, careca ou suíço	50 gramas	14 vezes/mês
Bolo (não industrializado)	Milho, cenoura, fubá, frutas, chocolate. Sem recheio.	100 gramas	04 vezes/mês

Item	Especificações	Porção/ usuário (alimento pronto para o consumo)	Frequência
Torta salgada (não industrializada)	Frango desfiado com legumes (recheio)	100 gramas	02 vezes/mês
Fruta	Inteira (ex: laranja, banana, tangerina, maçã)	100 até 130 gramas	Diária
	Picada (ex: melão, melancia, mamão)	130 gramas	
Queijos, presunto e patê	Queijo Minas	50 gramas	01 vezes/ mês
	Queijo prato ou muçarela	50 gramas	03 vezes/mês
	Presunto ou pasta de presunto	50 gramas	02 vezes/mês
	Pasta de ricota (não industrializado)	50 gramas	01 vezes/mês
	Pasta de frango (não industrializado)	40 gramas	03 vezes/mês
Ovo	Ovo mexido	50gramas	04 vezes/mês
Suco (com açúcar e adoçante)	Polpa de fruta	300 mililitros	07 vezes/ mês
Iogurte (comum e diet)	Com polpa de fruta	170 gramas ou 200 gramas	03 vezes/ mês

Item	Especificações	Porção/ usuário (alimento pronto para o consumo)	Frequência
Leite integral	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

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 com molho de tomate e cebola	Estrogonofe de frango
Opção vegetariana	Tomate recheado com creme de ervilha	Omelete com legumes no forno	Bolinhos assados de feijão e vegetais	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/ Feijão mulatinho	Arroz parboilizado/ Feijão preto	Arroz parboilizado/ Feijão preto	Arroz parboilizado/ Feijão preto	Arroz parboilizado/ Feijão preto
Salada 1	Couve crua	Mix de folhas	Alface lisa	Rúcula	Alface roxa
Salada 2	Abóbora ralada	Batata doce com orégano	Tomate em rodelas	Beterraba ralada	Pepino com molho de limão e hortelã
Sobremesa	Banana Prata	Maçã	Laranja	Goiabada	Tangerina
Suco	Suco de Manga	Suco de abacaxi	Suco de acerola	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	Bobó de grão de bico	Hamburguer assado de grão de bico	Tomate recheado com creme de ervilha	Omelete com legumes no forno
Guarnição	Purê de abóbora	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

Semana 3					
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Prato Principal	Carne moída ao sugo	Filé de peixe com molho de tomate e cebola	File de frango acebolado	Isca suína ao molho de ervas	Frango com pimentões coloridos
Opção vegetariana	Hamburguer assado de grão de bico	Tomate recheado com lentilha	Lentilha e cenoura ao molho de tomate	Omelete com legumes no forno	Abobrinha recheada com lentilha
Guarnição	Macarrão Parafuso ao alho e óleo	Pirão	Chuchu gratinado	Legumes refogados	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
Sobremesa	Maçã	Banana	Tangerina	Manjar	Banana

Semana 3					
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Suco	Suco de maracujá	Suco de Goiaba	Suco de manga	Suco de acerola	Suco de caju

Semana 4					
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
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 de ervas
Opção vegetariana	Abobrinha com pasta de ervilha	Hamburguer de lentilha e aveia	Panqueca de espinafre com grão de bico	Omelete com legumes no forno	Bobó de grão de bico
Guarnição	Couve refogada	Creme de milho	Abobrinha ao molho de tomate	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

Semana 1					
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
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

Semana 1					
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Opção vegetariana	Omelete com legumes no forno	Batata recheada com creme de ervilha	Hamburguer de lentilha e aveia	Bolinho assado de feijão com vegetais	Abobrinha recheada com pasta de grão de bico
Guarnição	Aipim sauté	Repolho refogado	Cenoura palito	Batata sauté	Purê de abóbora
Acompanhamento	Arroz parboilizado/ Feijão preto	Arroz parboilizado/ Feijão preto	Arroz parboilizado/ Feijão preto	Arroz parboilizado/ Feijão preto	Arroz parboilizado/ 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 Uva	Suco de abacaxi	Suco de manga	Suco de Laranja com acerola	Suco de caju

Semana 2					
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Prato Principal	Copa lombo grelhado	Quibe de forno	Sobrecoxa de frango assada ao molho de laranja	Filé de peixe com molho de tomate e cebola	Filé de frango grelhado ao molho branco
Opção vegetariana	Hamburguer assado de lentilha	Bobó de grão de bico	Abobrinha recheada com lentilha e aveia	Tomate recheado com creme de ervilha	Omelete com legumes no forno
Guarnição	Chuchu gratinado	Creme de cenoura	Farofa de cebola	Pirão	Talharim ao alho e óleo
Acompanhamento	Arroz parboilizado/ Feijão vermelho	Arroz parboilizado/ Feijão preto	Arroz parboilizado/ Feijão preto	Arroz parboilizado/ Feijão preto	Arroz parboilizado/ Feijão preto
Salada 1	Acelga	Chicória	Alface roxa	Couve crua	Alface lisa
Salada 2	Cebola cozida	Batata cozida	Vinagrete	Beterraba cozida	Repolho 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

Semana 3					
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Prato Principal	Estrogonofe de frango	Isca de peixe frito com tomate e cebola	Carne moída ao sugo	Pernil assado	Almôndegas de carne ao sugo
Opção vegetariana	Lentilha e cenoura ao molho de tomate	Omelete com legumes no forno	Bobó de grão de bico	Bolinho assado de feijão com vegetais	Hamburguer assado de grão de bico
Guarnição	Batata sauté com salsa	Pirão	Macarrão espaguete ao alho e óleo	Legumes refogados	Abobrinha ao alho
Acompanhamento	Arroz parboilizado/ Feijão preto	Arroz parboilizado/ Feijão mulatinho	Arroz parboilizado/ Feijão preto	Arroz parboilizado/ Feijão preto	Arroz parboilizado/ 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 acerola	Suco de caju	Suco de goiaba

Semana 4					
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Prato Principal	Isca de frango ao molho de tomate	Carne moída com cenoura	Filé mignon suíno ao molho mostarda	Isca de frango ao molho de limão e ervas	Sobrecoxa de frango assada
Opção vegetariana	Tomate recheado com lentilha	Omelete com legumes no forno	Hamburguer assado de grão de bico	Abobrinha com creme de ervilha	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 rodelas	Cebola crua com orégano	Repolho cozido
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

Semana 1				
Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Pão careca com queijo muçarela	Bolo de baunilha	Pão de leite com pasta de frango com cenoura ralada	Pão francês com ovo mexido	Pão careca com pasta de queijo ricota e salsinha
Suco de laranja com acerola	Café com leite	Suco de goiaba	Leite com achocolatado	Leite com fruta
Maçã	Tangerina/laranja	Banana	Maçã	Banana

Semana 2				
Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Pão de forma integral com queijo prato	Pão francês com ovo mexido	Torta de Frango com cenoura ralada	Bolo de laranja	Pão careca com pasta de frango
Leite com fruta	logurte	Leite com achocolatado	Café com leite	Suco de abacaxi
Tangerina/laranja	Maçã	Banana	Maçã	Banana

Semana 3				
Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Pão de milho com presunto	Pão careca com queijo minas	Bolo de fubá/milho	Pão de forma com pasta de frango	Pão francês com ovo mexido
logurte	Suco de caju	Leite com fruta	Suco de uva	Café com leite
Banana	Tangerina/laranja	Maçã	Banana	Maçã

Semana 4				
Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Pão careca com muçarela	Torta de Frango com tomate	Bolo de Chocolate	Pão francês com ovo mexido	Pão careca com pasta de presunto e orégano
Suco de Uva	Suco de maracujá	logurte	Leite com achocolatado	Café com leite
Banana	Banana	Maçã	Tangerina/laranja	Maçã

5– Cardápios especiais dos LANCHES

	Diabetes	Celíaco ou com intolerância ao glúten	Intolerância à lactose	Alergia à proteína do leite	Vegetariano
Pão	Pão integral	Pão sem glúten	Pão sem leite	Pão sem leite	Sem restrição
Bolo com farinha de trigo ou aveia	Bolo açúcar sem	Bolo glúten sem	Bolo sem leite	Bolo sem leite	Bolo sem ovo

	Diabetes	Celiaco ou com intolerância ao glúten	Intolerância à lactose	Alergia à proteína do leite	Vegetariano
Torta de frango ou queijo ou queijo e presunto	Sem restrição	Torta sem glúten	Ingredientes sem lactose	Torta sem leite	Substituir por grão de bico ou ervilha ou lentilha
Queijo muçarela, prato ou minas	Sem restrição	Sem restrição	Queijo sem lactose	Substituir por ovo ou pasta de grão de bico	Substituir por pasta de grão de bico
Ovo mexido	Sem restrição	Sem restrição	Sem restrição	Sem restrição	Substituir por pasta de grão de bico
Presunto	Sem restrição	Sem restrição	Sem restrição	Sem restrição	Substituir por pasta de grão de bico
Patê de frango	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 grão de bico
Leite com fruta	Não adicionar açúcar	Sem restrição	Substituir por leite sem lactose	Substituir por leite vegetal	Substituir por leite vegetal
Leite com achocolatado	Substituir por achocolatado diet ou cacau	Sem restrição	Substituir por leite sem lactose	Substituir por leite vegetal	Substituir por leite vegetal
Leite com café	Não adicionar açúcar	Sem restrição	Substituir por leite sem lactose	Substituir por leite vegetal	Substituir por leite vegetal
Iogurte	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
Suco	Não adicionar açúcar	Sem restrição	Sem restrição	Sem restrição	Sem restrição

ANEXO V

RELAÇÃO MÍNIMA DE PRODUTOS A SEREM VENDIDOS

Neste anexo consta a relação mínima dos produtos a serem vendidos na cantina estudantil, conforme o ITEM 4 do GRUPO 1, inserido na tabela presente em **condições gerais da contratação** do termo de referência (itens 1 e 1.1).

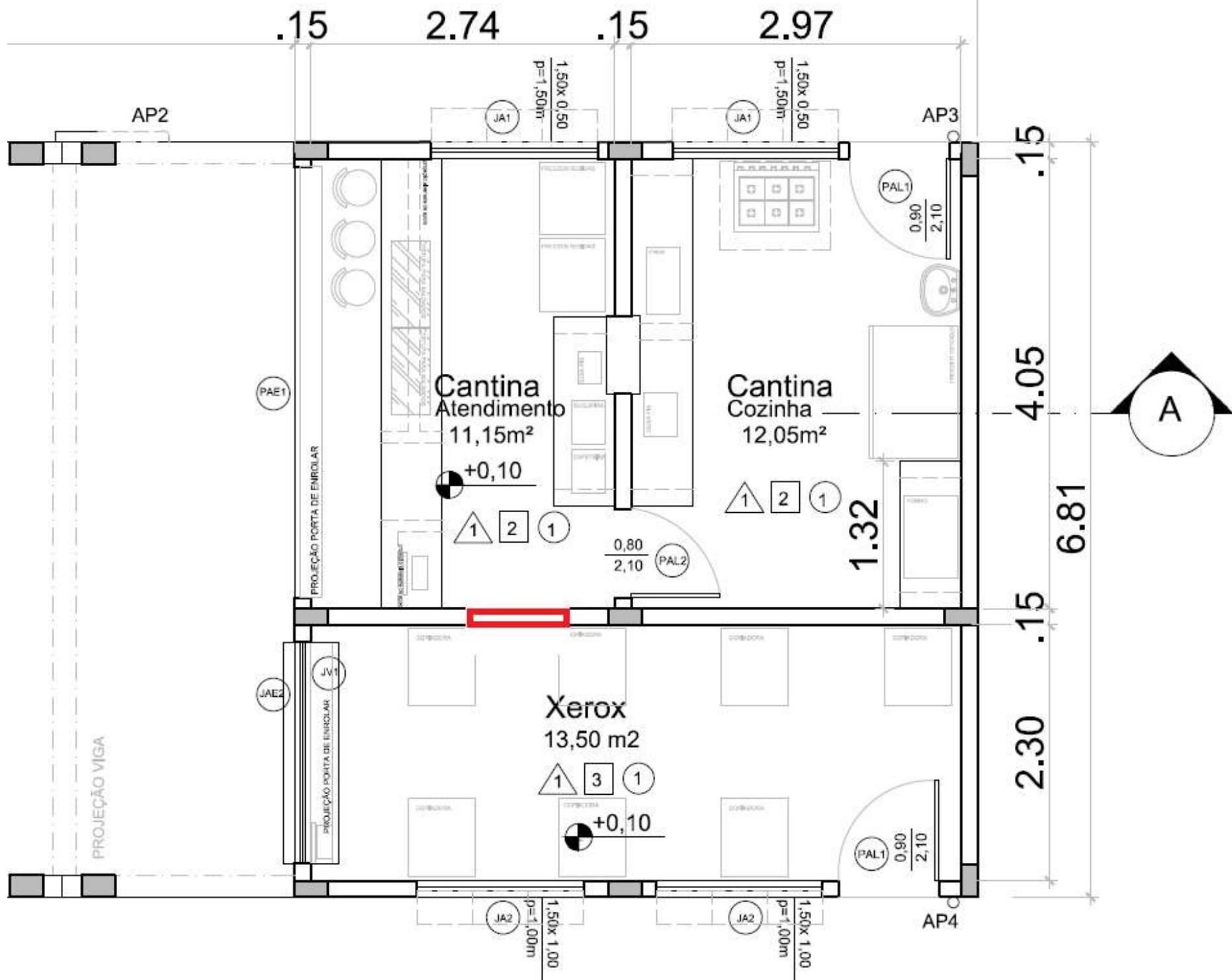
A formulação do valor total no ITEM 4 será obtida pelo somatório dos valores individuais dos produtos detalhados na tabela abaixo:

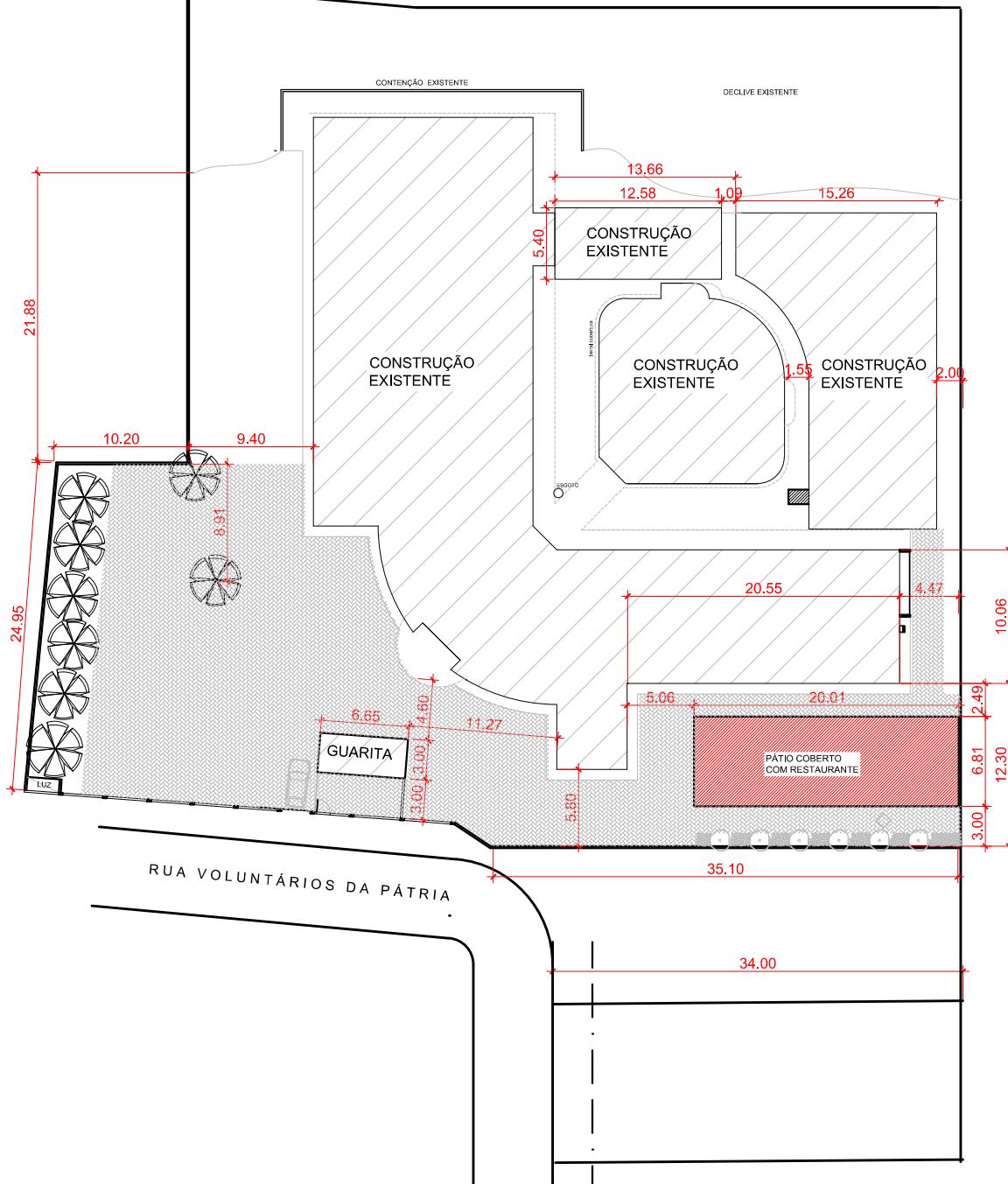
Relação mínima de produtos a serem vendidos

ITEM	Produto	Observações	Quantidade / porção	Valor unitário (R\$)
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	
Valor total (R\$)				

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 4 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.

Planta atualizada com modificação do fluxo interno da cantina estudantil





CEFET/RJ

DEIEE- Div. de Arquitetura e Engenharia Civil

NOME DO PROJETO:
UNED VALENÇA - ADEQUAÇÃO RESTAURANTE ESTUDANTIL

TÍTULO: SITUAÇÃO

LOCALIZAÇÃO: UNED VALENÇA

NUMERO: 01

DATA:

NOV 2023

REVISÃO:

00

ESCALA:

1:125

AUTORA DO PROJETO:

Raísa

DESENHO:

Raísa

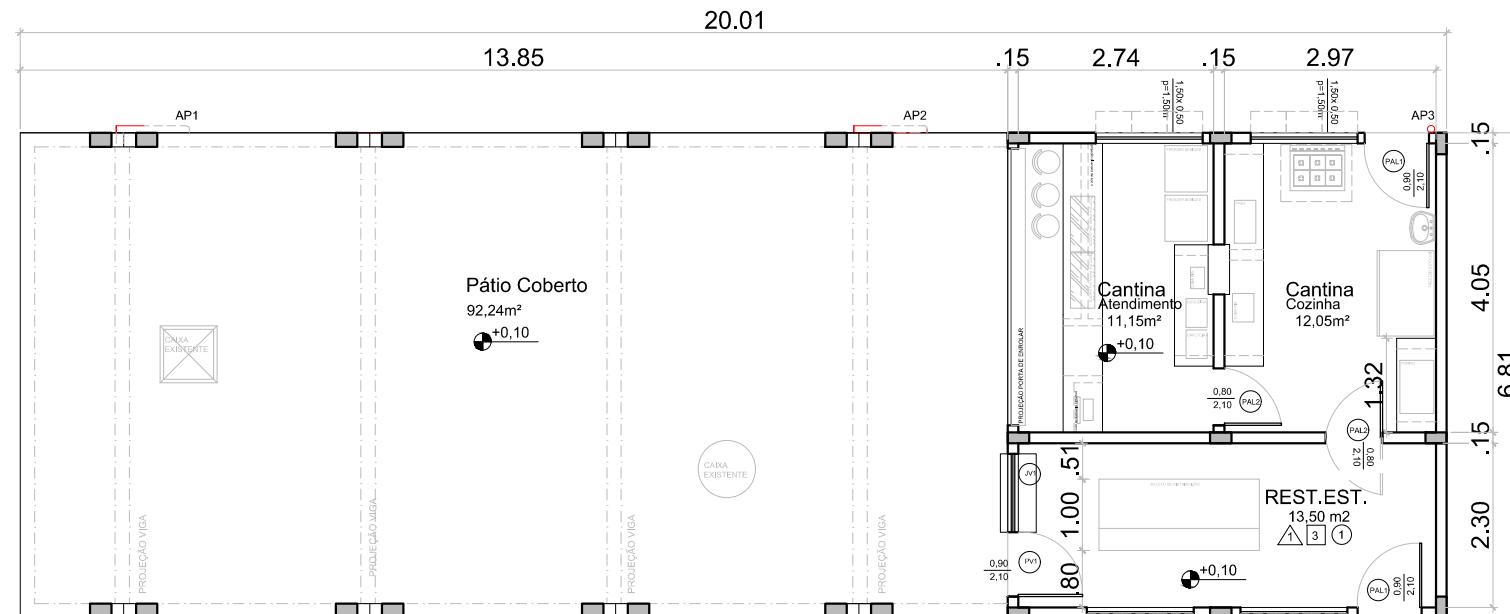
REVISÃO:

00

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
(PAL)	PORTA DE ALUMINIO 01	0,90x2,10	ABRIR	ACESSO CANTINA ACESSO REST	COR NATURAL	02
(PAL)	PORTA DE ALUMINIO 02	0,80x2,10	ABRIR/ VAI E VEM	CANTINA	COR NATURAL	02
(PAE)	PORTA DE ACO 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 ALUMÍNIO 01	1,50x0,50 p=1,50 m	MAXIM-AR	CANTINA	COR NATURAL	02
(JA2)	JANELA DE ALUMÍNIO 02	1,50x1,00 p=1,00 m	MAXIM-AR	XEROX	COR NATURAL	02
(JV1)	JANELA DE VIDRO TIPO BLINDEX	1,10x1,00 p=1,20 m	TIPO BLINDEX	RESTAURANTE	VIDRO INCOLOR	01



1 PLANTA BAIXA PÁTIO COBERTO
esc.:1:75

0 1 2,5 5 10
ESCALA GRÁFICA

A3_1:75

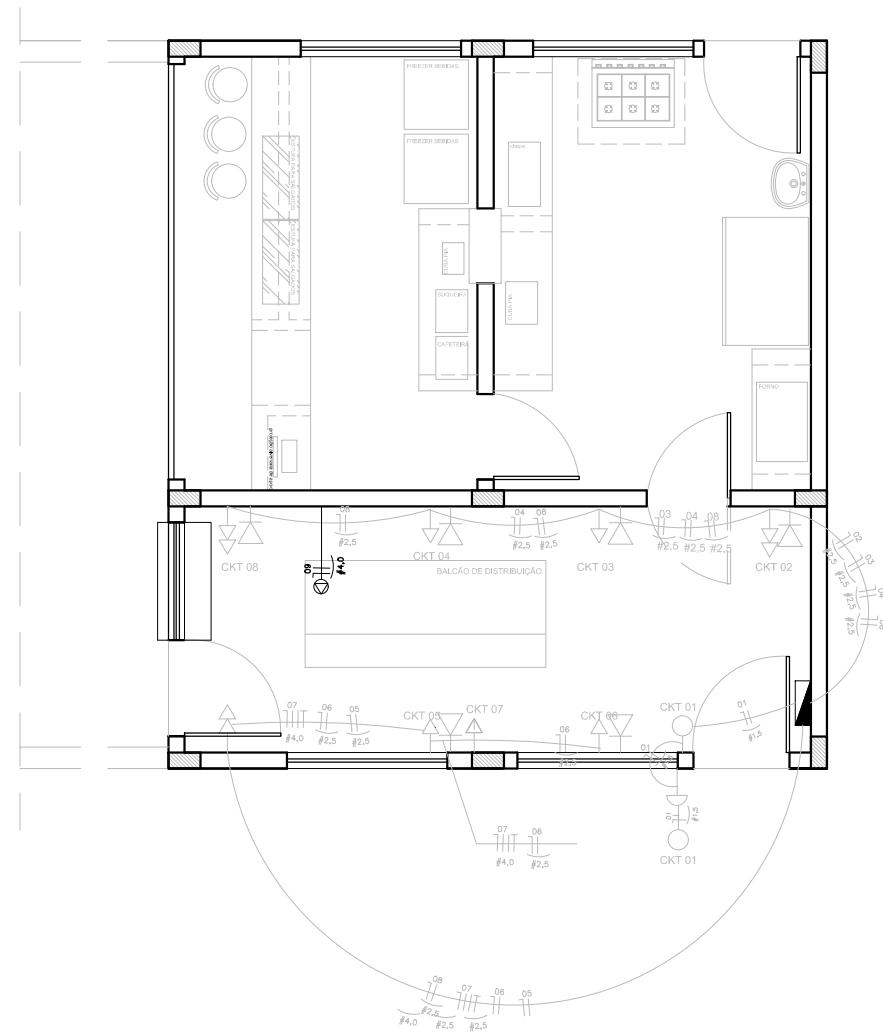


PREFEITURA- Setor de Projetos

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	

DIREITOS AUTORAIS RESERVADOS À PREFEITURA/SEPRO— CEFET/RJ — PROIBIDA ALTERAÇÃO/MODIFICAÇÃO OU USO EM OUTRO LOCAL



NOVO CIRCUITO A SER FEITO PARA ADEQUAÇÃO
CIRCUITO 08 - TOMADA TIPO STECK

SIMBOLOGIA

- LUMINÁRIA TUBULAR EMBUTIR NO FORRO 4x40W (LED)
- TOMADA DUPLA 2P+T 2x300W 10A, 30cm DO PISO ACABADO
- TOMADA DUPLA 2P+T 2x300W 10A, 130cm DO PISO ACABADO
- TOMADA ALTA 2,00cm DO PISO ACABADO
- INTERRUTOR DE 1 SEÇÃO
- INTERRUTOR DE 2 SEÇÃO

- ARANDELA
- QDLF DE SOBREPOR EM PVC
- INTERNET
- ||| CONDUTORES NEUTRO, FASE, RETORNO E TERRA
- TOMADA TIPO STECK



PREFEITURA- Setor de Projetos

NOME DO PROJETO:
RESTAURANTE ESTUDANTIL

TÍTULO:
INSTALAÇÕES ELÉTRICAS

LOCALIZAÇÃO:
UnED Valença

NUMERO:
03

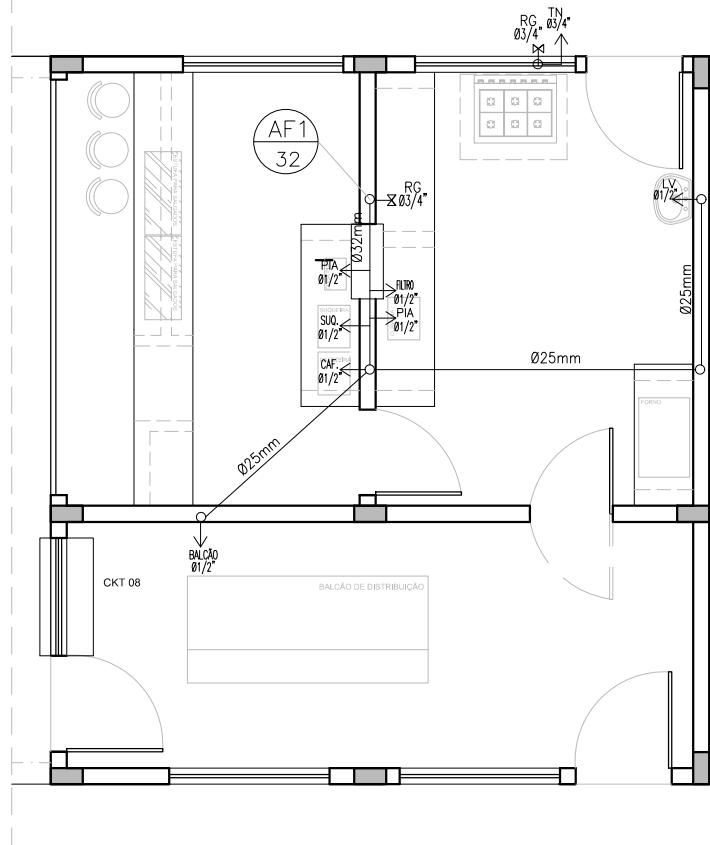
NOV 2023

ESCALA:
1:50

REVISÃO:
01

AUTOR DO PROJETO:
Raísa Gaspar

DESENHO:
Raísa Gaspar



1 PLANTA DE HIDRÁULICA

esc.:1:50

LEGENDA



RAMAL DE ALIMENTAÇÃO ÁGUA FRIA



PIA DA COZINHA



FILTRO

Ø1/2"

TN
Ø3/4"

TORNEIRA DE JARDIM

LV
Ø1/2"

LAVATÓRIO

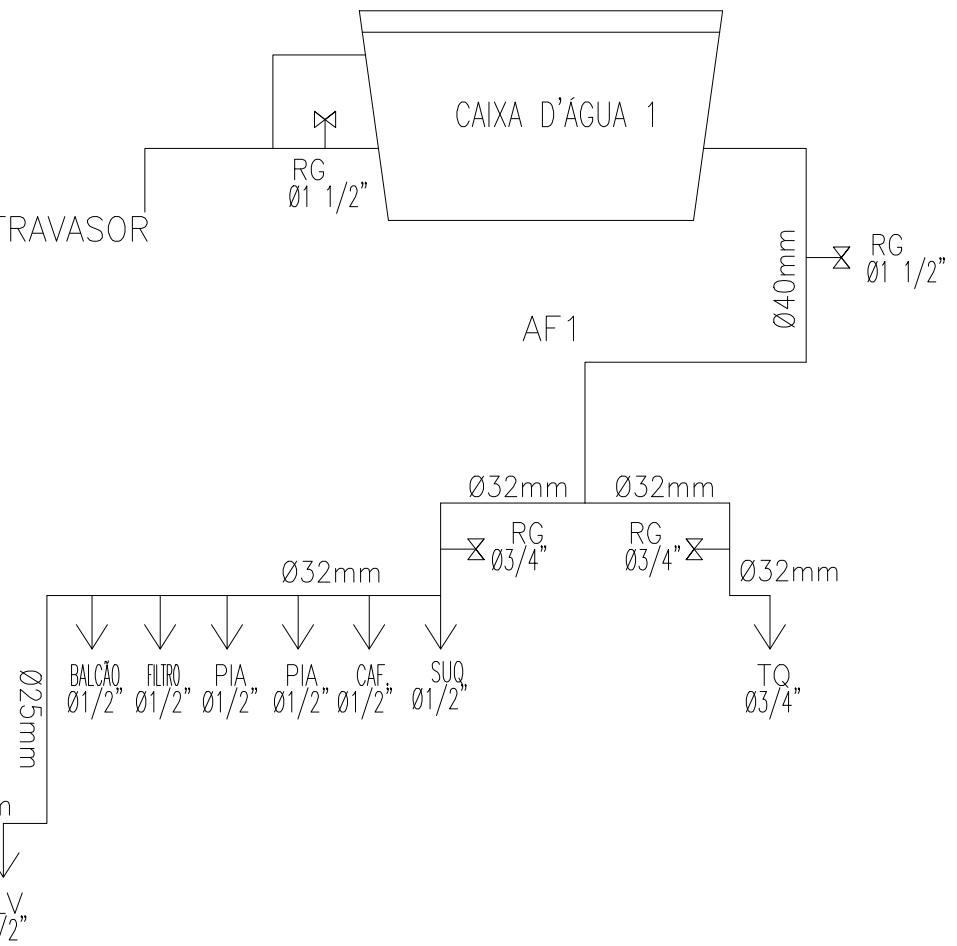
SUQ.
Ø1/2"

SUQUEIRA

BALÇAO
Ø1/2"

BALÇAO DE DISTRIBUIÇÃO

EXTRAVASOR



2

ESQUEMA VERTICAL
SEM ESCALA



PREFEITURA- Setor de Projetos

NOME DO PROJETO:
RESTAURANTE ESTUDANTIL

TÍTULO:
INSTALAÇÕES HIDRÁULICAS

LOCALIZAÇÃO:
UnED Valença

NUMERO:
04

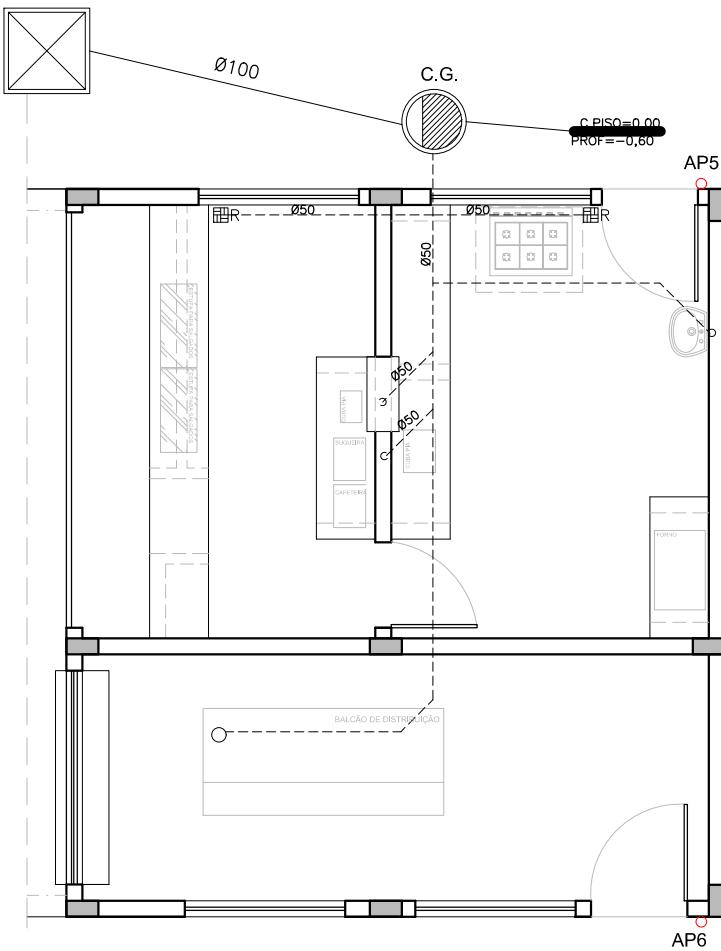
NOV 2023

ESCALA:
1:50

REVISÃO:
01

AUTOR DO PROJETO:
Raísa Gaspar

DESENHO:
Raísa Gaspar



1

PLANTA DE ESGOTO
esc.:1:50



PREFEITURA- Setor de Projetos

NOME DO PROJETO:
RESTAURANTE ESTUDANTIL

TÍTULO:
INSTALAÇÕES DE ESGOTO

LOCALIZAÇÃO:
UnED Valença

NOV 2023

ESCALA:
1:50

REVISÃO:
01

AUTOR DO PROJETO:
Raísa Gaspar

DESENHO
Raísa Gaspar

05

Matriz de Gerenciamento de Riscos 240/2025

1. Informações Básicas

Número da Matriz de Alocação de Riscos 240/2025	Responsável pela Edição RITA DE CASSIA NICOLAU DA SILVA LUZIA	Data de Criação 13/11/2025 11:33
Status da Matriz de Alocação de Riscos		
Assinado (Planejamento)		
Objeto da Matriz de Riscos		
Contratação de serviços de fornecimento de refeições cumulada com cessão de uso de bem imóvel para o campus Valença		

2. Histórico de Revisões

Data e Hora	Versão	Descrição	Autor
12/01/2026 14:43	2.0	Revisão gerada automaticamente após disponibilização de ajustes na fase de Planejamento	WALLACE ALVES PAIXAO LUIZ
12/01/2026 12:15	1.0	Adequação da descrição do objeto e ajuste de responsáveis em alguns riscos.	RITA DE CASSIA NICOLAU DA SILVA LUZIA

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 Contratação pretendida	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 mais adequada.					
P-02	Estudo de contratações similares em outros órgãos com o intuito de colher informações importantes para aplicação.					
P-03	Revisão do Termo de Referência pela Unidade requisitante					
Ações de Contingência						
C-01	Revisar Estudo Técnico e alterar a forma de execução do contrato.					
Responsáveis: TATIANA FERNANDES PONTES, FERNANDA PEREIRA DE SOUZA, PABLO MACHADO AMORIM, WANDERSON TEIXEIRA DE SOUZA						

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-02	Devolução do processo por serem identificadas Instrução processual inadequada e/ou não conformidades em incompleta, sua instrução	Planejamento	Administração	Médio		
Impactos						
1	Atraso na tramitação do processo e consequentemente 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.					
P-02	Realizar a conferência do processo, através do check-list, a fim de confirmar que todos os documentos essenciais foram devidamente anexados.					
Responsáveis: RITA DE CASSIA NICOLAU DA SILVA LUZIA, WALLACE ALVES PAIXAO LUIZ, WANDERSON TEIXEIRA DE SOUZA, RITA DE CASSIA						

Ações de Contingência

C-01	Realizar com brevidade eventual adequação que se fizer necessária para a continuidade da	Responsáveis: RITA DE CASSIA NICOLAU DA SILVA LUZIA, WANDERSON TEIXEIRA DE SOUZA
------	--	---

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P) Nº Item
R-03	Pedido de impugnação do edital	Exigências e/ou condições potencialmente restritivas de competitividade e/ou não Seleção do Fornecedor aplicáveis ao objeto.		Administração	Médio

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: TATIANA FERNANDES PONTES, RITA DE CASSIA NICOLAU DA SILVA LUZIA, WALLACE ALVES PAIXAO LUIZ, WANDERSON TEIXEIRA DE SOUZA
------	--	--

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: TATIANA FERNANDES PONTES, FERNANDA PEREIRA DE SOUZA, RITA DE CASSIA NICOLAU DA SILVA LUZIA, WANDERSON TEIXEIRA DE SOUZA
------	---	--

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P) Nº Item
R-04	Licitação resultar excessivas ou não condizentes com a realidade deserta ou fracassada	Condições ou exigências contidas no edital 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: TATIANA FERNANDES PONTES, FERNANDA PEREIRA DE SOUZA
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, WANDERSON TEIXEIRA DE SOUZA
P-03	Fazer ampla divulgação do certame licitatório.	Responsáveis: WANDERSON TEIXEIRA DE SOUZA, 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: TATIANA FERNANDES PONTES, FERNANDA PEREIRA DE SOUZA, RITA DE CASSIA NICOLAU DA SILVA LUZIA, WANDERSON TEIXEIRA DE SOUZA, PABLO MACHADO AMORIM
------	--	--

C-02	Revisar a pesquisa de preços.	Responsáveis: WANDERSON TEIXEIRA DE SOUZA, 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: WANDERSON TEIXEIRA DE SOUZA, 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
R-05	Indisponibilidade orçamentária da contratante	Bloqueio e/ou Corte orçamentário da despesa no PDO	Não previsão	Gestão de Contrato	Administração

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 FAGUNDES MANCANO

Ações de Contingência

- C-01 Controle dos quantitativos a serem contratados observando-se as necessidades mínimas do **Responsável**: LEANDRO FAGUNDES MANCANO
órgão contratante.
- C-02 Buscar complementação de recursos para cumprimento das obrigações contratuais junto ao **Responsável**: PABLO MACHADO AMORIM
MEC

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
		Fornecedor não executar o contrato de acordo com as Falta de Capacidade técnica da empresa especificações técnicas Contratada Imprecisão do dimensionamento da Planejamento do objeto e /ou demanda condições contidas no Termo de Referência				
R-06				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 **Responsáveis**: TATIANA FERNANDES PONTES, FERNANDA PEREIRA DE SOUZA com capacidade técnica mínima para atender as obrigações contratuais.
- P-02 Criar instrumento de avaliação da qualidade do serviço que permita a glosa da nota fiscal de **Responsáveis**: TATIANA FERNANDES PONTES, FERNANDA PEREIRA DE SOUZA acordo com o nível da ocorrência (IMR).
- P-03 Manter instrumento tradicional de sanções administrativas que permita aplicação posterior às **Responsáveis**: FERNANDA PEREIRA DE SOUZA, TATIANA FERNANDES PONTES ocorrências em caso de repetição das mesmas.

Ações de Contingência

- C-01 Rever requisitos da qualificação técnica **Responsáveis**: FERNANDA PEREIRA DE SOUZA, TATIANA FERNANDES PONTES
- C-02 Revisão dos instrumentos de sanções administrativas. **Responsáveis**: LEANDRO FAGUNDES MANCANO, PABLO MACHADO AMORIM

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	

Impactos

- 1 Comprometimento na qualidade e execução da prestação dos serviços.

Ações Preventivas

- P-01 A gestão e fiscalização do contrato deverá acompanhar a execução do contrato e utilização o **Responsável**: LEANDRO FAGUNDES MANCANO IMR para avaliar qualidade na prestação do serviço.

Ações de Contingência

- C-01 Redimensionamento do pagamento, caso ocorram falhas ou perdas de qualidade dos serviços, **Responsável**: LEANDRO FAGUNDES MANCANO avaliados por meio de IMR.
- 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
- C-03 Iniciar os trâmites para nova contratação para o caso de não renovação do contrato ou **Responsáveis**: PABLO MACHADO AMORIM, rescisão do mesmo em face da repetições das mesmas ocorrências. RITA DE CASSIA NICOLAU DA SILVA LUZIA

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 por falta de interesse da administração, da contratada ou ambos Não manutenção das condições de habilitação da Contratada	Gestão de Contrato	Administração	Médio	

Impactos

- 1 Descontinuidade do serviço

Ações Preventivas

- P-01 Fiscal do contrato entrar em contato com empresa em tempo hábil, observada a antecedência **Responsável**: LEANDRO FAGUNDES MANCANO 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

Ações de Contingência

- C-01 Equipe de Planejamento iniciar os procedimentos para nova contratação. **Responsáveis**: FERNANDA PEREIRA DE SOUZA, TATIANA FERNANDES PONTES, RITA DE CASSIA NICOLAU DA SILVA LUZIA, WANDERSON TEIXEIRA DE SOUZA, PABLO MACHADO AMORIM

4. Acompanhamento das Ações de Tratamento de Riscos

Nenhum acompanhamento incluído.

5. Responsáveis / Assinantes

Equipe de Planejamento

TATIANA FERNANDES PONTES

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 12/01/2026 às 15:27:14.

RITA DE CASSIA NICOLAU DA SILVA LUZIA

Administradora - Integrante Administrativo



Assinou eletronicamente em 12/01/2026 às 15:25:08.

WALLACE ALVES PAIXAO LUIZ

Gerente Administrativo em exercício - Integrante Requisitante substituto



Assinou eletronicamente em 12/01/2026 às 15:39:33.

Documento assinado digitalmente



LEANDRO FAGUNDES MANCANO

Data: 12/01/2026 16:09:35-0300

Verifique em <https://validar.itd.gov.br>

Gestão de Contrato

LEANDRO FAGUNDES MANCANO

Técnico em Alimentos - Gestor do contrato

MODELO DE TERMO DE CONTRATO

Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021

**SERVIÇOS SEM REGIME DE DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA – LICITAÇÃO E
CONTRATAÇÃO DIRETA**



CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA CELSO SUCKOW DA FONSECA

(Processo Administrativo nº **23063.005542/2025-04**)

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº **xx/xxxx**, QUE FAZEM
ENTRE SI O CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO
TECNOLÓGICA CELSO SUCKOW DA FONSECA –
CEFET/RJ E

O CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA CELSO SUCKOW DA FONSECA, com sede na Avenida Maracanã, nº 229 - Maracanã, na cidade do Rio de Janeiro / RJ, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 42.441.758/0001-05, neste ato representado(a) pelo(a) Diretor-Geral, Maurício Saldanha Motta, nomeado(a) pela Portaria MEC nº 146, de 26 de fevereiro de 2025, publicada no DOU de 28 de fevereiro de 2025, portador da Matrícula Funcional nº 390990, doravante denominado CONTRATANTE, e o(a) CONTRATADO, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº [CNPJ], sediado(a) na [endereço], na cidade de [cidade]/[UF], 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 **23063.005542/2025-04** e 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(a) Pregão Eletrônico nº 90065/2025, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços comuns de fornecimento de refeições, cumulada com cessão de uso de bem imóvel, visando atender, prioritariamente, às necessidades dos alunos da educação básica e aos 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 MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Almoço (integralmente subsidiado pela contratante). Preparo e	3697	Unidade	17.400		

	fornecimento de almoço no Restaurante Estudantil do Campus Valença do CEFET/RJ, com pagamento integral do valor diretamente pela contratante.					
2	Almoço (parcialmente subsidiada pela contratante). Preparo e fornecimento de almoço no Restaurante Estudantil do Campus Valença do CEFET/RJ, com pagamento parcial diretamente pela contratante.	3697	Unidade	6.000		
3	Lanche (pagamento integral pela contratante). Preparo e fornecimento de lanche no Restaurante Estudantil do Campus Valença do CEFET/RJ, com pagamento integral do valor diretamente pela contratante.	3697	Unidade	34.000		
4	Cantina - Concessão onerosa de espaço físico para os serviços de cantina, de acordo com itens e valores do cardápio mínimo, descrito no anexo V do Termo de referência, pelo menor valor total.	3697	Unidade	01		

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

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 a partir de **28/03/2026**, prorrogável sucessivamente 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:

- 2.2.1. Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;
 - 2.2.2. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;
 - 2.2.3. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;
 - 2.2.4. Haja manifestação expressa do CONTRATADO informando o interesse na prorrogação;
 - 2.2.5. Seja comprovado que o CONTRATADO mantém as condições iniciais de habilitação; e
 - 2.2.6. Não haja registro no Cadastro Informativo de créditos não quitados do setor público federal (Cadin).
- 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

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. As regras sobre a subcontratação do objeto são aquelas estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

5.1. O valor total da contratação é de R\$ **xxxxxx (xxxxxxxx)**

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.

5.4. O valor mensal da retribuição pelo uso da área objeto da cessão ora formalizada, a ser paga pelo CONTRATADO é de R\$ 800,00 (oitocentos reais).

5.4.1. Nos meses de janeiro, fevereiro, julho e dezembro em razão de férias/recessos escolares, a taxa pela utilização do espaço/aluguel mensal, no valor contratado, será reduzida em 50% (cinquenta por cento), ficando o valor nesse período em R\$ 400,00 (quatrocentos) reais.

5.4.2. Além da taxa supramencionada, o CONTRATADO realizará o resarcimento à CONTRATANTE das despesas de água e energia elétrica, referentes à Cantina Estudantil, conforme consumo apurado por medidores.

CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO

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

7.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são aquelas definidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1. São obrigações do CONTRATANTE:

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

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

8.1.3. Notificar o CONTRATADO, por escrito, sobre vícios, defeitos incorreções, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto contratual, fixando prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido, total ou parcialmente, às suas expensas, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas;

8.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo CONTRATADO;

8.1.5. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal relativa 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;

8.1.6. 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;

8.1.7. Aplicar ao CONTRATADO as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.1.8. Não praticar atos de ingerência na administração do CONTRATADO, tais como:

8.1.8.1. indicar pessoas expressamente nominadas para executar direta ou indiretamente o objeto contratado;

8.1.8.2. fixar salário inferior ao definido em lei ou em ato normativo a ser pago pelo CONTRATADO;

- 8.1.8.3. estabelecer vínculo de subordinação com funcionário do CONTRATADO;
 - 8.1.8.4. definir forma de pagamento mediante exclusivo reembolso dos salários pagos;
 - 8.1.8.5. demandar a funcionário do CONTRATADO a execução de tarefas fora do escopo do objeto da contratação; e
 - 8.1.8.6. prever exigências que constituam intervenção indevida da Administração na gestão interna do CONTRATADO.
- 8.1.9. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo CONTRATADO;
- 8.1.10. 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;
- 8.1.10.1. A Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- 8.1.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo CONTRATADO no prazo máximo de 30 dias;
-
- 8.1.12. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais;
 - 8.1.13. 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.
 - 8.1.14. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato.
 - 8.1.15. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento.
 - 8.1.16. Assegurar que o ambiente de trabalho, inclusive seus equipamentos e instalações, apresentem condições adequadas ao cumprimento, pelo Contratado, das normas de segurança e saúde no trabalho, quando o serviço for executado em suas dependências, ou em local por ela designado.

8.2. 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.

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

- 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. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- 9.3. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens e serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

9.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, 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, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.5. 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:

- 9.5.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;
- 9.5.2. certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;
- 9.5.3. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do CONTRATADO;
- 9.5.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e
- 9.5.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

9.6. 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, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao CONTRATANTE e não poderá onerar o objeto do contrato;

9.7. Comunicar ao Fiscal do contrato tempestivamente, observada a urgência da situação, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual, não ultrapassando o prazo de 24 (vinte e quatro) horas;

9.8. 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;

9.9. Manter, durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação ou para qualificação na contratação direta;

9.10. 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;

9.11. 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;

9.12. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

9.13. 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;

9.14. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do CONTRATANTE;

9.15. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados;

9.16. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos;

- 9.17. Fornecer todos os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação de regência;
- 9.18. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;
- 9.19. 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;
- 9.20. Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho;
- 9.21. Não submeter os trabalhadores a condições degradantes de trabalho, jornadas exaustivas, servidão por dívida ou trabalhos forçados;
- 9.22. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos de idade, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos de idade, observada a legislação pertinente;
- 9.23. Não submeter o menor de dezoito anos de idade à realização de trabalho noturno e em condições perigosas e insalubres e à realização de atividades constantes na Lista de Piores Formas de Trabalho Infantil, aprovada pelo Decreto nº 6.481, de 12 de junho de 2008;
- 9.24. Receber e dar o tratamento adequado a denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho;
- 9.25. Manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução do contrato; especialmente durante o pré-preparo, preparação e distribuição do almoço, respeitada a carga horária de trabalho do profissional.
- 9.25.1. 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.
- 9.26. 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 de agente público que tenha desempenhado função na licitação ou que atue na fiscalização ou gestão do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;
- 9.27. 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 contrato;
- 9.28. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato;
- 9.29. Assegurar aos seus trabalhadores ambiente de trabalho e instalações em condições adequadas ao cumprimento das normas de saúde, segurança e bem-estar no trabalho;
- 9.30. Fornecer equipamentos de proteção individual (EPI) e equipamentos de proteção coletiva (EPC), quando for o caso;
- 9.31. Garantir o acesso do CONTRATANTE, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do contrato;

TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO N° XXXXXX

- 9.32. 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 o Termo de Referência, no prazo determinado;
- 9.33. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;
- 9.34. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo o CONTRATADO relatar ao CONTRATANTE toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;
- 9.35. Realizar a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, sem perda de informações, podendo exigir, inclusive, a capacitação dos técnicos do CONTRATANTE ou da nova empresa que continuará a execução dos serviços;
- 9.36. Efetuar comunicação ao Contratante, assim que tiver ciência da impossibilidade de realização ou finalização do serviço no prazo estabelecido, para adoção de ações de contingência cabíveis;
- 9.37. Apresentar ao Contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão no órgão para a execução do serviço;
- 9.38. Observar os preceitos da legislação sobre a jornada de trabalho, conforme a categoria profissional;
- 9.39. 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 no Termo de Referência;
- 9.40. Instruir os seus empregados, quanto à prevenção de incêndios nas áreas do Contratante;
- 9.41. Adotar as providências e precauções necessárias, inclusive consulta nos respectivos órgãos, se necessário for, a fim de que não venham a ser danificadas as redes hidrossanitárias, elétricas e de comunicação;
- 9.42. Estar registrado ou inscrito no Conselho Profissional competente, conforme as áreas de atuação previstas no Termo de Referência, em plena validade;
- 9.43. Obter junto aos órgãos competentes, conforme o caso, as licenças necessárias e demais documentos e autorizações exigíveis, na forma da legislação aplicável;
- 9.44. Comunicar, por escrito, imediatamente, ao Fiscal do contrato, a impossibilidade de execução de qualquer obrigação contratual, para a adoção das providências cabíveis;
- 9.45. É da responsabilidade da CONTRATADA realizar adequações, limpeza, manutenção, consertos e reparos (preventivos e corretivos) na infraestrutura do estabelecimento e manutenção, consertos e reparos nos equipamentos que estão sob sua guarda, enquanto estiver em vigor o contrato, conforme responsabilidades da Contratada no quadro abaixo;
- 9.45.1. Todas as despesas decorrentes das modificações autorizadas serão de responsabilidade exclusiva da CONTRATADA e se incorporarão ao imóvel, sem que esta tenha direito a qualquer indenização;

ITEM	Descrição do item	Empresa contratada
1	Reparo de vazamentos ou infiltrações	x
2	Reparo de rachaduras nas paredes ou pisos	x
3	Substituição de azulejos quebrados ou descolando da parede	x
4	Reparo de buracos na parede causados por pendurar objetos ou equipamentos	x

5	Reparo de calçamento externo devido a mau uso por parte da contratada, incluindo danos causado por carga e descarga de caminhões	x
6	Conserto ou troca de tubulações internas de água com vazamento (dentro das paredes ou abaixo do piso).	x
7	Reparo no sistema de gás	x
8	Troca ou reparo da tubulação interna de gás.	x
10	Conserto ou troca de torneiras com vazamentos	x
11	Conserto ou desentupimento de tubulação interna de esgoto	x
12	Resolução de problemas elétricos da cantina Estudantil	x
13	Troca de lâmpadas queimadas	x
14	Conserto ou troca de tomadas de energia elétrica, quando necessário	x
15	Troca ou conserto do Relógio de luz e de água	x
16	Limpeza regular de todos os espaços internos, incluindo pisos, refeitório e cozinha.	x
17	Limpeza, reparo ou troca dos aparelhos de ar-condicionado utilizados para uso dos funcionários da contratada ou para os consumidores, se for o caso	x
18	Limpeza de ralos e remoção de bloqueios	x
19	Limpeza e desentupimento de pias, caixa de gordura, ralos e sifões	x
20	Limpeza e manutenção diária da área de armazenamento de lixo	x
21	Reparação de danos em portas ou janelas, causados por força excessiva, desgaste natural do uso ou produtos inadequados ao material	x
22	Garantir que todas as portas e janelas tenham fechaduras funcionais.	x
23	Pintura interna, 2 vezes ao ano, durante o período de férias escolares	x
24	Substituição de vidros quebrados ou trincados	x
25	Troca ou conserto de fechaduras	x
26	Instalação e manutenção de sinalização de emergência	x
27	Compra e manutenção de extintores, seguindo a legislação para cada ambiente da edificação	x
28	Instalação e substituição das telas milimetradas	x
29	Instalar lavatório exclusivo para mãos na área de produção	x
30	Instalar proteção nas lâmpadas das áreas de preparo e pré-preparo	x
31	Limpeza das caixas de gordura	x

9.46. A Contratada deverá fazer manutenção preventiva e corretiva de seus equipamentos apresentando relatório mensal de todos os serviços executados ao CEFET/RJ. 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;

9.47. 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;

9.48. Não poderá ser feito nenhum acréscimo ou modificação nas instalações hidrossanitárias e/ou elétricas sem prévia autorização da Subprefeitura do CEFET/RJ – Valença;

9.49. Todas as despesas decorrentes das modificações autorizadas serão de responsabilidade exclusiva da CONTRATADA e se incorporarão ao imóvel, sem que esta tenha direito a qualquer indenização;

9.50. 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 02 (duas) vez ao ano, em período de férias escolares, e sempre que for necessária a empresa será notificada através de ofício interno, 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;

9.51. Limpar a cada 3 meses a caixa de gordura, e os ralos internos de forma diária, registrando de acordo com a planilha própria. O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água e restos de alimentos. Caso a fiscalização verifique haver necessidade, a Contratada deverá providenciar a limpeza da caixa de gordura em períodos mais curtos;

9.52. A contratada deverá responsabilizar-se pela manutenção preditiva, preventiva e corretiva de todos os equipamentos e instalações físicas e de apoio ao serviço da cantina Estudantil, tais como: limpeza da caixa de gordura, coifas de exaustão, filtros de água, aparelhos de ar-condicionado, bem como a limpeza do espaço da cantina Estudantil, recepção das refeições, área do entorno (área do lixo e rampas) e manutenção da tubulação de gás;

9.53. A contratada deverá se responsabilizar e dispor de pessoal para manter a ordem, controle e organização da fila de acesso à cantina Estudantil;

9.54. Viabilizar visitas à cozinha da cantina Estudantil CEFET/RJ quando solicitado por qualquer estudante, servidor público, prestador de serviço e visitantes, mediante autorização da Contratante;

9.55. 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;

9.56. Fica vedada à Contratada a comercialização e propaganda de quaisquer produtos que não o objeto do presente contrato no interior da cantina Estudantil;

9.57. Fica vedada à Contratada promover propaganda visual da empresa (cartaz, banner, display, etc.), salvo quando proposto pela Contratante;

9.58. Disponibilizar touca descartáveis para o uso de visitantes, pesquisadores e estagiários, e demais equipamentos de segurança para circulação nas áreas internas do serviço;

9.59. Disponibilizar aos usuários, por livre demanda, gel sanitizante para as mãos nos pontos de acesso aos balcões de distribuição;

9.60. Tomar ciência e assinar o livro de ocorrências de responsabilidade da Contratante, quando solicitado pela mesma, utilizando a assinatura idêntica ao documento de identificação;

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

9.62. 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 ao CEFET/RJ.

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

9.64. No que diz respeito SEGURANÇA, MEIO AMBIENTE E SAÚDE (SMS), A Contratada deverá apresentar à Fiscalização do Contrato:

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

9.64.2. Programa de Gerenciamento de Riscos (PGR), contemplando as atividades deste contrato e atendendo aos requisitos estabelecidos na Norma Regulamentadora NR 9 do Ministério do Trabalho e Emprego.

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

9.64.4. 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.

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

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

9.65. 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.

9.66. Havendo 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;

9.67. A Contratada deverá observar os critérios de sustentabilidade previstos no item 4.1 do Termo de Referência, bem como deverá adotar os critérios de sustentabilidade abaixo:

9.67.1. Apresentar descrição detalhada dos produtos que serão utilizados na execução dos serviços, e as respectivas comprovações a ele pertinentes exigidas no Termo de Referência;

9.67.2. O detergente em pó a ser utilizado na execução dos serviços deverá possuir composição que respeite os limites de concentração máxima de fósforo admitidos na Resolução CONAMA nº 359, de 29/04/2005, e legislação correlata;

9.67.3. Os produtos a serem utilizados na execução dos serviços deverão estar previamente notificados/registrados na ANVISA, conforme Lei federal nº 6.360, de 1976, Decreto nº 8.077, de 2013, RDC ANVISA Nº 40, de 2008 e RDC ANVISA Nº 59, DE 2010;

9.67.4. O fabricante dos produtos a serem utilizados na execução dos serviços deverão estar regularmente registrados no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais do Ibama (FTE Categoria: Indústria Química; Código: 15-13; Descrição: Fabricação de sabões, detergentes e velas), nos termos do artigo 17, inciso II, da Lei nº 6.938, de 1981, e da Instrução Normativa IBAMA Nº 6, de 15/03/2013, e legislação correlata.”

9.68. Pagar, regularmente, os valores mensais fixados a título de retribuição pela cessão de uso objeto deste Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA- OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

10.1. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, 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.

10.12. Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

11.1. Será exigida a prestação de garantia na presente contratação, conforme regras constantes do Termo de Referência.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. As regras acerca de infrações e sanções administrativas referentes à execução do contrato são aquelas definidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

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, mediante justificativa formal de que não dispõe de créditos orçamentários para sua continuidade ou de que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

13.2.1. Nesse caso, a extinção antecipada ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, garantido um prazo mínimo de dois meses para ciência formal do contratado, devendo ser observada a regra do art. 183 da Lei nº 14.133, de 2021 para a contagem deste prazo.

13.3. O contrato poderá ser extinto com fundamento na ausência de créditos orçamentários ou na perda de vantagem contratual antes da data de aniversário, desde que ocorra com ônus para o CONTRATANTE, conforme previsto no art. 138, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.

13.4. 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, de 2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

13.5. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

13.6. 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.

13.7. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

13.8. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

13.8.1. Do balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

13.8.2. Da relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.8.3. Das indenizações e multas.

13.9. 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.

13.10. O CONTRATANTE poderá ainda:

13.10.1. nos casos de obrigação de pagamento de multa pelo CONTRATADO, reter a garantia prestada a ser executada, conforme legislação que rege a matéria; e

13.10.2. nos casos em que houver necessidade de resarcimento de prejuízos causados à Administração, nos termos do inciso IV do art. 139 da Lei nº 14.133, de 2021, reter os eventuais créditos existentes em favor do CONTRATADO decorrentes do contrato.

13.11. 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 na contratação direta, 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.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES

14.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

14.2. 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.

14.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

14.4. 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.

14.5. 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 QUINTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

15.1. 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: [...]; e
- V) Plano interno: [...]; e
- VI) Nota de empenho: [...];

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DOS CASOS OMISSOS

16.1. 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 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 nº 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei nº 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto nº. 7.724, de 2012.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA– FORO

18.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal em Rio de Janeiro, Seção Judiciária de 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, de 2021.

Justificativa: A cor azul indica o preenchimento do texto com a informação pertinente.

[Local], [dia] de [mês] de [ano].

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-

TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº XXXXXX

2-

P á g i n a 15 | 15

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: _____

Declaramos que no preço proposto estão incluídas todas as despesas ou encargos de qualquer natureza, resultantes da execução do objeto licitado, considerando o serviço

Declaramos, ainda, que concordamos com todos os termos do Edital do **Pregão Eletrônico Nº 90065/2025** e seus anexos.

Item	Especificação	Unidade de medida	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

ANEXO I
(da Instrução Normativa nº 5 de 24 de novembro de 2023)

TERMO DE DECLARAÇÃO DE CONCORDÂNCIA E VERACIDADE

Cadastramento de Usuários Externos e Prestadores de Serviços no SUAP do Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca (Cefet/RJ) - Para Fins de Assinatura em Documento Eletrônico

Dados da Pessoa Física:

Nome completo:						
Nome Social (se aplicável):						
Sexo:			Data de Nascimento:			
RG:	CPF:				Ocupação:	
Endereço Domiciliar:						
Bairro:				CEP:		
Estado:				Cidade:		
*E-mail:				Telefone:		
**Finalidade:						

*(O E-mail será utilizado para definição/recuperação de senha).

**Exemplo: Assinatura de convênio.

Dados da instituição/empresa em que a pessoa será vinculada:

Razão Social:						
CNPJ:						
Endereço:						
Bairro:				CEP:		
Estado:				Cidade:		
E-mail Oficial:						
Telefone:						

Por meio deste documento e do credenciamento de acesso de Usuária(o) Externa(o) ou Prestador(a) de Serviço no Sistema Unificado de Administração Pública (SUAP) do Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca (Cefet/RJ), declaro que aceito todos os termos e condições que disciplinam o processo eletrônico, com fundamento na legislação pertinente e especialmente no Decreto nº 8.539/2015, admitindo como válida a assinatura eletrônica na modalidade cadastrada (login e senha), tendo como consequência a responsabilidade pelo uso indevido das ações efetuadas, as quais serão passíveis de apuração de responsabilidade civil, penal e administrativa.

Declaro, ainda, que são de minha exclusiva responsabilidade:

- I. o sigilo da senha de acesso, não sendo oponível, em qualquer hipótese, alegação de uso indevido;
- II. a realização por meio eletrônico de todos os atos e comunicações processuais entre o do Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca (Cefet/RJ), a(o) usuária(o) Prestador de Serviço ou a entidade porventura representada, não sendo admitidas intimação ou protocolização por meio diverso, exceto nas situações em que for tecnicamente inviável ou em caso de indisponibilidade do meio eletrônico cujo prolongamento cause dano relevante à celeridade do processo ou outra exceção prevista em instrumento normativo próprio;
- III. a observância de que os atos processuais em meio eletrônico se consideram realizados no dia e na hora do recebimento pelo SUAP, considerando-se tempestivos os atos praticados até as 23 horas e 59

minutos e 59 segundos do último dia do prazo, considerado sempre o horário oficial de Brasília, independente do fuso horário em que se encontre a(o) usuária(o) externa(o) ou Prestador de Serviço;

IV. a consulta periódica ao SUAP, a fim de verificar o recebimento de solicitações e de comunicações eletrônicas relativas a atos processuais;

V. as condições da rede de comunicação, do acesso ao provedor de internet e a configuração do computador a ser utilizado nas transmissões eletrônicas;

VI. a observância dos períodos de manutenção programada, ou qualquer outro tipo de indisponibilidade do sistema.

Para que o seu acesso seja liberado e o cadastro aprovado, a/o usuária/o e/ou Prestador de Serviço deve encaminhar os seguintes documentos:

a) cópias de RG e CPF ou de outro documento de identidade válido no qual conste estes dados;

b) cópia de documento comprobatório de representação legal (Anexar CNPJ no caso de representantes de pessoa jurídica. Dispensado quando não houver vínculo com empresa ou instituição);

Confirmo a veracidade das informações prestadas neste formulário e me responsabilizo nos termos da legislação civil, penal e administrativa.

_____ (Nome da Cidade), ____ de _____ de 20__.

Nome Completo (assinar igual RG)

TERMO DE VISTORIA	<input type="checkbox"/> 1ª Via Empresa Vistoriante
	<input type="checkbox"/> 2ª Via Campus Vistoriado

Atestamos, para fins de participação no Pregão eletrônico nº **90065/2025**, que a empresa _____, CNPJ nº _____, telefone () _____, e-mail _____, por meio do Sr(a). _____, cargo _____ vistoriou as dependências do **Campus Valença**, situado à Rua Voluntários da Pátria, número 305, bairro Belo Horizonte, Valença – RJ, local onde deverão ser prestados os serviços de fornecimento de refeições, cumulada com cessão de uso de bem imóvel, 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, tomado 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]
Campus Valença do CEFET/RJ

[Representante da empresa, responsável pela vistoria, acima identificado]

DECLARAÇÃO DE DISPENSA DE VISTORIA

Pregão eletrônico nº 90065/2025

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 **Campus Valença do CEFET/RJ**, local onde deverão ser prestados os serviços de fornecimento de refeições, cumulada com cessão de uso de bem imóvel, 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, 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)