

## DELEGACIA FLUVIAL DE PRESIDENTE EPITÁCIO

**Aviso de Contratação 15/2026****Informações Básicas**

<b>Número do artefato</b>	<b>UASG</b>	<b>Editado por</b>	<b>Atualizado em</b>
15/2026	789321-DELEGACIA FLUVIAL DE PRESIDENTE EPITÁCIO	PEDRO HENRIQUE HOPKA DE MELO	26/06/2026 15:08 (v 0.4)
<b>Status</b>			
CONCLUIDO			

**Outras informações**

<b>Categoria</b>	<b>Número da Contratação</b>	<b>Processo Administrativo</b>
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço não-continuado	34/2026	63433.050561/2026-27

**1. DO OBJETO****AVISO DE CONTRATAÇÃO****DIRETA**

15/2026

**CONTRATANTE (UASG)**

789321

**OBJETO**

Contratação serviços de empresa especializada para fornecimento de lanches Coffee Break, salgados, doces e bebidas não alcoólicas, ao curso do Ensino Profissional Marítimo CFAQ-MFN-1/2026,

**VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO**

R\$ 30.672,00

# DATA DA SESSÃO PÚBLICA

# HORÁRIO DA FASE DE LANCES

# CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

menor preço por item

# TRATAMENTO FAVORECIDO ME/EPP/EQUIPARADAS

SIM

# MARGEM DE PREFERÊNCIA PARA ALGUM ITEM

NÃO

## **DELEGACIA FLUVIAL DE PRESIDENTE EPITÁCIO**

### **AVISO DE CONTRATAÇÃO DIRETA Nº 15/2026**

(Processo Administrativo nº 63433.050561/2026-27)

Torna-se público que a DELEGACIA FLUVIAL DE PRESIDENTE EPITÁCIO, por meio do **setor responsável pelas contratações**, sediada **na Rua Porto Alegre, 1471, Presidente Epitácio/SP**, realizará Dispensa Eletrônica, com critério de julgamento **menor preço**, na hipótese do art. 75, inciso II, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 67, de 8 de julho de 2021, e demais normas aplicáveis.

#### 1. DO OBJETO

1.1. O objeto do presente procedimento é a escolha da proposta mais vantajosa para a contratação, por dispensa de licitação, de **serviços de empresa especializada para fornecimento de lanches Coffee Break**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Aviso de Contratação Direta e seus anexos.

1.1.1 Havendo mais de um item, faculta-se ao fornecedor a participação em quantos forem de seu interesse.

1.2. O critério de julgamento adotado será o **menor preço**, observadas as exigências contidas neste Aviso de Contratação Direta e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

## 2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. [SUPRIMIDO]

### 3. DA PARTICIPAÇÃO NA DISPENSA ELETRÔNICA

3.1. A participação na presente dispensa eletrônica ocorrerá por meio do Sistema de Dispensa Eletrônica, ferramenta informatizada integrante do Sistema de Compras do Governo Federal – Compras.gov.br, disponível no Portal de Compras do Governo Federal, no endereço eletrônico [www.gov.br/compras](http://www.gov.br/compras).

3.1.1 O procedimento será divulgado no [Compras.gov.br](http://Compras.gov.br) e no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP, e encaminhado automaticamente aos fornecedores registrados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - Sicaf, por mensagem eletrônica, na correspondente linha de fornecimento que pretende atender.

3.1.2. O [Compras.gov.br](http://Compras.gov.br) poderá ser acessado pela web ou pelo aplicativo [Compras.gov.br](http://Compras.gov.br).

3.1.3. O fornecedor é o responsável por qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante no Sistema de Dispensa Eletrônica, não cabendo ao provedor do Sistema ou ao órgão entidade promotor do procedimento a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros não autorizados.

3.2. *Para o item 01, a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 49, inciso IV, c/c o art. 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.*

3.2.1 *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 do procedimento, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.*

3.2.2. *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, e do Decreto n.º 8.538, de 6 de outubro de 2015.*

3.3. Não poderão participar desta dispensa de licitação:

3.3.1. aquele que não atenda às condições deste Aviso de Contratação Direta e seu(s) anexo(s);

3.3.2. sociedade que desempenhe atividade incompatível com o objeto da dispensa;

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

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

3.3.5. 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 contratação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

3.3.6. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da contratação, impossibilitada de contratar em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

3.3.7. 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 dispensa de licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

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

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

3.3.10. *peças jurídicas reunidas em consórcio;*

3.3.11. *Organização da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição.*

3.3.12. *sociedades cooperativas.*

3.4. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da dispensa eletrônica 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 n.º 14.133, de 2021.

3.5. O impedimento de que trata o item 3.3.6 aplica-se também ao fornecedor 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 fornecedor.

3.6. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.3.4 e 3.3.5 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da dispensa ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

3.8. O disposto nos itens 3.3.4 e 3.3.5 não impede a dispensa ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

3.9. Em dispensas 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.

3.10. A vedação de que trata o item 3.4, 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.

## **4. DO INGRESSO NA DISPENSA ELETRÔNICA E DO CADASTRAMENTO DA PROPOSTA INICIAL**

4.1. O ingresso do fornecedor na disputa da dispensa eletrônica ocorrerá com o cadastramento de sua proposta inicial, na forma deste item.

4.2. O fornecedor interessado, após a divulgação do Aviso de Contratação Direta, encaminhará, exclusivamente por meio do Sistema de Dispensa Eletrônica, a proposta com a descrição do objeto ofertado, a marca do produto, quando for o caso, e o preço ou o desconto, até a data e o horário estabelecidos para abertura do procedimento.

4.2.1. *O fornecedor poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.*

4.2.2. *Não será admitida a previsão de preços diferentes em razão de local de entrega.*

4.3. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, em especial o preço ou o desconto ofertado, vinculam a Contratada.

4.4. 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.

4.4.1. A proposta deverá conter declaração de que 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.

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

- 4.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será aquela correspondente à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.
- 4.6. Independentemente do percentual do tributo que constar da planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos pela legislação vigente.
- 4.7. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar os serviços 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.
- 4.8. O prazo de validade da proposta não será inferior a 90 (noventa) dias, a contar da data de sua apresentação.
- 4.9. No cadastramento da proposta inicial, o fornecedor deverá, também, assinalar Termo de Aceitação, em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:
- 4.9.1. que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- 4.9.2. que está ciente e concorda com as condições contidas no Aviso de Contratação Direta e seus anexos;
- 4.9.3. que se responsabiliza pelas transações que forem efetuadas no sistema, assumindo-as como firmes e verdadeiras;
- 4.9.4. 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;
- 4.9.5. que 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 art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição; e
- 4.9.6. 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.
- 4.10. O fornecedor organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 16 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 4.11. O fornecedor deverá declarar em campo próprio do sistema se o produto ou serviço ofertado é manufaturado nacional beneficiado por um dos critérios de margem de preferência indicados no Termo de Referência, quando for o caso, para usufruir do benefício[A5] .
- 4.12. 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 art. 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.
- 4.13. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, fica facultado ao fornecedor, ao cadastrar sua proposta inicial, a parametrização de valor final mínimo, com o registro do seu lance final aceitável (menor preço, conforme o caso).
- 4.13.1. *Feita essa opção os lances serão enviados automaticamente pelo sistema, respeitados os limites cadastrados pelo fornecedor e o intervalo mínimo entre lances previsto neste aviso.*
- 4.13.1.1. *Sem prejuízo do disposto acima, os lances poderão ser enviados manualmente, na forma da seção respectiva deste Aviso de Contratação Direta.*
- 4.13.2. *O valor final mínimo poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, desde que não assuma valor superior a lance já registrado por ele no sistema.*
- 4.13.3. *O valor mínimo parametrizado possui caráter sigiloso aos demais participantes do certame e para o órgão ou entidade contratante. Apenas os lances efetivamente enviados poderão ser conhecidos dos fornecedores na forma da seção seguinte deste Aviso.*

## 5. DA FASE DE LANCES

5.1. A partir da data e horário estabelecidos neste Aviso de Contratação Direta, a sessão pública será automaticamente aberta pelo sistema para o envio de lances públicos e sucessivos, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo encerrado no horário de finalização de lances também já previsto neste Aviso.

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

5.2.1 O lance deverá ser ofertado pelo **valor unitário** do item.

5.3. O fornecedor somente poderá oferecer valor inferior ou percentual de desconto superior ao último lance por ele ofertado e registrado pelo sistema.

5.3.1 O fornecedor poderá oferecer lances sucessivos iguais ou superiores ao lance que esteja vencendo o certame, desde que inferiores ao menor por ele ofertado e registrado pelo sistema, sendo tais lances definidos como “lances intermediários” para os fins deste Aviso de Contratação Direta.

5.3.2. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao que cobrir a melhor oferta é de *0,10* (dez centavos).

5.4. Havendo lances iguais ao menor já ofertado, prevalecerá aquele que for recebido e registrado primeiro no sistema.

5.5. Caso o fornecedor não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

5.6. Durante o procedimento, os fornecedores serão informados, em tempo real, do valor do menor lance ou do maior desconto registrado, vedada a identificação do fornecedor.

5.7. Imediatamente após o término do prazo estabelecido para a fase de lances, haverá o seu encerramento, com o ordenamento e divulgação dos lances, pelo sistema, em ordem crescente de classificação.

5.7.1. O encerramento da fase de lances ocorrerá de forma automática pontualmente no horário indicado, sem qualquer possibilidade de prorrogação e não havendo tempo aleatório ou mecanismo similar.

## 6. DA FASE DE JULGAMENTO E ACEITAÇÃO DAS PROPOSTAS

6.1. Encerrada a fase de lances, quando a proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou abaixo do desconto definido para a contratação, o gestor poderá negociar condições mais vantajosas.

6.1.1. Neste caso, será encaminhada contraproposta ao fornecedor que tenha apresentado o menor preço ou o maior desconto, para que seja obtida a melhor proposta compatível em relação ao estipulado pela Administração.

6.1.2. A negociação poderá ser feita com os demais fornecedores classificados, exclusivamente por meio do sistema, respeitada a ordem de classificação, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo ou abaixo do desconto definido para a contratação.

6.2. Em qualquer caso, concluída a negociação, se houver, o resultado será divulgado a todos e registrado na ata do procedimento da dispensa eletrônica, devendo esta ser anexada aos autos do processo de contratação.

6.3. Constatada a compatibilidade entre o valor da proposta e o estipulado para a contratação, será solicitado ao fornecedor o envio da proposta adequada ao último lance ofertado ou ao valor negociado, se for o caso, acompanhada dos documentos complementares, quando necessários.

6.3.1. *Além da documentação supracitada, o fornecedor com a melhor proposta deverá encaminhar planilha com indicação de custos unitários e formação de preços, com os valores adequados à proposta vencedora.*

6.4. Encerrada a etapa de negociação, se houver, o gestor verificará se o fornecedor 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 nos itens 3.3 e seguintes deste Aviso, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no processo de contratação direta ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

6.4.1. Sicaf;

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

6.5. A consulta aos cadastros será realizada no nome e no CNPJ da empresa fornecedora.

6.6. A consulta no CNEP quanto às sanções previstas na Lei nº 8.429, de 1992, também ocorrerá no nome e no CPF do sócio majoritário da empresa fornecedora, se houver, por força do art. 12 da citada lei.

6.7. Caso conste na Consulta de Situação do fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o órgão diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

6.7.1 A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

6.7.2. O fornecedor será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

6.7.3. Constatada a existência de sanção, o fornecedor será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

6.8. Caso o fornecedor provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs ou tenha se valido da aplicação da margem de preferência, o gestor verificará se o fornecedor faz jus ao benefício aplicado.

~~6.8.1.~~ [SUPRIMIDO]

6.9. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o gestor 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 Aviso de Contratação Direta e em seus anexos.

6.10. Será desclassificada a proposta vencedora que:

6.10.1. contiver vícios insanáveis;

6.10.2. não obedecer às especificações técnicas pormenorizadas neste Aviso ou em seus anexos;

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

6.10.4. não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

6.10.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Aviso ou seus anexos, desde que insanável.

6.11. [SUPRIMIDO]

6.12. [SUPRIMIDO]

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

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

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

6.14.2. 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.

6.15. 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.

6.16. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, será examinada a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

6.17. Havendo necessidade, a sessão será suspensa, informando-se no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.

6.18. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, será iniciada a fase de habilitação, observado o disposto neste Aviso de Contratação Direta.

## **7. DA FASE DE HABILITAÇÃO**

7.1. Os documentos a serem exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021, constam do Termo de Referência e serão solicitados do fornecedor mais bem classificado na fase de lances.

7.2. A habilitação dos fornecedores será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.

7.2.1 É dever do fornecedor atualizar previamente as comprovações constantes do Sicaf para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, quando solicitado, a respectiva documentação atualizada.

7.2.2 O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do fornecedor, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s).

7.3. 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.

7.4. Na hipótese de o 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.

7.5. 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.

7.5.1. *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%, SALVO SE HOVER JUSTIFICATIVA NOS AUTOS PARA SUPRIMIR ESSE ACRÉSCIMO para o consórcio em relação ao valor exigido para os fornecedores individuais.*

7.6. Na hipótese de necessidade de envio de documentos complementares, indispensáveis à confirmação dos já apresentados para a habilitação, ou de documentos não constantes do Sicaf, o fornecedor será convocado a encaminhá-los, em formato digital, por meio do sistema, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, sob pena de inabilitação.

7.7. 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.

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

7.9. 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.

7.10. 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.

7.11. O fornecedor provisoriamente vencedor em um item, que estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do item em que venceu às do item em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.

7.11.1. *Não havendo a comprovação cumulativa dos requisitos de habilitação, a inabilitação recairá sobre o item de menor valor cuja retirada seja suficiente para a habilitação do fornecedor nos remanescente.*

7.12. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, a sessão será suspensa, sendo informada a nova data e horário para a sua continuidade.

7.13. Será inabilitado o fornecedor que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Aviso de Contratação Direta.

7.13.1. Na hipótese de o fornecedor não atender às exigências para a habilitação, o órgão ou entidade examinará a proposta subsequente, e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda às especificações do objeto e as condições de habilitação

7.14. Constatado o atendimento às exigências de habilitação, o fornecedor será habilitado.

## **8. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

8.1. [SUPRIMIDO]

8.2. [SUPRIMIDO]

8.3. [SUPRIMIDO]

8.4. [SUPRIMIDO]

8.5. [SUPRIMIDO]

8.6. [SUPRIMIDO]

8.7. [SUPRIMIDO]

8.8. [SUPRIMIDO]

## **9. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA**

9.1. [SUPRIMIDO]

9.2. [SUPRIMIDO]

9.3. [SUPRIMIDO]

9.4. [SUPRIMIDO]

9.5. [SUPRIMIDO]

9.6. [SUPRIMIDO]

## **10. DA CONTRATAÇÃO**

10.1. Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

10.2. O adjudicatário terá o prazo de 10 (dez) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho), sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Aviso de Contratação Direta.

10.2.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), disponibilização de acesso à sistema de processo eletrônico para esse fim ou outro meio eletrônico, para que seja assinado e devolvido no prazo de 10 (dez) dias, a contar da data de seu recebimento ou da disponibilização do acesso ao sistema de processo eletrônico.

10.2.2. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

10.3. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida ao fornecedor adjudicado, implica o reconhecimento de que:

*10.3.1. referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 14.133, de 2021;*

*10.3.2. a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no Aviso de Contratação Direta e seus anexos;*

*10.3.3. a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos arts. 137 e 138 da Lei nº 14.133, de 2021, e reconhece os direitos da Administração previstos nos arts. 137 a 139 da mesma Lei.*

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

10.5. Na assinatura do contrato ou do instrumento equivalente será exigida a comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas neste aviso, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.

## **11. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

11.1. Comete infração administrativa o fornecedor que praticar quaisquer das hipóteses previstas no art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021, quais sejam:

11.1.1. dar causa à inexecução parcial do contrato;

11.1.2. dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

11.1.3. dar causa à inexecução total do contrato;

11.1.4. deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

11.1.5. não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

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

11.1.7. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação direta sem motivo justificado;

11.1.8. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a dispensa eletrônica ou a execução do contrato;

11.1.9. fraudar a dispensa eletrônica ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

11.1.10. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

11.1.10.1 Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os fornecedores, em qualquer momento da dispensa, mesmo após o encerramento da fase de lances.

11.1.11. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos deste certame; e

11.1.12. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

11.1.13. O fornecedor que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

11.1.14. Advertência pela falta do subitem 11.1.1 deste Aviso de Contratação Direta, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

11.1.15. Multa de 1% (um por cento) sobre o valor estimado do item prejudicado pela conduta do fornecedor, por qualquer das infrações dos subitens 11.1.1 a 11.1.12;

11.1.16. Impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, nos casos dos subitens 11.1.2 a 11.1.7 deste Aviso de Contratação Direta, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

11.1.17. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, que impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, nos casos dos subitens 11.1.8 a 11.1.12, bem como nos demais casos que justifiquem a imposição da penalidade mais grave.

11.2. A aplicação das sanções previstas neste Aviso de Contratação Direta não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Contratante.

11.3. Todas as sanções previstas neste Aviso poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

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

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

11.6. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

11.8. Na aplicação das sanções serão considerados:

11.8.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

11.8.2. as peculiaridades do caso concreto;

11.8.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

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

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

11.9. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei.

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

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

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

11.13. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas nos anexos a este Aviso.

## 12. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

12.1. No caso de todos os fornecedores restarem desclassificados ou inabilitados (procedimento fracassado), a Administração poderá:

12.1.1. republicar o presente Aviso com uma nova data;

12.1.2. valer-se, para a contratação, de proposta obtida na pesquisa de preços que serviu de base ao procedimento, se houver, privilegiando-se os menores preços, sempre que possível, e desde que atendidas às condições de habilitação exigidas;

12.1.2.1. No caso do subitem anterior, a contratação será operacionalizada fora deste procedimento.

12.1.2.2. fixar prazo para que possa haver adequação das propostas ou da documentação de habilitação, conforme o caso.

12.2. As providências dos subitens 12.1.1 e 12.1.2 também poderão ser utilizadas se não houver o comparecimento de quaisquer fornecedores interessados (procedimento deserto).

12.3. Havendo a necessidade de realização de ato de qualquer natureza pelos fornecedores, cujo prazo não conste deste Aviso de Contratação Direta, deverá ser atendido o prazo indicado pelo agente competente da Administração na respectiva notificação.

12.4. Caberá ao fornecedor acompanhar as operações, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda do negócio diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

12.5. 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.

12.6. Os horários estabelecidos na divulgação deste procedimento e durante o envio de lances observarão o horário de Brasília-DF, inclusive para contagem de tempo e registro no Sistema e na documentação relativa ao procedimento.

12.7. No julgamento das propostas e da habilitação, a Administração poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

12.8. As normas disciplinadoras deste Aviso de Contratação Direta 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.

12.9 Os fornecedores 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 de contratação.

12.10. Em caso de divergência entre disposições deste Aviso de Contratação Direta e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Aviso.

12.11. Da sessão pública será divulgada Ata no sistema eletrônico.

12.12. Integram este Aviso de Contratação Direta, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

12.12.1. ANEXO I – Termo de Referência

12.12.2. ANEXO II – Estudo Técnico Preliminar;

12.12.3 ANEXO III – Mapa de Riscos;

12.12.4. ANEXO IV – Pesquisa de preço;

12.12.5. ANEXO V – Documento de Formalização de Demanda;

12.13. Presidente Epitácio, na data da assinatura.

**EDUARDO SILVA DE OLIVEIRA**  
**ORDENADOR DE DESPESAS**  
**CPF: 084.566.387-90**

### 13. 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](#).

**DIEGO ANSELMO NASCIMENTO**  
Agente de contratação

## DELEGACIA FLUVIAL DE PRESIDENTE EPITÁCIO

# Termo de Referência 28/2026

## Informações Básicas

**Número do artefato** UASG 28/2026      **Editado por** 789321-DELEGACIA FLUVIAL DE PRESIDENTE EPITÁCIO LUANA SOARES RIBAS AJARD      **Atualizado em** 26/06/2026 14:28 (v 0.9)  
**Status**  
 CONCLUIDO

## 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	34/2026	63433.050561/2026-27

## 1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

(Processo Administrativo nº 63433.050561/2026-27)

### TERMO DE REFERÊNCIA

## 1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação *serviços* de empresa especializada para fornecimento de lanches Coffee Break, salgados, doces e bebidas não alcoólicas, ao curso do Ensino Profissional Marítimo CFAQ-MFN-1/2026, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL[A2] [A3]
1	Prestação de serviço, Contratação de empresa especializada para fornecimento de lanches Coffee Break, salgados, doces e bebidas não alcoólicas, para atendimento de 30 participantes do Curso de Formação de Aquaviários (CFAQ) da Delegacia Fluvial de Presidente Epitácio, durante 71 dias de curso.	3697	Serviço	71	R\$ 432,00	R\$ 30.672,00
VALOR TOTAL ESTIMADO = R\$ 30.672,00						

1.1.1.[SUPRIMIDO]

### **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.

1.3. [SUPRIMIDO]

### **Classificação do objeto quanto ao modelo de execução**

1.4. O serviço é enquadrado como não contínuo

1.5. [SUPRIMIDO]

### **Prazo de vigência**

1.6. O prazo de vigência da contratação é de 90 (noventa) dias contados do(a) recebimento do empenho, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.7.[SUPRIMIDO]

1.8. [SUPRIMIDO]

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

## **2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

2.1. [SUPRIMIDO]

2.2. [SUPRIMIDO]

2.3. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026, conforme consta das informações básicas desse Termo de Referência.

### **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. Para esta contratação não se aplica o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis.

#### **Indicação de marcas ou modelos**

4.2. [SUPRIMIDO]

#### **Da vedação de utilização de marca/produto na execução do serviço**

4.3. [SUPRIMIDO]

#### **Da exigência de carta de solidariedade**

4.4. [SUPRIMIDO]

#### **Subcontratação**

4.5. *Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.*

4.6. [SUPRIMIDO]

4.7. [SUPRIMIDO]

4.8. [SUPRIMIDO]

4.9. [SUPRIMIDO]

4.10. [SUPRIMIDO]

4.11. [SUPRIMIDO]

4.12. [SUPRIMIDO]

4.13. [SUPRIMIDO]

4.14. [SUPRIMIDO]

#### **Garantia da contratação**

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

4.16. [SUPRIMIDO]

4.17. [SUPRIMIDO]

4.18. [SUPRIMIDO]

4.19. [SUPRIMIDO]

4.20. [SUPRIMIDO]

4.21. [SUPRIMIDO]

4.22. [SUPRIMIDO]

4.23. . [SUPRIMIDO]

4.24. [SUPRIMIDO]

4.25. [SUPRIMIDO]

4.26.[SUPRIMIDO]

4.27. [SUPRIMIDO]

4.28. [SUPRIMIDO]

4.29. [SUPRIMIDO]

4.30.[SUPRIMIDO]

4.31. [SUPRIMIDO]

4.32. [SUPRIMIDO]

#### **Vistoria**

4.33. *Não há necessidade de realização de avaliação prévia do local de execução dos serviços.*

4.34. [SUPRIMIDO]

4.35. [SUPRIMIDO]

4.36. [SUPRIMIDO]

4.37. [SUPRIMIDO]

4.38. [SUPRIMIDO]

#### **Instalação de escritório**

4.39. [SUPRIMIDO]

#### **Margem de Preferência**

4.40. [SUPRIMIDO]

## 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: 10 (dez) dias *do recebimento da nota de empenho*.

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

A contratada deverá prestar serviço de coffee break destinado aos participantes do Curso de Formação de Aquaviários (CFAQ), promovido pela Delegacia Fluvial de Presidente Epitácio, mediante o fornecimento de alimentos, bebidas e materiais necessários ao consumo.

O serviço deverá ser executado diariamente durante os dias letivos do curso, contemplando o atendimento de até 30 participantes por dia.

Todos os alimentos e bebidas deverão ser preparados, acondicionados, transportados e disponibilizados em conformidade com as normas sanitárias vigentes, observando rigorosamente as condições de higiene, conservação e segurança alimentar.

Os produtos fornecidos deverão estar dentro do prazo de validade, em perfeitas condições de consumo e livres de qualquer alteração que possa comprometer sua qualidade.

A contratada será integralmente responsável pela aquisição dos insumos, preparo dos alimentos, acondicionamento, transporte, entrega, organização dos itens para consumo e recolhimento dos materiais utilizados, quando aplicável.

O coffee break deverá ser disponibilizado nos horários estabelecidos pela Administração, de forma que os participantes tenham acesso aos alimentos e bebidas durante os intervalos programados do curso.

A contratada deverá garantir a quantidade suficiente de alimentos e bebidas para atender todos os participantes previstos, evitando faltas ou interrupções no atendimento.

Sempre que constatada inadequação de qualquer produto fornecido, a Administração poderá exigir sua substituição imediata, sem qualquer ônus adicional.

5.1.3. *Cronograma de realização dos serviços:*  
*adicionar o horário que a empresa deve deixar a mesa pronto*  
*adicionar que não deve terceirizar o serviço*

### Plano Semanal de Alimentação

Semana	Dias	Alimentos Indicados	Utensílios	Observações
		<b>Salgados fritos ou assados</b> (grandes, valor unitário mínimo de 100 g): <b>150 unidades.</b> <b>Obs.:</b> variados entre: coxinha de carne /frango, Joelho de presunto e queijo, esfirra de carne /frango, enroladinho de salsicha e mini pizza.		

<p>Semana 01</p>	<p>08/09 a 11/09</p> <p><b>(Em caso de necessidade, poderá ocorrer um adiamento! )</b></p>	<p><b>Biscoito</b> (peso unitário mínimo de 300 g): <b>10 pacotes. Características adicionais:</b> sabor doce, tipo rosquinha.</p> <p><b>Bebidas:</b></p> <p><b>Sucos prontos para beber: 75 unidades.</b> Embalagem: caixa de <b>1000 mL</b>. Sabores diversos: uva, laranja, abacaxi, pêssego e maracujá;ou</p> <p><b>Refrigerantes: 50 unidades</b> . Embalagens: PET de <b>2 L</b>, sabores variados.</p> <p><b>Café preto, pronto para consumo:</b> Café preto coado, pronto para consumo, sem açúcar. <b>Entregar em 5 garrafas térmicas de 1,5 L.</b></p> <p><b>Chá, pronto para consumo:</b> Chá mate, pronto para consumo, sem açúcar. <b>Entregar em 5 garrafas térmicas de 1,5 L.</b></p> <p><b>Açúcar: 5 pacotes de 1 kg</b>, para pronto uso.</p>	<p><b>Copo descartável: 5</b> pacotes com 100 unidades, de 250ml cada.</p> <p><b>Guardanapo: 5</b> pacotes com 100 unidades.</p> <p><b>colher descartável: 5</b> pacotes com 100 unidades.</p>	<p>Todos os alimentos, bebidas e utensílios deverão ser distribuídos de forma igualitária entre todos os alunos do curso, garantindo que todos sejam atendidos adequadamente.(sendo permitido repetir somente quando todos já estiverem alimentados). Os alimentos deverão ser entregues prontos para consumo, devidamente acondicionados em embalagens apropriados, garantindo a conservação, higiene até o momento da distribuição.</p>
<p>Semana 02</p>	<p>14/09 a 18/09</p> <p><b>(Em caso de necessidade, poderá ocorrer um adiamento! )</b></p>	<p><b>Salgados fritos ou assados</b> (grandes, valor unitário mínimo de 100 g): <b>150 unidades. Obs.:</b> variados entre: coxinha de carne /frango, joelho de presunto e queijo, esfirra de carne /frango, enroladinho de salsicha e mini pizza.</p> <p><b>Biscoito</b> (peso unitário mínimo de 300 g): <b>10 pacotes. Características adicionais:</b> sabor doce, tipo rosquinha.</p> <p><b>Bebidas:</b></p> <p><b>Sucos prontos para beber: 75 unidades.</b> Embalagem: caixa de <b>1000 mL</b>. Sabores diversos: uva, laranja, abacaxi, pêssego e maracujá;</p> <p><b>ou</b></p>	<p><b>Copo descartável: 5</b> pacotes com 100 unidades, de 250ml cada.</p> <p><b>Guardanapo: 5</b> pacotes com 100 unidades.</p>	<p>Todos os alimentos, bebidas e utensílios deverão ser distribuídos de forma igualitária entre todos os alunos do curso, garantindo que todos sejam atendidos adequadamente.(sendo permitido repetir somente quando todos já estiverem alimentados). Os alimentos deverão ser entregues prontos para</p>

		<p><b>Refrigerantes: 50 unidades</b> . Embalagens: PET de 2 L, sabores variados.</p> <p><b>Café preto, pronto para consumo:</b> Café preto coado, pronto para consumo, sem açúcar. <b>Entregar em 5 garrafas térmicas de 1,5 L.</b></p> <p><b>Chá, pronto para consumo:</b> Chá mate, pronto para consumo, sem açúcar. <b>Entregar em 5 garrafas térmicas de 1,5 L.</b></p> <p><b>Açúcar: 5 pacotes de 1 kg,</b> para pronto uso.</p>	<p><b>colher descartável: 5 pacotes com 100 unidades.</b></p>	<p><b>consumo, devidamente acondicionados em embalagens apropriados, garantindo a conservação, higiene até o momento da distribuição.</b></p>
--	--	---	---	---

Semana 03	<p>21/09 a 25/09</p> <p><b>(Em caso de necessidade, poderá ocorrer um adiamento! )</b></p>	<p><b>Salgados fritos ou assados</b> (grandes, valor unitário mínimo de 100 g): <b>150 unidades. Obs.:</b> variados entre: coxinha de carne /frango, Joelho de presunto e queijo, esfirra de carne /frango, enroladinho de salsicha e mini pizza.</p> <p><b>Biscoito</b> (peso unitário mínimo de 300 g): <b>10 pacotes. Características adicionais:</b> sabor doce, tipo rosquinha.</p> <p><b>Bebidas:</b></p> <p><b>Sucos prontos para beber: 75 unidades.</b> Embalagem: caixa de <b>1000 mL.</b> Sabores diversos: uva, laranja, abacaxi, pêssego e maracujá;</p> <p><b>ou</b></p> <p><b>Refrigerantes: 50 unidades</b> . Embalagens: PET de 2 L, sabores variados.</p> <p><b>Café preto, pronto para consumo:</b> Café preto coado, pronto para consumo, sem açúcar. <b>Entregar em 5 garrafas térmicas de 1,5 L.</b></p> <p><b>Chá, pronto para consumo:</b> Chá mate,</p>	<p><b>Copo descartável: 5 pacotes com 100 unidades, de 250ml cada.</b></p> <p><b>Guardanapo: 5 pacotes com 100 unidades.</b></p> <p><b>colher descartável: 5 pacotes com 100 unidades.</b></p>	<p><b>Todos os alimentos, bebidas e utensílios deverão ser distribuídos de forma igualitária entre todos os alunos do curso, garantindo que todos sejam atendidos adequadamente. (sendo permitido repetir somente quando todos já estiverem alimentados). Os alimentos deverão ser entregues prontos para consumo, devidamente acondicionados em embalagens apropriados, garantindo a conservação, higiene até o momento da distribuição.</b></p>
-----------	--	--	--	---

		pronto para consumo, sem açúcar. <b>Entregar em 5 garrafas térmicas de 1,5 L.</b>  <b>Açúcar: 5 pacotes de 1 kg,</b> para pronto uso.		
Semana 04	28/09 a 02/10  <b>(Em caso de necessidade, poderá ocorrer um adiamento! )</b>	<p><b>Salgados fritos ou assados</b> (grandes, valor unitário mínimo de 100 g): <b>150 unidades.</b> <b>Obs.:</b> variados entre: coxinha de carne /frango, Joelho de presunto e queijo, esfirra de carne /frango, enroladinho de salsicha e mini pizza.</p> <p><b>Biscoito</b> (peso unitário mínimo de 300 g): <b>10 pacotes.</b> <b>Características adicionais:</b> sabor doce, tipo rosquinha.</p> <p><b>Bebidas:</b></p> <p><b>Sucos prontos para beber:</b> <b>75 unidades.</b> Embalagem: caixa de <b>1000 mL.</b> Sabores diversos: uva, laranja, abacaxi, pêssego e maracujá;</p> <p><b>ou</b></p> <p><b>Refrigerantes: 50 unidades</b> . Embalagens: PET de 2 L, sabores variados.</p> <p><b>Café preto, pronto para consumo:</b> Café preto coado, pronto para consumo, sem açúcar. <b>Entregar em 5 garrafas térmicas de 1,5 L.</b></p> <p><b>Chá, pronto para consumo:</b> Chá mate, pronto para consumo, sem açúcar. <b>Entregar em 5 garrafas térmicas de 1,5 L.</b></p> <p><b>Açúcar: 5 pacotes de 1 kg,</b> para pronto uso.</p>	<p><b>Copo descartável: 5</b> pacotes com 100 unidades, de 250ml cada.</p> <p><b>Guardanapo: 5</b> pacotes com 100 unidades.</p> <p><b>colher descartável: 5</b> pacotes com 100 unidades.</p>	<p><b>Todos os alimentos, bebidas e utensílios deverão ser distribuídos de forma igualitária entre todos os alunos do curso, garantindo que todos sejam atendidos adequadamente.(sendo permitido repetir somente quando todos já estiverem alimentados). Os alimentos deverão ser entregues prontos para consumo, devidamente acondicionados em embalagens apropriados, garantindo a conservação, higiene até o momento da distribuição.</b></p>
		<p><b>Salgados fritos ou assados</b> (grandes, valor unitário mínimo de 100 g): <b>150 unidades.</b> <b>Obs.:</b> variados entre: coxinha de carne /frango, Joelho de presunto</p>		

<p>Semana 05</p>	<p>05/10 a 09/10</p> <p><b>(Em caso de necessidade, poderá ocorrer um adiamento! )</b></p>	<p>e queijo, esfirra de carne /frango, enroladinho de salsicha e mini pizza.</p> <p><b>Biscoito</b> (peso unitário mínimo de 300 g): <b>10 pacotes. Características adicionais:</b> sabor doce, tipo rosquinha.</p> <p><b>Bebidas:</b></p> <p><b>Sucos prontos para beber: 75 unidades.</b> Embalagem: caixa de <b>1000 mL</b>. Sabores diversos: uva, laranja, abacaxi, pêssego e maracujá;</p> <p><b>ou</b></p> <p><b>Refrigerantes: 50 unidades</b> . Embalagens: PET de <b>2 L</b>, sabores variados.</p> <p><b>Café preto, pronto para consumo:</b> Café preto coado, pronto para consumo, sem açúcar. <b>Entregar em 5 garrafas térmicas de 1,5 L.</b></p> <p><b>Chá, pronto para consumo:</b> Chá mate, pronto para consumo, sem açúcar. <b>Entregar em 5 garrafas térmicas de 1,5 L.</b></p> <p><b>Açúcar: 5 pacotes de 1 kg</b>, para pronto uso.</p>	<p><b>Copo descartável: 5</b> pacotes com 100 unidades, de 250ml cada.</p> <p><b>Guardanapo: 5</b> pacotes com 100 unidades.</p> <p><b>colher descartável: 5</b> pacotes com 100 unidades.</p>	<p><b>Todos os alimentos, bebidas e utensílios deverão ser distribuídos de forma igualitária entre todos os alunos do curso, garantindo que todos sejam atendidos adequadamente.(sendo permitido repetir somente quando todos já estiverem alimentados). Os alimentos deverão ser entregues prontos para consumo, devidamente acondicionados em embalagens apropriados, garantindo a conservação, higiene até o momento da distribuição.</b></p>
	<p>12/10 a 16/10</p>	<p><b>Salgados fritos ou assados</b> (grandes, valor unitário mínimo de 100 g): <b>150 unidades. Obs.:</b> variados entre: coxinha de carne /frango, Joelho de presunto e queijo, esfirra de carne /frango, enroladinho de salsicha e mini pizza.</p> <p><b>Biscoito</b> (peso unitário mínimo de 300 g): <b>10 pacotes. Características adicionais:</b> sabor doce, tipo rosquinha.</p> <p><b>Bebidas:</b></p> <p><b>Sucos prontos para beber: 75 unidades.</b> Embalagem: caixa de <b>1000 mL</b>. Sabores diversos: uva, laranja,</p>	<p><b>Copo descartável: 5</b> pacotes com 100 unidades, de 250ml cada.</p>	<p><b>Todos os alimentos, bebidas e utensílios deverão ser distribuídos de forma igualitária entre todos os alunos do curso, garantindo que todos sejam atendidos adequadamente.(sendo permitido repetir somente quando todos</b></p>

Semana 06	(Em caso de necessidade, poderá ocorrer um adiamento! )	<p>abacaxi, pêssego e maracujá;</p> <p><b>ou</b></p> <p><b>Refrigerantes: 50 unidades</b> . Embalagens: PET de 2 L, sabores variados.</p> <p><b>Café preto, pronto para consumo:</b> Café preto coado, pronto para consumo, sem açúcar. <b>Entregar em 5 garrafas térmicas de 1,5 L.</b></p> <p><b>Chá, pronto para consumo:</b> Chá mate, pronto para consumo, sem açúcar. <b>Entregar em 5 garrafas térmicas de 1,5 L.</b></p> <p><b>Açúcar: 5 pacotes de 1 kg,</b> para pronto uso.</p>	<p><b>Guardanapo:</b> 5 pacotes com 100 unidades.</p> <p><b>colher descartável:</b> 5 pacotes com 100 unidades.</p>	<p>já estiverem alimentados). Os alimentos deverão ser entregues prontos para consumo, devidamente acondicionados em embalagens apropriados, garantindo a conservação, higiene até o momento da distribuição.</p>
Semana 07	<p>19/10 a 23/10</p> <p>(Em caso de necessidade, poderá ocorrer um adiamento! )</p>	<p><b>Salgados fritos ou assados</b> (grandes, valor unitário mínimo de 100 g): <b>150 unidades.</b> <b>Obs.:</b> variados entre: coxinha de carne /frango, joelho de presunto e queijo, esfirra de carne /frango, enroladinho de salsicha e mini pizza.</p> <p><b>Biscoito</b> (peso unitário mínimo de 300 g): <b>10 pacotes.</b> <b>Características adicionais:</b> sabor doce, tipo rosquinha.</p> <p><b>Bebidas:</b></p> <p><b>Sucos prontos para beber:</b> <b>75 unidades.</b> Embalagem: caixa de <b>1000 mL.</b> Sabores diversos: uva, laranja, abacaxi, pêssego e maracujá;</p> <p><b>ou</b></p> <p><b>Refrigerantes: 50 unidades</b> . Embalagens: PET de 2 L, sabores variados.</p> <p><b>Café preto, pronto para consumo:</b> Café preto coado, pronto para consumo, sem açúcar. <b>Entregar em 5 garrafas térmicas de 1,5 L.</b></p>	<p><b>Copo descartável:</b> 5 pacotes com 100 unidades, de 250ml cada.</p> <p><b>Guardanapo:</b> 5 pacotes com 100 unidades.</p> <p><b>colher descartável:</b> 5 pacotes com 100 unidades.</p>	<p><b>Todos os alimentos, bebidas e utensílios</b> deverão ser distribuídos de forma igualitária entre todos os alunos do curso, garantindo que todos sejam atendidos adequadamente.(sendo permitido repetir somente quando todos já estiverem alimentados). Os alimentos deverão ser entregues prontos para consumo, devidamente acondicionados em embalagens apropriados, garantindo a conservação, higiene até o momento da distribuição.</p>

		<p><b>Chá, pronto para consumo:</b> Chá mate, pronto para consumo, sem açúcar. <b>Entregar em 5 garrafas térmicas de 1,5 L.</b></p> <p><b>Açúcar: 5 pacotes de 1 kg,</b> para pronto uso.</p>		
Semana 08	<p>26/10 a 30/10</p> <p><b>(Em caso de necessidade, poderá ocorrer um adiamento! )</b></p>	<p><b>Salgados fritos ou assados</b> (grandes, valor unitário mínimo de 100 g): <b>150 unidades. Obs.:</b> variados entre: coxinha de carne /frango, joelho de presunto e queijo, esfirra de carne /frango, enroladinho de salsicha e mini pizza.</p> <p><b>Biscoito</b> (peso unitário mínimo de 300 g): <b>10 pacotes. Características adicionais:</b> sabor doce, tipo rosquinha.</p> <p><b>Bebidas:</b></p> <p><b>Sucos prontos para beber: 75 unidades.</b> Embalagem: caixa de <b>1000 mL.</b> Sabores diversos: uva, laranja, abacaxi, pêssego e maracujá;</p> <p><b>ou</b></p> <p><b>Refrigerantes: 50 unidades</b> . Embalagens: PET de 2 L, sabores variados.</p> <p><b>Café preto, pronto para consumo:</b> Café preto coado, pronto para consumo, sem açúcar. <b>Entregar em 5 garrafas térmicas de 1,5 L.</b></p> <p><b>Chá, pronto para consumo:</b> Chá mate, pronto para consumo, sem açúcar. <b>Entregar em 5 garrafas térmicas de 1,5 L.</b></p> <p><b>Açúcar: 5 pacotes de 1 kg,</b> para pronto uso.</p>	<p><b>Copo descartável: 5</b> pacotes com 100 unidades, de 250ml cada.</p> <p><b>Guardanapo: 5</b> pacotes com 100 unidades.</p> <p><b>colher descartável: 5</b> pacotes com 100 unidades.</p>	<p><b>Todos os alimentos, bebidas e utensílios deverão ser distribuídos de forma igualitária entre todos os alunos do curso, garantindo que todos sejam atendidos adequadamente.(sendo permitido repetir somente quando todos já estiverem alimentados). Os alimentos deverão ser entregues prontos para consumo, devidamente acondicionados em embalagens apropriados, garantindo a conservação, higiene até o momento da distribuição.</b></p>
		<p><b>Salgados fritos ou assados</b> (grandes, valor unitário mínimo de 100 g): <b>150 unidades. Obs.:</b> variados entre: coxinha de carne</p>		

<p>Semana 09</p>	<p>02/11 a 06/11</p> <p><b>(Em caso de necessidade, poderá ocorrer um adiamento! )</b></p>	<p>/frango, joelho de presunto e queijo, esfirra de carne /frango, enroladinho de salsicha e mini pizza.</p> <p><b>Biscoito</b> (peso unitário mínimo de 300 g): <b>10 pacotes. Características adicionais:</b> sabor doce, tipo rosquinha.</p> <p><b>Bebidas:</b></p> <p><b>Sucos prontos para beber: 75 unidades.</b> Embalagem: caixa de <b>1000 mL</b>. Sabores diversos: uva, laranja, abacaxi, pêssego e maracujá;</p> <p><b>ou</b></p> <p><b>Refrigerantes: 50 unidades</b> . Embalagens: PET de 2 L, sabores variados.</p> <p><b>Café preto, pronto para consumo:</b> Café preto coado, pronto para consumo, sem açúcar. <b>Entregar em 5 garrafas térmicas de 1,5 L.</b></p> <p><b>Chá, pronto para consumo:</b> Chá mate, pronto para consumo, sem açúcar. <b>Entregar em 5 garrafas térmicas de 1,5 L.</b></p> <p><b>Açúcar: 5 pacotes de 1 kg,</b> para pronto uso.</p>	<p><b>Copo descartável: 5</b> pacotes com 100 unidades, de 250ml cada.</p> <p><b>Guardanapo: 5</b> pacotes com 100 unidades.</p> <p><b>colher descartável: 5</b> pacotes com 100 unidades.</p>	<p>Todos os alimentos, bebidas e utensílios deverão ser distribuídos de forma igualitária entre todos os alunos do curso, garantindo que todos sejam atendidos adequadamente.(sendo permitido repetir somente quando todos já estiverem alimentados). Os alimentos deverão ser entregues prontos para consumo, devidamente acondicionados em embalagens apropriados, garantindo a conservação, higiene até o momento da distribuição.</p>
	<p>09/11 a 13/11</p>	<p><b>Salgados fritos ou assados</b> (grandes, valor unitário mínimo de 100 g): <b>150 unidades. Obs.:</b> variados entre: coxinha de carne /frango, joelho de presunto e queijo, esfirra de carne /frango, enroladinho de salsicha e mini pizza.</p> <p><b>Biscoito</b> (peso unitário mínimo de 300 g): <b>10 pacotes. Características adicionais:</b> sabor doce, tipo rosquinha.</p> <p><b>Bebidas:</b></p> <p><b>Sucos prontos para beber: 75 unidades.</b> Embalagem: caixa de <b>1000 mL</b>. Sabores</p>	<p><b>Copo descartável: 5</b> pacotes com 100 unidades, de 250ml cada.</p>	<p>Todos os alimentos, bebidas e utensílios deverão ser distribuídos de forma igualitária entre todos os alunos do curso, garantindo que todos sejam atendidos adequadamente.(sendo permitido repetir</p>

Semana 10	(Em caso de necessidade, poderá ocorrer um adiamento! )	<p>diversos: uva, laranja, abacaxi, pêssego e maracujá;</p> <p><b>ou</b></p> <p><b>Refrigerantes: 50 unidades</b> . Embalagens: PET de 2 L, sabores variados.</p> <p><b>Café preto, pronto para consumo:</b> Café preto coado, pronto para consumo, sem açúcar. <b>Entregar em 5 garrafas térmicas de 1,5 L.</b></p> <p><b>Chá, pronto para consumo:</b> Chá mate, pronto para consumo, sem açúcar. <b>Entregar em 5 garrafas térmicas de 1,5 L.</b></p> <p><b>Açúcar: 5 pacotes de 1 kg,</b> para pronto uso.</p>	<p><b>Guardanapo: 5 pacotes com 100 unidades.</b></p> <p><b>colher descartável: 5 pacotes com 100 unidades.</b></p>	<p>somente quando todos já estiverem alimentados). Os alimentos deverão ser entregues prontos para consumo, devidamente acondicionados em embalagens apropriados, garantindo a conservação, higiene até o momento da distribuição.</p>
Semana 11	<p>16/11 a 20/11</p> <p>(Em caso de necessidade, poderá ocorrer um adiamento! )</p>	<p><b>Salgados fritos ou assados</b> (grandes, valor unitário mínimo de 100 g): <b>150 unidades. Obs.:</b> variados entre: coxinha de carne /frango, joelho de presunto e queijo, esfirra de carne /frango, enroladinho de salsicha e mini pizza.</p> <p><b>Biscoito</b> (peso unitário mínimo de 300 g): <b>10 pacotes. Características adicionais:</b> sabor doce, tipo rosquinha.</p> <p><b>Bebidas:</b></p> <p><b>Sucos prontos para beber: 75 unidades.</b> Embalagem: caixa de <b>1000 mL.</b> Sabores diversos: uva, laranja, abacaxi, pêssego e maracujá;</p> <p><b>ou</b></p> <p><b>Refrigerantes: 50 unidades</b> . Embalagens: PET de 2 L, sabores variados.</p> <p><b>Café preto, pronto para consumo:</b> Café preto coado, pronto para consumo, sem açúcar. <b>Entregar em 5 garrafas térmicas de 1,5 L.</b></p>	<p><b>Copo descartável: 5 pacotes com 100 unidades, de 250ml cada.</b></p> <p><b>Guardanapo: 5 pacotes com 100 unidades.</b></p> <p><b>colher descartável: 5 pacotes com 100 unidades.</b></p> <p><b>Guardanapo:</b> pacote com 100 unidades.</p> <p><b>colher descartável:</b> pacote com 100 unidades.</p>	<p>Todos os alimentos, bebidas e utensílios deverão ser distribuídos de forma igualitária entre todos os alunos do curso, garantindo que todos sejam atendidos adequadamente.(sendo permitido repetir somente quando todos já estiverem alimentados). Os alimentos deverão ser entregues prontos para consumo, devidamente acondicionados em embalagens apropriados, garantindo a conservação, higiene até o momento da distribuição.</p>

		<p><b>Chá, pronto para consumo:</b> Chá mate, pronto para consumo, sem açúcar. <b>Entregar em 5 garrafas térmicas de 1,5 L.</b></p> <p><b>Açúcar: 5 pacotes de 1 kg,</b> para pronto uso.</p>		
Semana 12	<p>23/11 a 27/11</p> <p><b>(Em caso de necessidade, poderá ocorrer um adiamento! )</b></p>	<p><b>Salgados fritos ou assados</b> (grandes, valor unitário mínimo de 100 g): <b>150 unidades. Obs.:</b> variados entre: coxinha de carne /frango, Joelho de presunto e queijo, esfirra de carne /frango, enroladinho de salsicha e mini pizza.</p> <p><b>Biscoito</b> (peso unitário mínimo de 300 g): <b>10 pacotes. Características adicionais:</b> sabor doce, tipo rosquinha.</p> <p><b>Bebidas:</b></p> <p><b>Sucos prontos para beber: 75 unidades.</b> Embalagem: caixa de <b>1000 mL.</b> Sabores diversos: uva, laranja, abacaxi, pêssego e maracujá;</p> <p><b>ou</b></p> <p><b>Refrigerantes: 50 unidades.</b> Embalagens: PET de <b>2 L,</b> sabores variados.</p> <p><b>Café preto, pronto para consumo:</b> Café preto coado, pronto para consumo, sem açúcar. <b>Entregar em 5 garrafas térmicas de 1,5 L.</b></p> <p><b>Chá, pronto para consumo:</b> Chá mate, pronto para consumo, sem açúcar. <b>Entregar em 5 garrafas térmicas de 1,5 L.</b></p> <p><b>Açúcar: 5 pacotes de 1 kg,</b> para pronto uso.</p>	<p><b>Copo descartável: 5</b> pacotes com 100 unidades, de 250ml cada.</p> <p><b>Guardanapo: 5</b> pacotes com 100 unidades.</p> <p><b>colher descartável: 5</b> pacotes com 100 unidades.</p>	<p><b>Todos os alimentos, bebidas e utensílios deverão ser distribuídos de forma igualitária entre todos os alunos do curso, garantindo que todos sejam atendidos adequadamente.(sendo permitido repetir somente quando todos já estiverem alimentados). Os alimentos deverão ser entregues prontos para consumo, devidamente acondicionados em embalagens apropriados, garantindo a conservação, higiene até o momento da distribuição.</b></p>
		<p><b>Salgados fritos ou assados</b> (grandes, valor unitário mínimo de 100 g): <b>150 unidades. Obs.:</b> variados entre: coxinha de carne /frango, Joelho de presunto</p>		

<p>Semana 13</p>	<p>30/11 a 04/12</p> <p><b>(Em caso de necessidade, poderá ocorrer um adiamento! )</b></p>	<p>e queijo, esfirra de carne /frango, enroladinho de salsicha e mini pizza.</p> <p><b>Biscoito</b> (peso unitário mínimo de 300 g): <b>10 pacotes. Características adicionais:</b> sabor doce, tipo rosquinha.</p> <p><b>Bebidas:</b></p> <p><b>Sucos prontos para beber: 75 unidades.</b> Embalagem: caixa de <b>1000 mL</b>. Sabores diversos: uva, laranja, abacaxi, pêssego e maracujá;</p> <p><b>ou</b></p> <p><b>Refrigerantes: 50 unidades</b> . Embalagens: PET de 2 L, sabores variados.</p> <p><b>Café preto, pronto para consumo:</b> Café preto coado, pronto para consumo, sem açúcar. <b>Entregar em 5 garrafas térmicas de 1,5 L.</b></p> <p><b>Chá, pronto para consumo:</b> Chá mate, pronto para consumo, sem açúcar. <b>Entregar em 5 garrafas térmicas de 1,5 L.</b></p> <p><b>Açúcar: 5 pacotes de 1 kg,</b> para pronto uso.</p>	<p><b>Copo descartável: 5</b> pacotes com 100 unidades, de 250ml cada.</p> <p><b>Guardanapo: 5</b> pacotes com 100 unidades.</p> <p><b>colher descartável: 5</b> pacotes com 100 unidades.</p>	<p><b>Todos os alimentos, bebidas e utensílios deverão ser distribuídos de forma igualitária entre todos os alunos do curso, garantindo que todos sejam atendidos adequadamente.(sendo permitido repetir somente quando todos já estiverem alimentados). Os alimentos deverão ser entregues prontos para consumo, devidamente acondicionados em embalagens apropriados, garantindo a conservação, higiene até o momento da distribuição.</b></p>



Semana 14

07/12 a 11/12

**(Em caso de  
necessidade, poderá  
ocorrer um  
adiamento! )**

**Salgados fritos ou assados**

(grandes, valor unitário mínimo de 100 g): **150 unidades.** **Obs.:** variados entre: coxinha de carne /frango, Joelho de presunto e queijo, esfirra de carne /frango, enroladinho de salsicha e mini pizza.

**Biscoito** (peso unitário mínimo de 300 g): **10 pacotes.** **Características adicionais:** sabor doce, tipo rosquinha.

**Bebidas:**

**Sucos prontos para beber:** **75 unidades.** Embalagem: caixa de **1000 mL.** Sabores diversos: uva, laranja, abacaxi, pêssego e maracujá;

**ou**

**Refrigerantes: 50 unidades** . Embalagens: PET de 2 L, sabores variados.

**Café preto, pronto para consumo:** Café preto coado, pronto para consumo, sem açúcar. **Entregar em 5 garrafas térmicas de 1,5 L.**

**Chá, pronto para consumo:** Chá mate, pronto para consumo, sem açúcar. **Entregar em 5 garrafas térmicas de 1,5 L.**

**Açúcar: 5 pacotes de 1 kg,** para pronto uso.

**Copo**

**descartável: 5 pacotes com 100 unidades, de 250ml cada.**

**Guardanapo: 5 pacotes com 100 unidades.**

**colher descartável: 5 pacotes com 100 unidades.**

**Todos os alimentos, bebidas e utensílios deverão ser distribuídos de forma igualitária entre todos os alunos do curso, garantindo que todos sejam atendidos adequadamente.(sendo permitido repetir somente quando todos já estiverem alimentados). Os alimentos deverão ser entregues prontos para consumo, devidamente acondicionados em embalagens apropriados, garantindo a conservação, higiene até o momento da distribuição.**



--	--	--	--	--

**Observação:** Os quantitativos especificados neste item correspondem ao consumo estimado para **01 (uma) semana de execução do curso**, compreendendo **05 (cinco) dias úteis de fornecimento**. O **Curso de Formação e Adaptação de Aquaviários – Marinheiro Fluvial de Convés e Marinheiro Fluvial de Máquinas (CFAQ-MFN-1 /2026)** terá duração prevista de **15 (quinze) semanas**, de modo que o fornecimento deverá ocorrer durante todo o período do curso, observados os quantitativos semanais e as entregas diárias.

As entregas deverão ser realizadas **diariamente**, conforme solicitação da Administração, observando os seguintes quantitativos por dia:

- **30 unidades** de salgados fritos ou assados (grandes, peso unitário mínimo de 100 g), variados entre coxinha de carne/frango, joelho de presunto e queijo, esfirra de carne/frango, enroladinho de salsicha e mini pizza;
- **02 pacotes** de biscoito (peso unitário mínimo de 300 g), sabor doce, tipo rosquinha;
- **15 unidades** de suco pronto para beber, em embalagem de 1.000 mL, sabores diversos (uva, laranja, abacaxi, pêssigo e maracujá), **ou 10 unidades** de refrigerante em embalagem PET de 2 L, sabores variados;
- **01 garrafa térmica de 1,5 L** de café preto coado, pronto para consumo, sem açúcar;
- **01 garrafa térmica de 1,5 L** de chá mate, pronto para consumo, sem açúcar;
- **01 pacote de açúcar de 1 kg**, para pronto uso.

Assim, ao longo das **15 (quinze) semanas de curso**, estima-se o fornecimento total de **2.250 unidades de salgados**, **150 pacotes de biscoito**, **1.125 unidades de suco** ou **750 unidades de refrigerante**, **75 garrafas térmicas de café (1,5 L cada)**, **75 garrafas térmicas de chá mate (1,5 L cada)** e **75 pacotes de açúcar de 1 kg**, conforme a opção de bebida definida pela Administração.

As semanas listadas acima foram organizadas considerando apenas os dias úteis (segunda a sexta-feira), desconsiderando sábados e domingos.

Devido a perecibilidade do item 01 (Salgados) e para manter a qualidade em vista da segurança alimentar, o fornecedor deverá se comprometer a entregar o mesmo em um prazo de até 30 (trinta) minutos após o preparo do item 01, tendo o seu fornecimento de forma diária, com contato prévio de 12 horas desta Delegacia para acordar as quantidades e horários de fornecimento.

#### 5.1.4. Etapa ... Período / a partir de / após concluído ...

A execução dos serviços compreenderá as seguintes etapas:

- a) planejamento e organização da prestação do serviço;
- b) aquisição e preparação dos alimentos e bebidas;
- c) acondicionamento adequado dos produtos;
- d) transporte até o local indicado pela Administração;
- e) disponibilização do coffee break aos participantes nos horários estabelecidos;
- f) encerramento da prestação do serviço ao término de cada dia de curso.

### **Local e horário da prestação dos serviços**

5.2. Os serviços serão prestados no seguinte endereço: Sindicato dos Trabalhadores em Transportes Fluviais e Lacustre do Estado de São Paulo, Presidente Epitácio.

Rua: Pernambuco, 1252;

5.3. Os serviços serão prestados no seguinte horário:

Gostaríamos de alinhar o cronograma para o dia da entrega. Solicitamos que a sua equipe chegue ao local com **1 hora de antecedência**, por volta das **18h**.

Esse período é fundamental para a arrumação e organização de todo o espaço, garantindo que o local esteja pronto para a entrega dos produtos.

Assim que toda a estrutura estiver devidamente montada e organizada, a equipe estará liberada para ir embora.

### **Rotinas a serem cumpridas**

#### **5.3.1. A execução contratual observará as rotinas**

- I – fornecer diariamente coffee break para até 30 participantes do curso;
- II – disponibilizar os alimentos e bebidas nos horários previamente estabelecidos pela Administração;
- III – assegurar que todos os produtos estejam dentro do prazo de validade e em condições adequadas para consumo;
- IV – observar as normas sanitárias aplicáveis ao preparo, transporte, armazenamento e distribuição dos alimentos;
- V – manter padrão de qualidade uniforme durante toda a execução contratual;
- VI – substituir imediatamente produtos que apresentem qualquer inadequação para consumo;
- VII – disponibilizar quantitativos suficientes para atendimento integral dos participantes;
- VIII – manter adequada apresentação, acondicionamento e higiene dos produtos fornecidos;
- IX – atender prontamente às orientações da fiscalização do contrato relacionadas à execução dos serviços;
- X – responsabilizar-se integralmente pelos custos de transporte, pessoal, materiais e demais despesas necessárias à execução do objeto.

### **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.**

A contratada deverá fornecer todos os alimentos, bebidas, utensílios descartáveis e demais materiais necessários à execução dos serviços, sem qualquer custo adicional para a Administração.

Quando aplicável, deverão ser disponibilizados copos descartáveis, guardanapos, mexedores, bandejas, toalhas de mesa e demais itens necessários ao adequado atendimento dos participantes.

Todos os materiais empregados deverão ser novos, adequados à finalidade a que se destinam e estar em conformidade com as normas sanitárias e de segurança aplicáveis.

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

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

**5.5.1.** Prestação de serviço de coffee break para até 30 (trinta) participantes do Curso de Formação de Aquaviários (CFAQ) da Delegacia Fluvial de Presidente Epitácio;

**5.5.2.** Execução dos serviços durante 69 (sessenta e nove) dias letivos, conforme cronograma a ser disponibilizado pela Administração;

**5.5.3.** Fornecimento diário de coffee break, incluindo alimentos, bebidas, utensílios descartáveis e demais materiais necessários à adequada execução do serviço;

**5.5.4.** Responsabilidade da contratada pelo preparo, acondicionamento, transporte, entrega e disponibilização dos itens necessários à prestação dos serviços;

**5.5.5.** Observância das normas sanitárias vigentes aplicáveis ao preparo, transporte, armazenamento e fornecimento de alimentos e bebidas;

**5.5.6.** Execução dos serviços nas dependências da Delegacia Fluvial de Presidente Epitácio ou em local previamente indicado pela Administração, relacionado à realização do curso.

## **Disposições específicas para contratações integradas e semi-integradas**

5.6. [SUPRIMIDO]

5.7. [SUPRIMIDO]

5.8. [SUPRIMIDO]

5.9. [SUPRIMIDO]

5.10. [SUPRIMIDO]

5.11. [SUPRIMIDO]

5.12. [SUPRIMIDO]

5.13. [SUPRIMIDO]

## **Especificação da garantia do serviço**

5.14. *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).*

5.15. [SUPRIMIDO]

## **Uniformes**

5.16. [SUPRIMIDO]

## **Procedimentos de transição e finalização do contrato**

## 5.17. [SUPRIMIDO]

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

## 6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. 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 conterà 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 *não necessitará* manter preposto da empresa no local da execução do objeto *durante o período*.

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

### Rotinas de Fiscalização

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

### Fiscalização Técnica

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

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

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

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

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

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

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

**6.16.1.** Verificar diariamente o cumprimento dos horários estabelecidos para a entrega e disponibilização do coffee break aos participantes do Curso de Formação de Aquaviários (CFAQ);

**6.16.2.** Conferir a quantidade, a qualidade, o acondicionamento, o prazo de validade e as condições de higiene dos alimentos, bebidas e demais materiais fornecidos pela contratada;

**6.16.3.** Registrar ocorrências relacionadas à execução contratual, bem como solicitar a substituição imediata de produtos inadequados ao consumo ou fornecidos em desacordo com as especificações estabelecidas no Termo de Referência.

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.

6.19. [SUPRIMIDO]

6.20. [SUPRIMIDO]

6.21. [SUPRIMIDO]

6.22. [SUPRIMIDO]

6.23. [SUPRIMIDO]

6.24. [SUPRIMIDO]

6.25. [SUPRIMIDO]

6.26. [SUPRIMIDO]

6.27. [SUPRIMIDO]

6.28. [SUPRIMIDO]

6.29.. [SUPRIMIDO]

6.30. [SUPRIMIDO]

### **Fiscalização Administrativa**

6.31. 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.

6.32. 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.

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

**6.33.1.** Verificar a manutenção da regularidade fiscal, trabalhista e demais condições de habilitação exigidas durante a vigência contratual;

**6.33.2.** Conferir a documentação apresentada para fins de pagamento dos serviços efetivamente prestados;

**6.33.3.** Registrar e encaminhar ao gestor do contrato eventuais ocorrências administrativas que possam impactar a execução do objeto ou a liquidação da despesa.

6.34. [SUPRIMIDO]

6.35. [SUPRIMIDO]

6.36. [SUPRIMIDO]

6.37. [SUPRIMIDO]

6.38. [SUPRIMIDO]

6.39. [SUPRIMIDO]

6.40. [SUPRIMIDO]

6.41.[SUPRIMIDO]

6.42. [SUPRIMIDO]

6.43. [SUPRIMIDO]

6.44.[SUPRIMIDO]

6.45. [SUPRIMIDO]

6.46. [SUPRIMIDO]

6.47. [SUPRIMIDO]

6.48. [SUPRIMIDO]

6.49. [SUPRIMIDO]

6.50. [SUPRIMIDO]

6.51. [SUPRIMIDO]

6.52. [SUPRIMIDO]

6.53. [SUPRIMIDO]

6.54. [SUPRIMIDO]

6.55. [SUPRIMIDO]

6.56. [SUPRIMIDO]

6.57. [SUPRIMIDO]

6.58. [SUPRIMIDO]

6.59.[SUPRIMIDO]

6.61.[SUPRIMIDO]

6.62. [SUPRIMIDO]

6.63. [SUPRIMIDO]

6.64. [SUPRIMIDO]

6.65. [SUPRIMIDO]

6.65..[SUPRIMIDO]

6.66. [SUPRIMIDO]

6.67. [SUPRIMIDO]

## **Gestor do Contrato**

**6.68.** Cabe ao gestor do contrato:

6.68.1. 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.

6.68.2. 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.

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

6.68.4. 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.

6.68.5. 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.

6.68.6. 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.

6.68.7. 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.

6.68.8 receber e dar encaminhamento imediato:

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

6.68.2. 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.

6.69. [SUPRIMIDO]

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

7.1. [SUPRIMIDO]

7.2. [SUPRIMIDO]

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

7.3.1. não produziu os resultados acordados,

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

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

7.4. [SUPRIMIDO]

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

**7.5.1.** Cumprimento dos horários estabelecidos para fornecimento do coffee break durante o Curso de Formação de Aquaviários (CFAQ);

**7.5.2.** Fornecimento das quantidades previstas de alimentos, bebidas e demais itens contratados, em conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência;

**7.5.3.** Atendimento aos padrões de qualidade, higiene, acondicionamento, conservação e segurança alimentar exigidos para a execução do objeto.

## Recebimento

7.6. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 1 (um) dia, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo.

7.6.1. [SUPRIMIDO]

7.6.2. . Não se tratando de obra ou serviço de engenharia, para fins de recebimento provisório será considerada concluída a etapa correspondente ao período de medição quando os serviços de coffee break forem efetivamente prestados, com o fornecimento dos alimentos, bebidas e demais itens contratados, em conformidade com as especificações, quantidades, horários e condições de qualidade, higiene e segurança alimentar estabelecidas neste Termo de Referência, devidamente atestados pelo fiscal do contrato..

7.7. 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.

7.8. 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.

7.9. 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.

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

7.11. Para efeito de recebimento provisório, será considerado para fins de faturamento o período [indicar o período correspondente à execução integral do objeto contratado, após a conclusão de todos os serviços previstos neste Termo de Referência.

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

7.12.1. 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;

7.12.2. [SUPRIMIDO]

7.13. 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.

7.14. 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.

7.15. 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.

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

7.17. 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.

7.18. 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.

7.19. Os serviços serão recebidos definitivamente até o último dia do curso, 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:

7.19.1. 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.

7.19.2. 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;

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

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

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

7.20. 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.

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

7.22. 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**

7.23. 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.

7.24. 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

7.25. 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.

7.26. 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.

7.27. 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.

7.28. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

7.28.1. verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

7.28.2. 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.

7.29. 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.

7.30. 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.

7.31. 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.

7.32. 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**

7.33. 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.

7.34. 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 Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA de correção monetária.

### **Forma de pagamento**

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

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

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

7.37.1 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.

7.38. 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.

### **Antecipação de pagamento**

7.39. [SUPRIMIDO]

7.40. [SUPRIMIDO]

7.41. [SUPRIMIDO]

7.42. [SUPRIMIDO]

7.43. [SUPRIMIDO]

7.44. [SUPRIMIDO]

7.45. [SUPRIMIDO]

7.46. [SUPRIMIDO]

7.47. [SUPRIMIDO]

### **Reoneração gradual da folha de pagamento**

7.48. [SUPRIMIDO]

### **Repactuação[A18]**

7.49. [SUPRIMIDO]

7.50. [SUPRIMIDO]

7.52. [SUPRIMIDO]

7.53. [SUPRIMIDO]

7.54. [SUPRIMIDO]

7.55. [SUPRIMIDO]

7.56. [SUPRIMIDO]

7.57. [SUPRIMIDO]

7.58. [SUPRIMIDO]

7.59. [SUPRIMIDO]

7.60. [SUPRIMIDO]

7.61. [SUPRIMIDO]

7.62. [SUPRIMIDO]

7.63. [SUPRIMIDO]

7.64. [SUPRIMIDO]

7.65. [SUPRIMIDO]

7,66. [SUPRIMIDO]

7.67. [SUPRIMIDO]

7.68. [SUPRIMIDO]

7.69.[SUPRIMIDO]

7.70. [SUPRIMIDO]

7.71. [SUPRIMIDO]

7.72. [SUPRIMIDO]

7.73. [SUPRIMIDO]

7.74. [SUPRIMIDO]

7.75. [SUPRIMIDO]

### **Reajuste**

7.76. *Os preços inicialmente contratados são fixos e irrealizáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, através do processo de dispensa eletrônica com a empresa.*

### **OU**

7.77. [SUPRIMIDO]

7.78. [SUPRIMIDO]

7.79. [SUPRIMIDO]

7.80. [SUPRIMIDO]

7.81. [SUPRIMIDO]

7.82.[SUPRIMIDO]

7.83. [SUPRIMIDO]

7.84. [SUPRIMIDO]

### **Cessão de Crédito**

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

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

7.85.2. 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.

7.85.3. 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.

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

7.86. 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.

### **Conta-Depósito Vinculada ou Pagamento por Fato Gerador**

#### **Conta-Depósito Vinculada**

7.87. [SUPRIMIDO]

7.88. [SUPRIMIDO]

7.89. [SUPRIMIDO]

7.90. [SUPRIMIDO]

7.91. [SUPRIMIDO]

7.92. [SUPRIMIDO]

7.93. [SUPRIMIDO]

7.94. [SUPRIMIDO]

7.95. [SUPRIMIDO]

7.96. [SUPRIMIDO]

7.97. [SUPRIMIDO]

7.98. [SUPRIMIDO]

7.99. [SUPRIMIDO]

7.100. [SUPRIMIDO]

7.101. [SUPRIMIDO]

#### **Pagamento pelo fato gerador**

7.102 [SUPRIMIDO]

7.103 [SUPRIMIDO]

7.104. [SUPRIMIDO]

7.105. [SUPRIMIDO]

## 8. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

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

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

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

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

8.2.4. Multa:

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

8.2.4.2. [SUPRIMIDO]

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 0,5% (meio por cento) a 30% (trinta por cento) do valor da contratação.*

8.2.4.4. *Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de 0,5% (meio por cento) a 30% (trinta por cento) do valor da contratação.*

8.2.4.5. *Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de 0,5% (meio por cento) a 30% (trinta 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 0,5% (meio por cento) a 30% (trinta por cento) do valor da contratação.*

*8.2.4.7. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de 0,5% (meio por cento) a 30% (trinta por cento) do valor da contratação [, ressalvadas as seguintes infrações também enquadráveis nessa alínea:]*

8.2.4.7.1. [SUPRIMIDO]

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 procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei.

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

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

8.12.1. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

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

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

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

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

9.2. [SUPRIMIDO]

### **Regime de Execução**

9.3. O regime de execução do objeto será de empreitada por preço global

9.4. [SUPRIMIDO]

9.5. [SUPRIMIDO]

9.6. [SUPRIMIDO]

9.7. [SUPRIMIDO]

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

### **Habilitação jurídica**

9.9. [SUPRIMIDO]

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

9.11. 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>;

9.12. 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;[A10]

9.13. 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.

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

9.15. 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;

9.16. 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.

9.17. 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).

9.18. [SUPRIMIDO]

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

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

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

9.21. 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.

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

9.23. 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;

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

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

9.26. 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.

9.27. 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**

9.28. [SUPRIMIDO]

9.29. [SUPRIMIDO]

9.30. [SUPRIMIDO]

9.31. [SUPRIMIDO]

9.32. [SUPRIMIDO]

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

9.34. 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.

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

9.36.[SUPRIMIDO]

9.37. 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**

9.38. [SUPRIMIDO]

9.39. [SUPRIMIDO]

9.40.[SUPRIMIDO]

### **Qualificação Técnico-Operacional**

9.41. 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 .

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

9.41.1.1. [SUPRIMIDO]

9.41.1.2. [SUPRIMIDO]

9.41.1.3. .. Os atestados apresentados deverão comprovar a execução de serviços de fornecimento de coffee break, buffet, alimentação para eventos ou serviços similares compatíveis com o objeto desta contratação.

9.41.2. *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.*

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

9.41.4. 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.

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

9.42. [SUPRIMIDO]

9.43. 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.

9.44. 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**

9.45. [SUPRIMIDO]

9.46. [SUPRIMIDO]

9.47. [SUPRIMIDO]

9.48. [SUPRIMIDO]

### **Disposições gerais sobre habilitação**

9.49. 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.

9.50. 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.

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

9.52. 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.

9.53. 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**

9.54. [SUPRIMIDO]

## **10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

10.1. O custo estimado total da contratação, que é o máximo aceitável, é de **R\$30.672,00 (trinta mil, seiscentos e setenta e dois reais)**, conforme custos unitários apostos na **tabela contida no item 1.1 acima**.

10.2. [SUPRIMIDO]

10.3. [SUPRIMIDO]

10.4. [SUPRIMIDO]

## 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: 789321;

II) Fonte de recursos: 10500+00077;

III) Programa de trabalho: 251070;

IV) Elemento de despesa: 339039; e

V) Plano interno: L40201QZ1SN.

11.3. [SUPRIMIDO]

11.4. [SUPRIMIDO]

---

Henrique de Oliveira Ferreira

Agente Financeiro

CPF:484.041.948-58

## 12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas **exceto o custo estimado da contratação, que possui caráter sigiloso até o julgamento das propostas.**

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

### 1. FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

1.1. O adjudicatário terá o *prazo de 10(dez) dias úteis*, contado a partir da data de sua convocação, para aceitar o instrumento equivalente ao contrato ..... *Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização*, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas.

1.2. O prazo poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

1.3. O aceite do instrumento equivalente pelo adjudicatário implica no reconhecimento de que:

1.3.1. referido instrumento substitui o termo de contrato, sendo-lhe aplicáveis as disposições da Lei nº 14.133/2021;

1.3.2. o Contratado se vincula à sua proposta e às previsões contidas no *Edital*, no Termo de Referência e em seus anexos, conforme Termo de Ciência e Concordância (Anexo II).

## **2. VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO**

2.1. *O prazo de vigência da contratação é aquele estabelecido no Termo de Referência, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.*

2.2. *O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do Contratado, previstas neste instrumento.*

2.3. [SUPRIMIDO]

2.4. [SUPRIMIDO]

2.5. [SUPRIMIDO]

2.6. [SUPRIMIDO]

2.7. [SUPRIMIDO]

2.8. [SUPRIMIDO]

2.9. [SUPRIMIDO]

## **3. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

3.1. São obrigações do Contratante:

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

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

3.1.3. 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;

3.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução contratual e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

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

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

3.1.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e no Termo de Referência;

3.1.8. [SUPRIMIDO]

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

3.1.9.1. A Administração terá o prazo de 1 (um) mês, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período. [A8]

3.1.10. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo Contratado no prazo máximo de 30 (trinta).

3.1.11. [SUPRIMIDO]

3.1.12. [SUPRIMIDO]

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

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

3.1.15. [SUPRIMIDO]

3.1.16. [SUPRIMIDO]

3.1.17. 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.

3.1.18. [SUPRIMIDO]

3.2. 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.

#### **4. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO**

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

*4.1.1. Manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução contratual.*

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

4.1.3. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal contratual ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

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

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

4.1.6. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração

ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;

4.1.7. 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.

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

4.1.1.9 Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o Contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização contratual, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos:

4.1.1.9.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

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

4.1.1.9.3. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do Contratado;

4.1.1.9.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

4.1.1.9.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

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

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

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

4.1.13. Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

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

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

4.1.16. Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.

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

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

4.1.19. 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;

4.1.20. 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;

4.1.21. Receber e dar o tratamento adequado a denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho;[A14]

4.1.22. Manter, durante toda a vigência da contratação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação, ou para a qualificação, na contratação direta;

4.1.23. Cumprir, durante todo o período de execução contratual, 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;

4.1.24. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pela fiscalização contratual, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;

4.1.25. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência da execução do objeto;

4.1.26. 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;

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

4.1.28. *Realizar os serviços de manutenção e assistência técnica no(s) seguinte(s) local(is) ... (inserir endereço(s));*

*4.1.28.1. O técnico deverá se deslocar ao local da repartição, salvo se o Contratado tiver unidade de prestação de serviços em distância de [...] (inserir distância conforme avaliação técnica) do local demandado.*

4.1.29. *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;*

4.1.30. *Ceder ao Contratante todos os direitos patrimoniais relativos ao objeto contratado, o qual poderá ser livremente utilizado e/ou alterado em outras ocasiões, sem necessidade de nova autorização do Contratado.*

4.1.30.1. *Considerando que o projeto contratado se refere a obra imaterial de caráter tecnológico, insuscetível de privilégio, a cessão dos direitos a que se refere o subitem acima inclui o fornecimento de todos os dados, documentos e elementos de informação pertinentes à tecnologia de concepção, desenvolvimento, fixação em suporte físico de qualquer natureza e aplicação da obra.*

4.1.31. Manter os empregados nos horários predeterminados pelo Contratante.

4.1.32. Apresentar os empregados devidamente identificados por meio de crachá.

4.1.33. Apresentar ao Contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão no órgão para a execução do serviço.

4.1.34. Observar os preceitos da legislação sobre a jornada de trabalho, conforme a categoria profissional.

4.1.35. Atender às solicitações do Contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pela fiscalização contratual, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito nas especificações do objeto.

4.1.36. instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as Normas Internas do Contratante.

4.1.37. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executarem atividades não abrangidas na contratação, devendo o Contratado relatar ao Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função.

4.1.38. Instruir os seus empregados, quanto à prevenção de incêndios nas áreas do Contratante.

4.1.39. 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.

4.1.40. *Estar registrado ou inscrito no Conselho Profissional competente, conforme as áreas de atuação previstas no Termo de Referência, em plena validade.*

4.1.41. *Obter junto aos órgãos competentes, conforme o caso, as licenças necessárias e demais documentos e autorizações exigíveis, na forma da legislação aplicável.*

4.1.42. *Elaborar o Diário de Obra, incluindo diariamente, pelo Engenheiro preposto responsável, as informações sobre o andamento do empreendimento, tais como, número de funcionários, de equipamentos, condições de trabalho, condições meteorológicas, serviços executados, registro de ocorrências e outros fatos relacionados, bem como os comunicados à Fiscalização e situação das atividades em relação ao cronograma previsto.*

4.1.43. Refazer, às suas expensas, os trabalhos executados em desacordo com o estabelecido nas especificações, bem como substituir aqueles realizados com materiais defeituosos ou com vício de construção, pelo prazo de 05 (cinco) anos, contado da data de emissão do Termo de Recebimento Definitivo.

4.1.44. *Utilizar somente matéria-prima florestal procedente, nos termos do artigo 11 do Decreto nº 5.975, de 2006, de:*

*4.1.44.1. manejo florestal, realizado por meio de Plano de Manejo Florestal Sustentável - PMFS devidamente aprovado pelo órgão competente do Sistema Nacional do Meio Ambiente - SISNAMA;*

*4.1.44.2. supressão da vegetação natural, devidamente autorizada pelo órgão competente do Sistema Nacional do Meio Ambiente - SISNAMA;*

*4.1.44.3. florestas plantadas; e*

*4.1.44.4. outras fontes de biomassa florestal, definidas em normas específicas do órgão ambiental competente.*

*4.1.45. Comprovar a procedência legal dos produtos ou subprodutos florestais utilizados em cada etapa da execução contratual, nos termos do artigo 4º, inciso IX, da Instrução Normativa SLTI/MP nº 1, de 19/01/2010, por ocasião da respectiva medição, mediante a apresentação dos seguintes documentos, conforme o caso:*

*4.1.45.1. Cópias autenticadas das notas fiscais de aquisição dos produtos ou subprodutos florestais;*

*4.1.45.2. Cópia dos Comprovantes de Registro do fornecedor e do transportador dos produtos ou subprodutos florestais junto ao Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais - CTF, mantido pelo IBAMA, quando tal inscrição for obrigatória, acompanhados dos respectivos Certificados de Regularidade válidos, conforme artigo 17, inciso II, da Lei nº 6.938, de 1981, e legislação correlata;*

*4.1.45.3. Documento de Origem Florestal – DOF, instituído pela Portaria nº 253, de 18/08/2006, do Ministério do Meio Ambiente, e Instrução Normativa IBAMA nº 21, de 24/12/2014, quando se tratar de produtos ou subprodutos florestais de origem nativa cujo transporte e armazenamento exijam a emissão de tal licença obrigatória; e*

*4.1.45.4. Caso os produtos ou subprodutos florestais utilizados na execução contratual tenham origem em Estado que possua documento de controle próprio, o Contratado deverá apresentá-lo, em complementação ao DOF, a fim de demonstrar a regularidade do transporte e armazenamento nos limites do território estadual.*

4.1.46. Observar as diretrizes, critérios e procedimentos para a gestão dos resíduos da construção civil estabelecidos na Resolução nº 307, de 05/07/2002, com as alterações posteriores, do Conselho Nacional de Meio Ambiente - CONAMA, conforme artigo 4º, §§ 2º e 3º, da Instrução Normativa SLTI/MP nº 1, de 19/01/2010, nos seguintes termos:

4.1.47. O gerenciamento dos resíduos originários da contratação deverá obedecer às diretrizes técnicas e procedimentos do Programa Municipal de Gerenciamento de Resíduos da Construção Civil, ou do Projeto de Gerenciamento de Resíduos da Construção Civil apresentado ao órgão competente, conforme o caso.

4.1.48. Nos termos dos artigos 3º e 10º da Resolução CONAMA nº 307, de 05/07/2002, o Contratado deverá providenciar a destinação ambientalmente adequada dos resíduos da construção civil originários da contratação, obedecendo, no que couber, aos seguintes procedimentos:

4.1.48.1. resíduos Classe A (reutilizáveis ou recicláveis como agregados): deverão ser reutilizados ou reciclados na forma de agregados, ou encaminhados a aterros de resíduos classe A de preservação de material para usos futuros.

4.1.48.2. resíduos Classe B (recicláveis para outras destinações): deverão ser reutilizados, reciclados ou encaminhados a áreas de armazenamento temporário, sendo dispostos de modo a permitir a sua utilização ou reciclagem futura.

4.1.48.3. resíduos Classe C (para os quais não foram desenvolvidas tecnologias ou aplicações economicamente viáveis que permitam a sua reciclagem/recuperação): deverão ser armazenados, transportados e destinados em conformidade com as normas técnicas específicas.

4.1.48.4. resíduos Classe D (perigosos, contaminados ou prejudiciais à saúde): deverão ser armazenados, transportados, reutilizados e destinados em conformidade com as normas técnicas específicas.

4.1.49. Em nenhuma hipótese o Contratado poderá dispor os resíduos originários da contratação em aterros de resíduos sólidos urbanos, áreas de "bota fora", encostas, corpos d'água, lotes vagos e áreas protegidas por Lei, bem como em áreas não licenciadas.

4.1.50. Para fins de fiscalização do fiel cumprimento do Programa Municipal de Gerenciamento de Resíduos da Construção Civil, ou do Projeto de Gerenciamento de Resíduos da Construção Civil, conforme o caso, o Contratado comprovará, sob pena de multa, que todos os resíduos removidos estão acompanhados de Controle de Transporte de Resíduos, em conformidade com as normas da Agência Brasileira de Normas Técnicas - ABNT, ABNT NBR ns. 15.112, 15.113, 15.114, 15.115 e 15.116, de 2004.

4.1.51. Observar as seguintes diretrizes de caráter ambiental:

4.1.51.1. Qualquer instalação, equipamento ou processo, situado em local fixo, que libere ou emita matéria para a atmosfera, por emissão pontual ou fugitiva, utilizado na execução contratual, deverá respeitar os limites máximos de emissão de poluentes admitidos na Resolução CONAMA nº 382, de 26/12/2006, e legislação correlata, de acordo com o poluente e o tipo de fonte.

4.1.51.2. Na execução contratual, conforme o caso, a emissão de ruídos não poderá ultrapassar os níveis considerados aceitáveis pela Norma NBR-10.151 - Avaliação do Ruído em Áreas Habitadas visando o conforto da comunidade, da Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT, ou aqueles estabelecidos na NBR-10.152 - Níveis de Ruído para conforto acústico, da Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT, nos termos da Resolução CONAMA nº 01, de 08/03/90, e legislação correlata.

4.1.52. Nos termos do artigo 4º, § 3º, da Instrução Normativa SLTI/MP nº 1, de 19/01/2010, deverão ser utilizados, na execução contratual, agregados reciclados, sempre que existir a oferta de tais materiais, capacidade de suprimento e custo inferior em relação aos agregados naturais, inserindo-se na planilha de formação de preços os custos correspondentes.

4.1.53. Responder por qualquer acidente de trabalho na execução dos serviços, por uso indevido de patentes registradas em nome de terceiros, por danos resultantes de defeitos ou incorreções dos serviços ou dos bens

do Contratante, de seus funcionários ou de terceiros, ainda que ocorridos em via pública junto ao serviço de engenharia.

4.1.54. Realizar, conforme o caso, por meio de laboratórios previamente aprovados pela fiscalização e sob suas custas, os testes, ensaios, exames e provas que lhe caibam necessárias ao controle de qualidade dos materiais, serviços e equipamentos a serem aplicados nos trabalhos, conforme procedimento previsto nas especificações.

4.1.55. Providenciar, conforme o caso, as ligações definitivas das utilidades previstas no projeto (água, esgoto, gás, energia elétrica, telefone etc.), bem como atuar junto aos órgãos federais, estaduais e municipais e concessionárias de serviços públicos para a obtenção de licenças e regularização dos serviços e atividades concluídas (ex.: Habite-se, Licença Ambiental de Operação etc.).

4.1.56. Fornecer os projetos executivos desenvolvidos pelos Contratados, que formarão um conjunto de documentos técnicos, gráficos e descritivos referentes aos segmentos especializados de engenharia, previamente e devidamente compatibilizados, de modo a considerar todas as possíveis interferências capazes de oferecer impedimento total ou parcial, permanente ou temporário, à execução do empreendimento, de maneira a abrangê-la em seu todo, compreendendo a completa caracterização e entendimento de todas as suas especificações técnicas, para posterior execução e implantação do objeto garantindo a plena compreensão das informações prestadas, bem como sua aplicação correta nos trabalhos:

4.1.56.1. A elaboração dos projetos executivos deverá partir das soluções desenvolvidas nos anteprojetos constantes no Termo de Referência e seus anexos (Caderno de Encargos e Especificações Técnicas) e apresentar o detalhamento dos elementos construtivos e especificações técnicas, incorporando as alterações exigidas pelas mútuas interferências entre os diversos projetos.

4.1.57. Em se tratando de atividades que envolvam serviços de natureza intelectual, após o aceite do instrumento equivalente, o Contratado deverá participar de reunião inicial, devidamente registrada em Ata, para dar início à execução do serviço, com o esclarecimento das obrigações contratuais, em que estejam presentes os técnicos responsáveis pela elaboração do termo de referência, o gestor, o fiscal técnico, o fiscal administrativo, se houver, os técnicos da área requisitante, o preposto da empresa e os gerentes das áreas que executarão os serviços contratados.

4.1.58. Na contratação integrada, após a elaboração do projeto básico pelo contratado, o conjunto de desenhos, especificações, memoriais e cronograma físico-financeiro deverá ser submetido à aprovação da Administração, que avaliará sua adequação em relação aos parâmetros definidos no edital e conformidade com as normas técnicas, vedadas alterações que reduzam a qualidade ou a vida útil do empreendimento e mantida a responsabilidade integral do contratado pelos riscos associados ao projeto básico

## **5. OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD**

5.1. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão da licitação ou da contratação, a partir da apresentação da proposta no certame, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

5.2. 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.

5.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

5.4. 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.

5.5. 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.

5.6. É dever do Contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

5.7. O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

5.8. O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

5.9. 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.

5.10. 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.

5.10.1. 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.

5.11. O presente instrumento 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.

5.12. Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.

## **6. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL**

6.1. A contratação será extinta quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

6.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para a contratação.

6.3. Quando a não conclusão do objeto referida no item anterior decorrer de culpa do Contratado:

6.3.1. ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e

6.3.2. poderá a Administração optar pela extinção contratual e, nesse caso, adotar as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual

6.4. A contratação será extinta quando vencido o prazo estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

6.5. 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.

6.5.1. 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.

6.6. 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.

6.7. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, observado o art. 75, inciso VIII, da Lei n.º 14.133 /2021, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

6.8. A contratação poderá ser extinta antes de cumpridas as obrigações nela estipuladas, ou antes do prazo fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

6.8.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

6.8.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o objeto.

6.8.3. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

6.9. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

6.9.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

6.9.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

6.9.3. Indenizações e multas.

6.10. A extinção contratual não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.

6.11. A contratação poderá ser extinta 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 contratuais, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

## **7. DOS CASOS OMISSOS**

7.1. 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.

## **8. ALTERAÇÕES**

8.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

8.2. 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 da contratação e, no caso de reforma de edifício ou de equipamento, o limite para os acréscimos será de 50% (cinquenta por cento).

8.3. 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.

8.4. 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.

8.5. Registros que não caracterizam alterações contratuais podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

## **9. FORO**

9.1. Fica definido o Foro da Justiça Federal em Presidente Prudente, Seção Judiciária de São Paulo para dirimir os litígios que decorrerem da execução contratual que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

## 14. ANEXO II TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

Por meio deste instrumento, ..... (*identificar o Contratado*) declara que está ciente e concorda com as disposições e obrigações previstas no *Aviso de Contratação Direta*, no Termo de Referência e nos demais anexos a que se refere o *Dispensa Eletrônica* nº...../20....., bem como que se responsabiliza, sob as penas da Lei, pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante o processo de contratação.

Local-UF, ..... de ..... de 2026.

---

(Nome e Cargo do Representante Legal)

## 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](#).

**ELLEN MARIA DE OLIVEIRA ALVES**

Equipe de apoio

## DELEGACIA FLUVIAL DE PRESIDENTE EPITÁCIO

## Estudo Técnico Preliminar 4/2026

### 1. Informações Básicas

Número do processo: 63433.050561/2026-27

### 2. Descrição da necessidade

2.1. A contratação de empresa especializada em serviços de buffet justifica-se pela necessidade de fornecimento de alimentação aos participantes, instrutores e demais envolvidos no Curso de Formação de Aquaviários – CFAQ, garantindo condições adequadas de permanência e execução das atividades.

O serviço visa proporcionar apoio logístico, conforto, qualidade e segurança alimentar, contribuindo para o bom andamento do curso e cumprimento do cronograma previsto.

### 3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Ensino Profissional Marítimo	Ellen Maria De Oliveira Alves

### 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Plano Semanal de Alimentação				
Semana	Dias	Alimentos Indicados	Utensílios	Observações
		<p><b>Salgados fritos ou assados</b> (grandes, valor unitário mínimo de 100 g): <b>150 unidades.</b> <b>Obs.:</b> variados entre: coxinha de carne /frango, Joelho de presunto e queijo, esfirra de carne /frango, enroladinho de salsicha e mini pizza.</p> <p><b>Biscoito</b> (peso unitário mínimo de 300 g): <b>10 pacotes.</b> <b>Características adicionais:</b> sabor doce, tipo rosquinha.</p> <p><b>Bebidas:</b></p>	<p><b>Copo descartável: 5</b></p>	<p><b>Todos os alimentos, bebidas e utensílios deverão ser distribuídos de forma igualitária entre todos os alunos do curso, garantindo que todos sejam atendidos</b></p>

<p>Semana 01</p>	<p>08/09 a 11/09</p> <p><b>(Em caso de necessidade, poderá ocorrer um adiamento! )</b></p>	<p><b>Sucos prontos para beber: 75 unidades.</b> Embalagem: caixa de <b>1000 mL</b>. Sabores diversos: uva, laranja, abacaxi, pêssego e maracujá;ou</p> <p><b>Refrigerantes: 50 unidades</b> . Embalagens: PET de <b>2 L</b>, sabores variados.</p> <p><b>Café preto, pronto para consumo:</b> Café preto coado, pronto para consumo, sem açúcar. <b>Entregar em 5 garrafas térmicas de 1,5 L.</b></p> <p><b>Chá, pronto para consumo:</b> Chá mate, pronto para consumo, sem açúcar. <b>Entregar em 5 garrafas térmicas de 1,5 L.</b></p> <p><b>Açúcar: 5 pacotes de 1 kg</b>, para pronto uso.</p>	<p>pacotes com 100 unidades, de 250ml cada.</p> <p><b>Guardanapo:</b> 5 pacotes com 100 unidades.</p> <p><b>colher descartável:</b> 5 pacotes com 100 unidades.</p>	<p>adequadamente.(sendo permitido repetir somente quando todos já estiverem alimentados). Os alimentos deverão ser entregues prontos para consumo, devidamente acondicionados em embalagens apropriados, garantindo a conservação, higiene até o momento da distribuição.</p>
<p>Semana 02</p>	<p>14/09 a 18/09</p> <p><b>(Em caso de necessidade, poderá ocorrer um adiamento! )</b></p>	<p><b>Salgados fritos ou assados</b> (grandes, valor unitário mínimo de 100 g): <b>150 unidades.</b> <b>Obs.:</b> variados entre: coxinha de carne /frango, Joelho de presunto e queijo, esfirra de carne /frango, enroladinho de salsicha e mini pizza.</p> <p><b>Biscoito</b> (peso unitário mínimo de 300 g): <b>10 pacotes.</b> <b>Características adicionais:</b> sabor doce, tipo rosquinha.</p> <p><b>Bebidas:</b></p> <p><b>Sucos prontos para beber: 75 unidades.</b> Embalagem: caixa de <b>1000 mL</b>. Sabores diversos: uva, laranja, abacaxi, pêssego e maracujá; <b>ou</b></p> <p><b>Refrigerantes: 50 unidades</b> . Embalagens: PET de <b>2 L</b>, sabores variados.</p> <p><b>Café preto, pronto para consumo:</b> Café preto coado, pronto para consumo, sem açúcar.</p>	<p><b>Copo descartável:</b> 5 pacotes com 100 unidades, de 250ml cada.</p> <p><b>Guardanapo:</b> 5 pacotes com 100 unidades.</p> <p><b>colher descartável:</b> 5 pacotes com 100 unidades.</p>	<p>Todos os alimentos, bebidas e utensílios deverão ser distribuídos de forma igualitária entre todos os alunos do curso, garantindo que todos sejam atendidos adequadamente.(sendo permitido repetir somente quando todos já estiverem alimentados). Os alimentos deverão ser entregues prontos para consumo, devidamente acondicionados em embalagens apropriados, garantindo a conservação, higiene até o momento da distribuição.</p>

		<p><b>Entregar em 5 garrafas térmicas de 1,5 L.</b></p> <p><b>Chá, pronto para consumo:</b> Chá mate, pronto para consumo, sem açúcar. <b>Entregar em 5 garrafas térmicas de 1,5 L.</b></p> <p><b>Açúcar: 5 pacotes de 1 kg,</b> para pronto uso.</p>		
Semana 03	<p>21/09 a 25/09</p> <p><b>(Em caso de necessidade, poderá ocorrer um adiamento! )</b></p>	<p><b>Salgados fritos ou assados</b> (grandes, valor unitário mínimo de 100 g): <b>150 unidades. Obs.:</b> variados entre: coxinha de carne /frango, joelho de presunto e queijo, esfirra de carne /frango, enroladinho de salsicha e mini pizza.</p> <p><b>Biscoito</b> (peso unitário mínimo de 300 g): <b>10 pacotes. Características adicionais:</b> sabor doce, tipo rosquinha.</p> <p><b>Bebidas:</b></p> <p><b>Sucos prontos para beber: 75 unidades.</b> Embalagem: caixa de <b>1000 mL.</b> Sabores diversos: uva, laranja, abacaxi, pêssego e maracujá;</p> <p><b>ou</b></p> <p><b>Refrigerantes: 50 unidades</b> . Embalagens: PET de <b>2 L,</b> sabores variados.</p> <p><b>Café preto, pronto para consumo:</b> Café preto coado, pronto para consumo, sem açúcar. <b>Entregar em 5 garrafas térmicas de 1,5 L.</b></p> <p><b>Chá, pronto para consumo:</b> Chá mate, pronto para consumo, sem açúcar. <b>Entregar em 5 garrafas térmicas de 1,5 L.</b></p> <p><b>Açúcar: 5 pacotes de 1 kg,</b> para pronto uso.</p>	<p><b>Copo descartável: 5</b> pacotes com 100 unidades, de 250ml cada.</p> <p><b>Guardanapo: 5</b> pacotes com 100 unidades.</p> <p><b>colher descartável: 5</b> pacotes com 100 unidades.</p>	<p><b>Todos os alimentos, bebidas e utensílios deverão ser distribuídos de forma igualitária entre todos os alunos do curso, garantindo que todos sejam atendidos adequadamente.(sendo permitido repetir somente quando todos já estiverem alimentados). Os alimentos deverão ser entregues prontos para consumo, devidamente acondicionados em embalagens apropriados, garantindo a conservação, higiene até o momento da distribuição.</b></p>
		<p><b>Salgados fritos ou assados</b> (grandes, valor unitário mínimo de 100 g): <b>150</b></p>		

<p>Semana 04</p>	<p>28/09 a 02/10</p> <p>(Em caso de necessidade, poderá ocorrer um adiamento! )</p>	<p><b>unidades. Obs.:</b> variados entre: coxinha de carne /frango, Joelho de presunto e queijo, esfirra de carne /frango, enroladinho de salsicha e mini pizza.</p> <p><b>Biscoito</b> (peso unitário mínimo de 300 g): <b>10 pacotes. Características adicionais:</b> sabor doce, tipo rosquinha.</p> <p><b>Bebidas:</b></p> <p><b>Sucos prontos para beber: 75 unidades.</b> Embalagem: caixa de <b>1000 mL</b>. Sabores diversos: uva, laranja, abacaxi, pêssego e maracujá;</p> <p><b>ou</b></p> <p><b>Refrigerantes: 50 unidades</b> . Embalagens: PET de 2 L, sabores variados.</p> <p><b>Café preto, pronto para consumo:</b> Café preto coado, pronto para consumo, sem açúcar. <b>Entregar em 5 garrafas térmicas de 1,5 L.</b></p> <p><b>Chá, pronto para consumo:</b> Chá mate, pronto para consumo, sem açúcar. <b>Entregar em 5 garrafas térmicas de 1,5 L.</b></p> <p><b>Açúcar: 5 pacotes de 1 kg,</b> para pronto uso.</p>	<p><b>Copo descartável: 5</b> pacotes com 100 unidades, de 250ml cada.</p> <p><b>Guardanapo: 5</b> pacotes com 100 unidades.</p> <p><b>colher descartável: 5</b> pacotes com 100 unidades.</p>	<p><b>Todos os alimentos, bebidas e utensílios deverão ser distribuídos de forma igualitária entre todos os alunos do curso, garantindo que todos sejam atendidos adequadamente.(sendo permitido repetir somente quando todos já estiverem alimentados). Os alimentos deverão ser entregues prontos para consumo, devidamente acondicionados em embalagens apropriados, garantindo a conservação, higiene até o momento da distribuição.</b></p>
		<p><b>Salgados fritos ou assados</b> (grandes, valor unitário mínimo de 100 g): <b>150 unidades. Obs.:</b> variados entre: coxinha de carne /frango, Joelho de presunto e queijo, esfirra de carne /frango, enroladinho de salsicha e mini pizza.</p> <p><b>Biscoito</b> (peso unitário mínimo de 300 g): <b>10 pacotes. Características adicionais:</b> sabor doce, tipo rosquinha.</p> <p><b>Bebidas:</b></p>	<p><b>Copo descartável: 5</b></p>	<p><b>Todos os alimentos, bebidas e utensílios deverão ser distribuídos de forma igualitária entre todos os alunos do curso, garantindo que todos sejam atendidos</b></p>

<p>Semana 05</p>	<p>05/10 a 09/10</p> <p><b>(Em caso de necessidade, poderá ocorrer um adiamento! )</b></p>	<p><b>Sucos prontos para beber: 75 unidades.</b> Embalagem: caixa de <b>1000 mL</b>. Sabores diversos: uva, laranja, abacaxi, pêssego e maracujá;</p> <p><b>ou</b></p> <p><b>Refrigerantes: 50 unidades</b> . Embalagens: PET de <b>2 L</b>, sabores variados.</p> <p><b>Café preto, pronto para consumo:</b> Café preto coado, pronto para consumo, sem açúcar. <b>Entregar em 5 garrafas térmicas de 1,5 L.</b></p> <p><b>Chá, pronto para consumo:</b> Chá mate, pronto para consumo, sem açúcar. <b>Entregar em 5 garrafas térmicas de 1,5 L.</b></p> <p><b>Açúcar: 5 pacotes de 1 kg</b>, para pronto uso.</p>	<p>pacotes com 100 unidades, de 250ml cada.</p> <p><b>Guardanapo:</b> 5 pacotes com 100 unidades.</p> <p><b>colher descartável:</b> 5 pacotes com 100 unidades.</p>	<p>adequadamente.(sendo permitido repetir somente quando todos já estiverem alimentados). Os alimentos deverão ser entregues prontos para consumo, devidamente acondicionados em embalagens apropriados, garantindo a conservação, higiene até o momento da distribuição.</p>
<p>Semana 06</p>	<p>12/10 a 16/10</p> <p><b>(Em caso de necessidade, poderá ocorrer um adiamento! )</b></p>	<p><b>Salgados fritos ou assados</b> (grandes, valor unitário mínimo de 100 g): <b>150 unidades.</b> <b>Obs.:</b> variados entre: coxinha de carne /frango, joelho de presunto e queijo, esfirra de carne /frango, enroladinho de salsicha e mini pizza.</p> <p><b>Biscoito</b> (peso unitário mínimo de 300 g): <b>10 pacotes.</b> <b>Características adicionais:</b> sabor doce, tipo rosquinha.</p> <p><b>Bebidas:</b></p> <p><b>Sucos prontos para beber: 75 unidades.</b> Embalagem: caixa de <b>1000 mL</b>. Sabores diversos: uva, laranja, abacaxi, pêssego e maracujá;</p> <p><b>ou</b></p> <p><b>Refrigerantes: 50 unidades</b> . Embalagens: PET de <b>2 L</b>, sabores variados.</p> <p><b>Café preto, pronto para consumo:</b> Café preto coado, pronto para</p>	<p><b>Copo descartável:</b> 5 pacotes com 100 unidades, de 250ml cada.</p> <p><b>Guardanapo:</b> 5 pacotes com 100 unidades.</p> <p><b>colher descartável:</b> 5 pacotes com 100 unidades.</p>	<p><b>Todos os alimentos, bebidas e utensílios deverão ser distribuídos de forma igualitária entre todos os alunos do curso, garantindo que todos sejam atendidos adequadamente.(sendo permitido repetir somente quando todos já estiverem alimentados). Os alimentos deverão ser entregues prontos para consumo, devidamente acondicionados em embalagens apropriados, garantindo a conservação, higiene até o momento da distribuição.</b></p>

		<p>consumo, sem açúcar. <b>Entregar em 5 garrafas térmicas de 1,5 L.</b></p> <p><b>Chá, pronto para consumo:</b> Chá mate, pronto para consumo, sem açúcar. <b>Entregar em 5 garrafas térmicas de 1,5 L.</b></p> <p><b>Açúcar: 5 pacotes de 1 kg,</b> para pronto uso.</p>		
Semana 07	<p>19/10 a 23/10</p> <p><b>(Em caso de necessidade, poderá ocorrer um adiamento! )</b></p>	<p><b>Salgados fritos ou assados</b> (grandes, valor unitário mínimo de 100 g): <b>150 unidades. Obs.:</b> variados entre: coxinha de carne /frango, joelho de presunto e queijo, esfirra de carne /frango, enroladinho de salsicha e mini pizza.</p> <p><b>Biscoito</b> (peso unitário mínimo de 300 g): <b>10 pacotes. Características adicionais:</b> sabor doce, tipo rosquinha.</p> <p><b>Bebidas:</b></p> <p><b>Sucos prontos para beber: 75 unidades.</b> Embalagem: caixa de <b>1000 mL.</b> Sabores diversos: uva, laranja, abacaxi, pêssego e maracujá;</p> <p><b>ou</b></p> <p><b>Refrigerantes: 50 unidades</b> . Embalagens: PET de 2 L, sabores variados.</p> <p><b>Café preto, pronto para consumo:</b> Café preto coado, pronto para consumo, sem açúcar. <b>Entregar em 5 garrafas térmicas de 1,5 L.</b></p> <p><b>Chá, pronto para consumo:</b> Chá mate, pronto para consumo, sem açúcar. <b>Entregar em 5 garrafas térmicas de 1,5 L.</b></p> <p><b>Açúcar: 5 pacotes de 1 kg,</b> para pronto uso.</p>	<p><b>Copo descartável: 5</b> pacotes com 100 unidades, de 250ml cada.</p> <p><b>Guardanapo: 5</b> pacotes com 100 unidades.</p> <p><b>colher descartável: 5</b> pacotes com 100 unidades.</p>	<p><b>Todos os alimentos, bebidas e utensílios deverão ser distribuídos de forma igualitária entre todos os alunos do curso, garantindo que todos sejam atendidos adequadamente.(sendo permitido repetir somente quando todos já estiverem alimentados). Os alimentos deverão ser entregues prontos para consumo, devidamente acondicionados em embalagens apropriados, garantindo a conservação, higiene até o momento da distribuição.</b></p>
		<p><b>Salgados fritos ou assados</b> (grandes, valor unitário</p>		

<p>Semana 08</p>	<p>26/10 a 30/10</p> <p><b>(Em caso de necessidade, poderá ocorrer um adiamento! )</b></p>	<p>mínimo de 100 g): <b>150 unidades. Obs.:</b> variados entre: coxinha de carne /frango, Joelho de presunto e queijo, esfirra de carne /frango, enroladinho de salsicha e mini pizza.</p> <p><b>Biscoito</b> (peso unitário mínimo de 300 g): <b>10 pacotes. Características adicionais:</b> sabor doce, tipo rosquinha.</p> <p><b>Bebidas:</b></p> <p><b>Sucos prontos para beber: 75 unidades.</b> Embalagem: caixa de <b>1000 mL.</b> Sabores diversos: uva, laranja, abacaxi, pêssego e maracujá;</p> <p><b>ou</b></p> <p><b>Refrigerantes: 50 unidades</b> . Embalagens: PET de <b>2 L,</b> sabores variados.</p> <p><b>Café preto, pronto para consumo:</b> Café preto coado, pronto para consumo, sem açúcar. <b>Entregar em 5 garrafas térmicas de 1,5 L.</b></p> <p><b>Chá, pronto para consumo:</b> Chá mate, pronto para consumo, sem açúcar. <b>Entregar em 5 garrafas térmicas de 1,5 L.</b></p> <p><b>Açúcar: 5 pacotes de 1 kg,</b> para pronto uso.</p>	<p><b>Copo descartável: 5</b> pacotes com 100 unidades, de 250ml cada.</p> <p><b>Guardanapo: 5</b> pacotes com 100 unidades.</p> <p><b>colher descartável: 5</b> pacotes com 100 unidades.</p>	<p><b>Todos os alimentos, bebidas e utensílios deverão ser distribuídos de forma igualitária entre todos os alunos do curso, garantindo que todos sejam atendidos adequadamente.(sendo permitido repetir somente quando todos já estiverem alimentados). Os alimentos deverão ser entregues prontos para consumo, devidamente acondicionados em embalagens apropriados, garantindo a conservação, higiene até o momento da distribuição.</b></p>
		<p><b>Salgados fritos ou assados</b> (grandes, valor unitário mínimo de 100 g): <b>150 unidades. Obs.:</b> variados entre: coxinha de carne /frango, Joelho de presunto e queijo, esfirra de carne /frango, enroladinho de salsicha e mini pizza.</p> <p><b>Biscoito</b> (peso unitário mínimo de 300 g): <b>10 pacotes. Características adicionais:</b> sabor doce, tipo rosquinha.</p> <p><b>Bebidas:</b></p>	<p><b>Copo descartável: 5</b></p>	<p><b>Todos os alimentos, bebidas e utensílios deverão ser distribuídos de forma igualitária entre todos os alunos do curso, garantindo que</b></p>

<p>Semana 09</p>	<p>02/11 a 06/11</p> <p><b>(Em caso de necessidade, poderá ocorrer um adiamento! )</b></p>	<p><b>Sucos prontos para beber: 75 unidades.</b> Embalagem: caixa de <b>1000 mL</b>. Sabores diversos: uva, laranja, abacaxi, pêssego e maracujá;</p> <p><b>ou</b></p> <p><b>Refrigerantes: 50 unidades</b> . Embalagens: PET de <b>2 L</b>, sabores variados.</p> <p><b>Café preto, pronto para consumo:</b> Café preto coado, pronto para consumo, sem açúcar. <b>Entregar em 5 garrafas térmicas de 1,5 L.</b></p> <p><b>Chá, pronto para consumo:</b> Chá mate, pronto para consumo, sem açúcar. <b>Entregar em 5 garrafas térmicas de 1,5 L.</b></p> <p><b>Açúcar: 5 pacotes de 1 kg</b>, para pronto uso.</p>	<p>pacotes com 100 unidades, de 250ml cada.</p> <p><b>Guardanapo:</b> 5 pacotes com 100 unidades.</p> <p><b>colher descartável:</b> 5 pacotes com 100 unidades.</p>	<p>todos sejam atendidos adequadamente.(sendo permitido repetir somente quando todos já estiverem alimentados). Os alimentos deverão ser entregues prontos para consumo, devidamente acondicionados em embalagens apropriados, garantindo a conservação, higiene até o momento da distribuição.</p>
<p>Semana 10</p>	<p>09/11 a 13/11</p> <p><b>(Em caso de necessidade, poderá ocorrer um adiamento! )</b></p>	<p><b>Salgados fritos ou assados</b> (grandes, valor unitário mínimo de 100 g): <b>150 unidades.</b> <b>Obs.:</b> variados entre: coxinha de carne /frango, joelho de presunto e queijo, esfirra de carne /frango, enroladinho de salsicha e mini pizza.</p> <p><b>Biscoito</b> (peso unitário mínimo de 300 g): <b>10 pacotes.</b> <b>Características adicionais:</b> sabor doce, tipo rosquinha.</p> <p><b>Bebidas:</b></p> <p><b>Sucos prontos para beber: 75 unidades.</b> Embalagem: caixa de <b>1000 mL</b>. Sabores diversos: uva, laranja, abacaxi, pêssego e maracujá;</p> <p><b>ou</b></p> <p><b>Refrigerantes: 50 unidades</b> . Embalagens: PET de <b>2 L</b>, sabores variados.</p> <p><b>Café preto, pronto para consumo:</b> Café preto coado, pronto para</p>	<p><b>Copo descartável:</b> 5 pacotes com 100 unidades, de 250ml cada.</p> <p><b>Guardanapo:</b> 5 pacotes com 100 unidades.</p> <p><b>colher descartável:</b> 5 pacotes com 100 unidades.</p>	<p>Todos os alimentos, bebidas e utensílios deverão ser distribuídos de forma igualitária entre todos os alunos do curso, garantindo que todos sejam atendidos adequadamente.(sendo permitido repetir somente quando todos já estiverem alimentados). Os alimentos deverão ser entregues prontos para consumo, devidamente acondicionados em embalagens apropriados, garantindo a conservação, higiene até o momento da distribuição.</p>

		<p>consumo, sem açúcar. <b>Entregar em 5 garrafas térmicas de 1,5 L.</b></p> <p><b>Chá, pronto para consumo:</b> Chá mate, pronto para consumo, sem açúcar. <b>Entregar em 5 garrafas térmicas de 1,5 L.</b></p> <p><b>Açúcar: 5 pacotes de 1 kg,</b> para pronto uso.</p>		
Semana 11	<p>16/11 a 20/11</p> <p><b>(Em caso de necessidade, poderá ocorrer um adiamento! )</b></p>	<p><b>Salgados fritos ou assados</b> (grandes, valor unitário mínimo de 100 g): <b>150 unidades. Obs.:</b> variados entre: coxinha de carne /frango, joelho de presunto e queijo, esfirra de carne /frango, enroladinho de salsicha e mini pizza.</p> <p><b>Biscoito</b> (peso unitário mínimo de 300 g): <b>10 pacotes. Características adicionais:</b> sabor doce, tipo rosquinha.</p> <p><b>Bebidas:</b></p> <p><b>Sucos prontos para beber: 75 unidades.</b> Embalagem: caixa de <b>1000 mL.</b> Sabores diversos: uva, laranja, abacaxi, pêssego e maracujá;</p> <p><b>ou</b></p> <p><b>Refrigerantes: 50 unidades</b> . Embalagens: PET de 2 L, sabores variados.</p> <p><b>Café preto, pronto para consumo:</b> Café preto coado, pronto para consumo, sem açúcar. <b>Entregar em 5 garrafas térmicas de 1,5 L.</b></p> <p><b>Chá, pronto para consumo:</b> Chá mate, pronto para consumo, sem açúcar. <b>Entregar em 5 garrafas térmicas de 1,5 L.</b></p> <p><b>Açúcar: 5 pacotes de 1 kg,</b> para pronto uso.</p>	<p><b>Copo descartável: 5</b> pacotes com 100 unidades, de 250ml cada.</p> <p><b>Guardanapo: 5</b> pacotes com 100 unidades.</p> <p><b>colher descartável: 5</b> pacotes com 100 unidades.</p> <p><b>Guardanapo:</b> pacote com 100 unidades.</p> <p><b>colher descartável:</b> pacote com 100 unidades.</p>	<p><b>Todos os alimentos, bebidas e utensílios deverão ser distribuídos de forma igualitária entre todos os alunos do curso, garantindo que todos sejam atendidos adequadamente.(sendo permitido repetir somente quando todos já estiverem alimentados). Os alimentos deverão ser entregues prontos para consumo, devidamente acondicionados em embalagens apropriados, garantindo a conservação, higiene até o momento da distribuição.</b></p>
		<p><b>Salgados fritos ou assados</b> (grandes, valor unitário</p>		

<p>Semana 12</p>	<p>23/11 a 27/11</p> <p>(Em caso de necessidade, poderá ocorrer um adiamento! )</p>	<p>mínimo de 100 g): <b>150 unidades. Obs.:</b> variados entre: coxinha de carne /frango, Joelho de presunto e queijo, esfirra de carne /frango, enroladinho de salsicha e mini pizza.</p> <p><b>Biscoito</b> (peso unitário mínimo de 300 g): <b>10 pacotes. Características adicionais:</b> sabor doce, tipo rosquinha.</p> <p><b>Bebidas:</b></p> <p><b>Sucos prontos para beber: 75 unidades.</b> Embalagem: caixa de <b>1000 mL.</b> Sabores diversos: uva, laranja, abacaxi, pêssego e maracujá;</p> <p><b>ou</b></p> <p><b>Refrigerantes: 50 unidades</b> . Embalagens: PET de <b>2 L,</b> sabores variados.</p> <p><b>Café preto, pronto para consumo:</b> Café preto coado, pronto para consumo, sem açúcar. <b>Entregar em 5 garrafas térmicas de 1,5 L.</b></p> <p><b>Chá, pronto para consumo:</b> Chá mate, pronto para consumo, sem açúcar. <b>Entregar em 5 garrafas térmicas de 1,5 L.</b></p> <p><b>Açúcar: 5 pacotes de 1 kg,</b> para pronto uso.</p>	<p><b>Copo descartável: 5</b> pacotes com 100 unidades, de 250ml cada.</p> <p><b>Guardanapo: 5</b> pacotes com 100 unidades.</p> <p><b>colher descartável: 5</b> pacotes com 100 unidades.</p>	<p>Todos os alimentos, bebidas e utensílios deverão ser distribuídos de forma igualitária entre todos os alunos do curso, garantindo que todos sejam atendidos adequadamente.(sendo permitido repetir somente quando todos já estiverem alimentados). Os alimentos deverão ser entregues prontos para consumo, devidamente acondicionados em embalagens apropriados, garantindo a conservação, higiene até o momento da distribuição.</p>
		<p><b>Salgados fritos ou assados</b> (grandes, valor unitário mínimo de 100 g): <b>150 unidades. Obs.:</b> variados entre: coxinha de carne /frango, Joelho de presunto e queijo, esfirra de carne /frango, enroladinho de salsicha e mini pizza.</p> <p><b>Biscoito</b> (peso unitário mínimo de 300 g): <b>10 pacotes. Características adicionais:</b> sabor doce, tipo rosquinha.</p> <p><b>Bebidas:</b></p>	<p><b>Copo descartável: 5</b></p>	<p>Todos os alimentos, bebidas e utensílios deverão ser distribuídos de forma igualitária entre todos os alunos do curso, garantindo que</p>

<p>Semana 13</p>	<p>30/11 a 04/12</p> <p><b>(Em caso de necessidade, poderá ocorrer um adiamento! )</b></p>	<p><b>Sucos prontos para beber: 75 unidades.</b> Embalagem: caixa de <b>1000 mL</b>. Sabores diversos: uva, laranja, abacaxi, pêssego e maracujá;</p> <p><b>ou</b></p> <p><b>Refrigerantes: 50 unidades</b> . Embalagens: PET de <b>2 L</b>, sabores variados.</p> <p><b>Café preto, pronto para consumo:</b> Café preto coado, pronto para consumo, sem açúcar. <b>Entregar em 5 garrafas térmicas de 1,5 L.</b></p> <p><b>Chá, pronto para consumo:</b> Chá mate, pronto para consumo, sem açúcar. <b>Entregar em 5 garrafas térmicas de 1,5 L.</b></p> <p><b>Açúcar: 5 pacotes de 1 kg</b>, para pronto uso.</p>	<p>pacotes com 100 unidades, de 250ml cada.</p> <p><b>Guardanapo:</b> 5 pacotes com 100 unidades.</p> <p><b>colher descartável:</b> 5 pacotes com 100 unidades.</p>	<p><b>todos sejam atendidos adequadamente.(sendo permitido repetir somente quando todos já estiverem alimentados).</b> Os alimentos deverão ser entregues prontos para consumo, devidamente acondicionados em embalagens apropriados, garantindo a conservação, higiene até o momento da distribuição.</p>	

**Salgados fritos ou assados**  
(grandes, valor unitário  
mínimo de 100 g): **150**  
**unidades. Obs.:** variados

Semana 14

07/12 a 11/12

**(Em caso de  
necessidade, poderá  
ocorrer um  
adiamento! )**

entre: coxinha de carne  
/frango, joelho de presunto  
e queijo, esfirra de carne  
/frango, enroladinho de  
salsicha e mini pizza.

**Biscoito** (peso unitário  
mínimo de 300 g): **10  
pacotes. Características  
adicionais:** sabor doce, tipo  
rosquinha.

**Bebidas:**

**Sucos prontos para beber:**  
**75 unidades.** Embalagem:  
caixa de **1000 mL.** Sabores  
diversos: uva, laranja,  
abacaxi, pêssego e  
maracujá;

**ou**

**Refrigerantes: 50 unidades**  
. Embalagens: PET de **2 L,**  
sabores variados.

**Café preto, pronto para  
consumo:** Café preto  
coado, pronto para  
consumo, sem açúcar.

**Entregar em 5 garrafas  
térmicas de 1,5 L.**

**Chá, pronto para  
consumo:** Chá mate,  
pronto para consumo, sem  
açúcar. **Entregar em 5  
garrafas térmicas de 1,5 L.**

**Açúcar: 5 pacotes de 1 kg,**  
para pronto uso.

**Copo  
descartável: 5**  
pacotes com 100  
unidades, de  
250ml cada.

**Guardanapo: 5**  
pacotes com 100  
unidades.

**colher  
descartável: 5**  
pacotes com 100  
unidades.

**Todos os alimentos,  
bebidas e utensílios  
deverão ser distribuídos  
de forma igualitária  
entre todos os alunos do  
curso, garantindo que  
todos sejam atendidos  
adequadamente.(sendo  
permitido repetir  
somente quando todos  
já estiverem  
alimentados). Os  
alimentos deverão ser  
entregues prontos para  
consumo, devidamente  
acondicionados em  
embalagens apropriados,  
garantindo a  
conservação, higiene até  
o momento da  
distribuição.**

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

--	--	--	--	--

**Observação:** Os quantitativos especificados neste item correspondem ao consumo estimado para **01 (uma) semana de execução do curso**, compreendendo **05 (cinco) dias úteis de fornecimento**. O **Curso de Formação e Adaptação de Aquaviários – Marinheiro Fluvial de Convés e Marinheiro Fluvial de Máquinas (CFAQ-MFN-1 /2026)** terá duração prevista de **15 (quinze) semanas**, de modo que o fornecimento deverá ocorrer durante todo o período do curso, observados os quantitativos semanais e as entregas diárias.

As entregas deverão ser realizadas **diariamente**, conforme solicitação da Administração, observando os seguintes quantitativos por dia:

- **30 unidades** de salgados fritos ou assados (grandes, peso unitário mínimo de 100 g), variados entre coxinha de carne/frango, joelho de presunto e queijo, esfirra de carne/frango, enroladinho de salsicha e mini pizza;
- **02 pacotes** de biscoito (peso unitário mínimo de 300 g), sabor doce, tipo rosquinha;
- **15 unidades** de suco pronto para beber, em embalagem de 1.000 mL, sabores diversos (uva, laranja, abacaxi, pêssigo e maracujá), **ou 10 unidades** de refrigerante em embalagem PET de 2 L, sabores variados;
- **01 garrafa térmica de 1,5 L** de café preto coado, pronto para consumo, sem açúcar;
- **01 garrafa térmica de 1,5 L** de chá mate, pronto para consumo, sem açúcar;
- **01 pacote de açúcar de 1 kg**, para pronto uso.

Assim, ao longo das **15 (quinze) semanas de curso**, estima-se o fornecimento total de **2.250 unidades de salgados**, **150 pacotes de biscoito**, **1.125 unidades de suco** ou **750 unidades de refrigerante**, **75 garrafas térmicas de café (1,5 L cada)**, **75 garrafas térmicas de chá mate (1,5 L cada)** e **75 pacotes de açúcar de 1 kg**, conforme a opção de bebida definida pela Administração.

As semanas listadas acima foram organizadas considerando apenas os dias úteis (segunda a sexta-feira), desconsiderando sábados e domingos.

Devido a perecibilidade do item 01 (Salgados) e para manter a qualidade em vista da segurança alimentar, o fornecedor deverá se comprometer a entregar o mesmo em um prazo de até 30 (trinta) minutos após o preparo do item 01, tendo o seu fornecimento de forma diária, com contato prévio de 12 horas desta Delegacia para acordar as quantidades e horários de fornecimento.

## 5. Levantamento de Mercado

Foi realizado levantamento de mercado com o objetivo de identificar as soluções disponíveis para atendimento da necessidade de fornecimento de coffee break aos participantes do Curso de Formação de Aquaviários (CFAQ), promovido pela Delegacia Fluvial de Presidente Epitácio.

Verificou-se a existência de diferentes alternativas para atendimento da demanda, tais como a aquisição direta de gêneros alimentícios pela Administração para preparo e distribuição durante o curso, a contratação de estabelecimentos comerciais locais, como padarias e lanchonetes, e a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de coffee break.

A aquisição direta de alimentos pela Administração demandaria a disponibilização de pessoal para recebimento, armazenamento, organização e distribuição dos itens, além de exigir estrutura adequada para conservação dos produtos, aumentando a complexidade operacional e os riscos relacionados à manipulação dos alimentos.

A contratação de estabelecimentos comerciais locais, embora viável, pode apresentar limitações quanto à variedade dos produtos ofertados, à logística de entrega e à capacidade de atendimento das necessidades específicas do evento.

Já a contratação de empresa especializada para fornecimento de coffee break apresenta-se como a solução mais adequada, uma vez que transfere à contratada a responsabilidade pelo fornecimento, transporte e disponibilização dos alimentos e bebidas, garantindo maior eficiência na execução do serviço, melhor controle de qualidade dos produtos fornecidos e redução da utilização de recursos humanos da Administração.

Dessa forma, considerando as soluções disponíveis no mercado, conclui-se que a contratação de empresa especializada para prestação de serviços de coffee break é a alternativa mais vantajosa para atender às necessidades do Curso de Formação de Aquaviários (CFAQ) da Delegacia Fluvial de Presidente Epitácio, observando os princípios da eficiência, economicidade e interesse público previstos na Lei nº 14.133/2021.

## **6. Descrição da solução como um todo**

A solução consiste na contratação de empresa especializada para prestação de serviço de coffee break, destinado ao atendimento dos participantes do Curso de Formação de Aquaviários (CFAQ), promovido pela Delegacia Fluvial de Presidente Epitácio.

A contratação deverá contemplar o fornecimento de alimentos e bebidas adequados para consumo durante os intervalos das atividades do curso, observando padrões de qualidade, higiene e segurança alimentar. A empresa contratada será responsável pelo preparo, acondicionamento, transporte e disponibilização dos itens necessários à execução do serviço, bem como pelo fornecimento dos materiais descartáveis indispensáveis ao consumo, quando aplicável.

A solução foi definida considerando a necessidade de proporcionar melhores condições de permanência e conforto aos alunos, durante a realização do curso, contribuindo para o adequado desenvolvimento das atividades de ensino e capacitação.

A contratação de empresa especializada mostra-se a alternativa mais eficiente para atendimento da demanda, uma vez que permite a execução do serviço por profissional capacitado, reduzindo a necessidade de emprego de recursos humanos e materiais da Administração, além de assegurar maior qualidade na prestação do serviço e observância às normas sanitárias vigentes.

Dessa forma, a solução adotada atende plenamente à necessidade da Delegacia Fluvial de Presidente Epitácio, garantindo suporte adequado à realização do Curso de Formação de Aquaviários (CFAQ), com eficiência, economicidade e observância ao interesse público.

## **7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas**

A estimativa das quantidades foi realizada com base na previsão de 30 alunos participantes do Curso de Formação de Aquaviários (CFAQ), promovido pela Delegacia Fluvial de Presidente Epitácio, com duração prevista de 71 dias letivos.

Considerando a necessidade de fornecimento de 1 (um) coffee break diário aos participantes, estima-se a contratação de **71 serviços de coffee break para 30 pessoas**, correspondentes a cada dia de realização do curso.

A quantidade estimada foi definida com base na demanda prevista pela Administração e mostra-se suficiente para atender adequadamente os participantes durante todo o período de execução do curso, observando os princípios da eficiência, economicidade e planejamento previstos na Lei nº 14.133/2021.

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

**Valor (R\$):** 30.672,00

A estimativa do valor da contratação foi elaborada com base em pesquisa de preços realizada pela Administração, visando identificar os valores praticados no mercado para a prestação de serviço de coffee break destinado aos participantes do Curso de Formação de Aquaviários (CFAQ) da Delegacia Fluvial de Presidente Epitácio.

A pesquisa de preços considerou referências de mercado obtidas conforme os procedimentos estabelecidos na legislação vigente. Após a análise dos valores coletados, foi adotada a **mediana dos preços pesquisados**, por representar parâmetro mais adequado para a definição do valor estimado da contratação, reduzindo a influência de eventuais valores discrepantes.

A contratação contempla a realização de **71 serviços de coffee break para 30 participantes**, correspondentes aos dias de realização do curso. Com base na mediana apurada na pesquisa de preços, obteve-se o valor unitário estimado de **R\$ 432,00 por serviço de coffee break**, resultando no valor total estimado de **R\$ 30.672,00 (trinta mil, seiscientos e setenta e dois reais)**.

Memória de cálculo:

- Quantidade estimada: 71 serviços de coffee break;
- Valor unitário estimado: R\$ 432,00;
- Valor total estimado: R\$ 30.672,00.

Dessa forma, estima-se que a contratação necessária para atender às demandas do Curso de Formação de Aquaviários (CFAQ) terá o valor de **R\$ 30.672,00**, montante considerado compatível com os preços praticados no mercado e suficiente para atender à necessidade identificada pela Administração, observados os princípios da economicidade, eficiência e planejamento previstos na Lei nº 14.133/2021.

## 9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Considerando a natureza do objeto, não se mostra tecnicamente recomendável o parcelamento da solução, uma vez que a contratação refere-se à prestação de serviço de coffee break para atendimento aos participantes do Curso de Formação de Aquaviários (CFAQ) da Delegacia Fluvial de Presidente Epitácio, durante todo o período de realização do curso.

O parcelamento da contratação entre diferentes fornecedores poderia gerar dificuldades de coordenação e fiscalização, além de aumentar os riscos de descontinuidade do serviço, divergências na qualidade dos produtos fornecidos e problemas logísticos relacionados à entrega e execução do objeto.

A contratação de uma única empresa para fornecer os serviços de coffee break durante os 71 dias do curso proporciona maior padronização do atendimento, simplifica a gestão contratual, facilita a fiscalização pela Administração e contribui para a obtenção de melhores condições comerciais, em razão da execução integral do objeto por um único contratado.

Dessa forma, conclui-se que o **não parcelamento da solução** é a alternativa mais adequada para atender ao interesse público, garantindo eficiência na execução contratual, uniformidade na prestação dos serviços e melhor gestão do contrato, em conformidade com os princípios da economicidade, eficiência e planejamento previstos na Lei nº 14.133/2021.

## **10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes**

Não foram identificadas contratações correlatas ou interdependentes necessárias à viabilização da presente contratação.

O serviço de coffee break destinado aos participantes do Curso de Formação de Aquaviários (CFAQ) da Delegacia Fluvial de Presidente Epitácio possui natureza autônoma e pode ser executado independentemente da celebração de outros contratos ou aquisições específicas.

Dessa forma, a execução do objeto não depende de contratação complementar ou vinculada, sendo suficiente a contratação da empresa especializada para o fornecimento dos serviços de coffee break, observadas as condições estabelecidas no processo de contratação.

## **11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento**

A presente contratação está alinhada ao planejamento institucional da Delegacia Fluvial de Presidente Epitácio, uma vez que tem por finalidade apoiar a realização do Curso de Formação de Aquaviários (CFAQ), atividade diretamente relacionada às competências da Autoridade Marítima no que se refere à formação e qualificação de aquaviários.

A contratação do serviço de coffee break visa proporcionar condições adequadas para a permanência dos alunos durante os intervalos das atividades acadêmicas, contribuindo para o bom desenvolvimento do curso e para o alcance dos objetivos de capacitação previstos pela Administração.

A demanda foi identificada durante o planejamento das atividades de ensino e capacitação da Organização Militar, sendo compatível com a necessidade de apoio logístico aos cursos promovidos pela Delegacia Fluvial de Presidente Epitácio.

Dessa forma, a contratação encontra-se alinhada às ações institucionais voltadas à formação profissional de aquaviários, contribuindo para a adequada execução das atividades de ensino e para o cumprimento da missão institucional da Marinha do Brasil, observados os princípios da eficiência, economicidade e planejamento previstos na Lei nº 14.133/2021.

## **12. Benefícios a serem alcançados com a contratação**

A contratação do serviço de coffee break para os participantes do Curso de Formação de Aquaviários (CFAQ) proporcionará melhores condições de permanência e bem-estar aos alunos durante a realização das atividades acadêmicas, contribuindo para o adequado desenvolvimento do curso.

Entre os benefícios esperados destacam-se a oferta de alimentação leve durante os intervalos das aulas, o aumento do conforto dos participantes, a otimização da rotina do curso e a redução da necessidade de deslocamento dos alunos para obtenção de alimentos durante os períodos de pausa, favorecendo o cumprimento da programação estabelecida.

A contratação também permitirá que a Administração concentre seus recursos humanos e materiais nas atividades finalísticas de ensino e fiscalização, transferindo à empresa contratada a responsabilidade pelo fornecimento, transporte e disponibilização dos alimentos e bebidas, com observância dos padrões de qualidade e das normas sanitárias aplicáveis.

Além disso, a contratação de empresa especializada contribuirá para a padronização do serviço prestado ao longo dos 71 dias de curso, garantindo maior eficiência operacional, melhor gestão dos recursos públicos e suporte adequado à realização do Curso de Formação de Aquaviários (CFAQ) da Delegacia Fluvial de Presidente Epitácio.

Dessa forma, espera-se que a contratação proporcione benefícios operacionais, administrativos e logísticos, assegurando condições adequadas para a execução das atividades de capacitação e para o alcance dos objetivos institucionais da Marinha do Brasil.

### **13. Providências a serem Adotadas**

Para viabilizar a contratação do serviço de coffee break destinado aos participantes do Curso de Formação de Aquaviários (CFAQ) da Delegacia Fluvial de Presidente Epitácio, deverão ser adotadas as providências administrativas necessárias à instrução do processo de contratação, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021 e demais normativos aplicáveis.

Entre as providências necessárias, destacam-se a elaboração e aprovação dos documentos de planejamento da contratação, incluindo o Estudo Técnico Preliminar (ETP), o Termo de Referência e a pesquisa de preços, bem como a realização do procedimento licitatório ou da forma de contratação cabível.

Após a conclusão do processo de contratação, a Administração deverá designar fiscal do contrato para acompanhar e verificar a correta execução dos serviços, especialmente quanto ao cumprimento das condições estabelecidas no instrumento convocatório e no contrato.

Também deverá ser realizado o alinhamento prévio entre a Administração e a empresa contratada quanto aos locais, horários e demais condições para fornecimento do coffee break durante os 71 dias de realização do curso, de modo a assegurar a adequada execução do objeto.

Por fim, verifica-se que não há necessidade de adequações estruturais, aquisição de equipamentos ou capacitação específica de servidores para a execução da contratação, uma vez que a empresa contratada será responsável pelo fornecimento, transporte e disponibilização dos alimentos e bebidas necessários à prestação do serviço.

### **14. Possíveis Impactos Ambientais**

A contratação do serviço de coffee break para os participantes do Curso de Formação de Aquaviários (CFAQ) poderá gerar impactos ambientais relacionados principalmente à produção de resíduos provenientes do consumo de alimentos e bebidas, tais como embalagens, copos, guardanapos e demais materiais utilizados durante a execução do serviço.

Entretanto, tais impactos são considerados de baixa relevância e poderão ser minimizados mediante a adoção de boas práticas por parte da empresa contratada, incluindo o adequado acondicionamento e descarte dos resíduos gerados, em conformidade com a legislação ambiental vigente.

Sempre que possível, deverão ser priorizados materiais recicláveis ou de menor impacto ambiental, bem como práticas que contribuam para a redução do desperdício de alimentos e para o uso racional dos recursos empregados na prestação do serviço.

Dessa forma, conclui-se que a contratação não apresenta impactos ambientais significativos, sendo os possíveis efeitos decorrentes de sua execução passíveis de mitigação por meio da observância das normas ambientais aplicáveis e da adoção de práticas sustentáveis durante a prestação dos serviços.

## **15. Declaração de Viabilidade**

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

### **15.1. Justificativa da Viabilidade**

Este serviço é viável.

## **16. Responsáveis**

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

**ELLEN MARIA DE OLIVEIRA ALVES**

Equipe de apoio

## DELEGACIA FLUVIAL DE PRESIDENTE EPITÁCIO

## Matriz de Gerenciamento de Riscos 3/2026

## 1. Informações Básicas

Número da Matriz de Alocação de Riscos	Responsável pela Edição	Data de Criação
3/2026	LUANA SOARES RIBAS AJARD	02/06/2026 09:05
Status da Matriz de Alocação de Riscos		
Concluído (Planejamento)		
Objeto da Matriz de Riscos		
Contratação de empresa especializada para fornecimento de lanches Coffee Break, salgados, doces e bebidas não alcoólicas, ao curso CFAQ-MFN-1/2026		

## 2. Histórico de Revisões

Nenhuma Revisão encontrada.

## 3. Riscos Identificados

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-01	Atraso na entrega do coffee break	Falhas logísticas ou operacionais da contratada	Planejamento	Administração	Médio	
<b>Impactos</b>						
1	Prejuízo ao cronograma do curso e ao atendimento dos participantes.					
<b>Ações Preventivas</b>						
P-01	Estabelecer no Termo de Referência horários e condições de entrega claramente definidos, exigindo que a contratada possua capacidade operacional e logística compatíveis com a execução do objeto. Realizar alinhamento prévio com a empresa contratada antes do início do curso, informando cronograma, locais e horários de fornecimento do coffee break. <b>Responsável:</b> ELLEN MARIA DE OLIVEIRA ALVES					
<b>Ações de Contingência</b>						
C-01	Em caso de atraso na entrega do coffee break, o fiscal do contrato deverá comunicar imediatamente a contratada para adoção das medidas corretivas necessárias, registrando a ocorrência e acompanhando a regularização do serviço. Persistindo o problema, deverão ser aplicadas as sanções previstas no contrato e adotadas as medidas administrativas cabíveis para evitar prejuízos à execução do Curso de Formação de Aquaviários (CFAQ). <b>Responsável:</b> ELLEN MARIA DE OLIVEIRA ALVES					
Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-02	Quantidade insuficiente de alimentos e bebidas	de Planejamento inadequado da contratada	Planejamento	Administração	Médio	
<b>Impactos</b>						
1	Atendimento inadequado aos participantes do curso, gerando insatisfação dos alunos e comprometendo a qualidade do serviço contratado.					
<b>Ações Preventivas</b>						
P-01	Definir no Termo de Referência a quantidade mínima de alimentos e bebidas a ser disponibilizada para os 30 participantes, bem como as especificações do serviço, exigindo da contratada planejamento prévio e capacidade operacional compatível com a demanda estimada. <b>Responsável:</b> ELLEN MARIA DE OLIVEIRA ALVES					
<b>Ações de Contingência</b>						
C-01	Solicitar à contratada a reposição imediata dos itens faltantes, registrando a ocorrência e adotando as medidas contratuais cabíveis em caso de descumprimento das quantidades estabelecidas. <b>Responsável:</b> ELLEN MARIA DE OLIVEIRA ALVES					
Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-03	Descumprimento das normas sanitárias	das Falhas no armazenamento, transporte ou manipulação dos alimentos	Planejamento	Administração	Médio	
<b>Impactos</b>						
1	Risco à saúde dos participantes e comprometimento da execução contratual.					
<b>Ações Preventivas</b>						
P-01	Estabelecer no Termo de Referência a obrigatoriedade de cumprimento das normas sanitárias vigentes aplicáveis ao preparo, armazenamento, transporte e fornecimento dos alimentos, bem como realizar fiscalização periódica da execução do serviço. <b>Responsável:</b> ELLEN MARIA DE OLIVEIRA ALVES					
<b>Ações de Contingência</b>						

C-01 Determinar a imediata substituição dos alimentos ou bebidas que apresentem irregularidades sanitárias, registrar a ocorrência e aplicar as medidas contratuais cabíveis, incluindo notificação e sanções previstas no contrato, quando necessário. **Responsável:** ELLEN MARIA DE OLIVEIRA ALVES

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-04	Interrupção da prestação do serviço durante o curso	Problemas operacionais ou financeiros da contratada	Planejamento	Administração	Médio	
<b>Impactos</b>						
1	Comprometimento da continuidade do fornecimento do coffee break, prejuízo ao atendimento dos participantes e possível impacto na programação do curso.					
<b>Ações Preventivas</b>						
P-01	Fiscalizar continuamente a execução do contrato e exigir capacidade operacional compatível com a demanda contratada. <b>Responsável:</b> ELLEN MARIA DE OLIVEIRA ALVES					
<b>Ações de Contingência</b>						
C-01	Notificar imediatamente a contratada para restabelecimento do serviço, registrando a ocorrência e adotando as medidas contratuais cabíveis, inclusive aplicação de sanções previstas no contrato, quando necessário. <b>Responsável:</b> ELLEN MARIA DE OLIVEIRA ALVES					

#### 4. Acompanhamento das Ações de Tratamento de Riscos

Nenhum acompanhamento incluído.

#### 5. Responsáveis / Assinantes

Equipe de Planejamento

**ELLEN MARIA DE OLIVEIRA ALVES**

Equipe de apoio

# Relatório de pesquisa de preço

## Relatório Detalhado

Relatório emitido em 22/06/2026 10:33

### Informações básicas

<b>Número da Pesquisa</b>	<b>UASG</b>	<b>Status</b>	<b>Editado por</b>
29/2026	789321	Concluída	LUANA SOARES RIBAS AJARD

**Título:** Contratação de empresa especializada para fornecimento de lanche CFAQ-MFN-1/2026

**Observações:** Contratação de empresa especializada para fornecimento de lanches Coffee Break, salgados, doces e bebidas não alcoólicas, ao curso do Ensino Profissional Marítimo CFAQ-MFN-1/2026

**Total de itens cotados:** 1                      **Valor total da pesquisa de preços:** R\$ 30.672,0000

### Itens cotados

Item: 1

Descrição do item	Unidade de Fornecimento	Quantidade
3697 - Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces	UNIDADE	71
<b>Consolidação dos preços cotados</b>		
Menor Preço	Média	● Mediana
R\$ 127,3330	R\$ 430,3333	R\$ 432,0000
Coeficiente de Variação: 66,2647%		
Desvio Padrão: 285,1591		
Maior Preço: R\$ 730,0000		
<b>Método de cálculo adotado:</b> Mediana		

Filtro Aplicado  
**Período:** 12 Meses

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1	I	PMSP - SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE - Compras.gov.br	60	UNIDADE	R\$ 730,0000	22/05/2026	Sim

#### Id da Compra

#### Comprado em

#### Nº do Item

#### Objeto da Compra

92521005900032026

22/05/2026

6

Objeto: Pregão Eletrônico - Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de nutrição, alimentação transportada e kit lanche, para atender as demandas das Unidades de Atendimento em Saúde Mental e IST-AIDS, sob gestão da Coordenadoria Regional de Saúde Oeste, conforme especificações constantes do anexo I do edital.

#### Esfera

Municipal

#### UASG

925210

#### Nome UASG

PMSP - COORD. REGIONAL DE SAÚDE CENTRO-OESTE

#### Forma

SISPP

#### Fornecedor

GRUPO JKM ALIMENTACAO LTDA

#### Ni Fornecedor

32.454.370/0001-95

#### Modalidade

Pregão

#### Índice e Valor

-

#### Ata

-

#### Edital

[Acesse o Edital](#)

#### Compra

[Acesse a compra](#)

#### Critério Julgamento Item

Menor Preço

#### Descrição Detalhada

OFICINA 2

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
2	I	PMSP - SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE - Compras.gov.br	60	UNIDADE	R\$ 700,0000	22/05/2026	Sim

#### Id da Compra

#### Comprado em

#### Nº do Item

#### Objeto da Compra

92521005900032026

22/05/2026

5

Objeto: Pregão Eletrônico - Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de nutrição, alimentação transportada e kit lanche, para atender as demandas das Unidades de Atendimento em Saúde Mental e IST-AIDS, sob gestão da Coordenadoria Regional de Saúde Oeste, conforme especificações constantes do anexo I do edital.

#### Esfera

Municipal

#### UASG

925210

#### Nome UASG

PMSP - COORD. REGIONAL DE SAÚDE CENTRO-OESTE

#### Forma

SISPP

#### Fornecedor

GRUPO JKM ALIMENTACAO LTDA

#### Ni Fornecedor

32.454.370/0001-95

#### Modalidade

Pregão

#### Índice e Valor

-

#### Ata

-

#### Edital

[Acesse o Edital](#)

#### Compra

[Acesse a compra](#)

#### Critério Julgamento Item

Menor Preço

#### Descrição Detalhada

OFICINA 1

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
3	I	COMANDO DO EXERCITO - Compras. gov.br	1	UNIDADE	R\$ 164,0000	22/05/2026	Sim

Id da Compra	Comprado em	Nº do Item	Objeto da Compra
16043705900042025	22/05/2026	1	Objeto: Pregão Eletrônico - Concessão de uso da Cantina

Esfera	UASG	Nome UASG	Forma
Federal	160437	8 REGIMENTO DE CAVALARIA MECANIZADO/RS	SISPP

Fornecedor	Ni Fornecedor	Modalidade
PARADA OBRIGATORIA EMPORIO E BEBIDAS LTDA	60.986.662/0001-04	Pregão

Índice e Valor	Ata	Edital	Compra
-	-	<a href="#">Acesse o Edital</a>	<a href="#">Acesse a compra</a>

#### Critério Julgamento Item

Menor Preço

#### Descrição Detalhada

Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces - Valor referente a soma de todos os itens a serem fornecido pelo comerciantes vencedor. Relação dositens encontra-se exposta no Termo de Referencia.

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
4	I	CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DO AMAZONAS - Compras.gov.br	400	UNIDADE	R\$ 127,3330	21/05/2026	Sim

Id da Compra	Comprado em	Nº do Item	Objeto da Compra
92623505900032026	21/05/2026	19	Objeto: Pregão Eletrônico - Contratação de empresa especializada para a organização e execução, em solução integrada, da 21ª Semana de Enfermagem do Conselho Regional de Enfermagem do Amazonas SENFAM 2026, compreendendo a disponibilização de espaço físico, infraestrutura, equipamentos, mobiliário, recursos humanos, alimentação, material gráfico e institucional, cobertura audiovisual, transmissão e apoio logístico, conforme condições e exigências estabelecidas noEdital e seus anexos.

Esfera	UASG	Nome UASG	Forma
Federal	926235	CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DO AMAZONAS	SISPP

Fornecedor	Ni Fornecedor	Modalidade
VALCICLEA SARKIS CELESTINO	22.426.898/0001-05	Pregão

Índice e Valor	Ata	Edital	Compra
-	-	<a href="#">Acesse o Edital</a>	<a href="#">Acesse a compra</a>

#### Critério Julgamento Item

Menor Preço

#### Descrição Detalhada

Jantar institucional: Deverá conter buffet completo com opções de canapés, saladas, entradas, pratos quentes, sobremesas e bebidas não alcoólicas. Itens para serviço volante: mini hambúrguer, mini pizzas, kibe, coxinha de frango, mini pastel, quiche de alho poró, canapés, salgados assados diversos, pérolas de queijo com molho, guacamole com snack de queijo nacho (300g por pessoa); Itenspara pratos quentes: caldo verde, penne ao molho de queijo, mini batata recheada, creme de milho verde, mini churrasquinho e entre outras opções a serem definidas junto à contratante (200g por pessoa); Itens para sobremesas: torta holandesa em pote, mini brownies, mousse em pote e entre outras opções a serem definidas junto à contratante (100g por pessoa); Bebidas: suco natural em duas opções (goiaba, laranja, uva, entre outros), água com e sem gás, refrigerante normal e dietético em três opções, com sabores em guaraná, coca-cola e laranja(200 ml de cada bebida por pessoa).

**Legenda:**

▲ Compra ou item com evento alteração de situação após homologação.

i Compra ou item sofreu atualização após homologação.

# Nota Técnica

O preço estimado da contratação é **R\$ 30.672,00**, conforme memória de cálculo abaixo:

<b>ITEM 1</b>				
<b>Fonte (inciso da Pesquisa - conforme in 53/2025)</b>	<b>Preços (R\$)</b>	<b>Validade da pesquisa</b>	<b>Caracterização</b>	<b>Justificativa em caso de desconsiderar valor cotado</b>
I	2,2500a 33,0000	26/05/2026	Inexequível	Preço abaixo do valor cotado
I	1.650,0000 a 287.888,0000	26/05/2026	Excessivamente elevado	Preço acima do valor cotado
<b>Preços Considerados para cálculo do Valor de Referência do item</b>				
<b>Inciso</b>	<b>Valores por ordem crescente R\$</b>	<b>Metodologia Estatística Aplicada</b>	<b>Valor de referência (R\$)</b>	
I	127,3330	MEDIANA	432,0000	
I	164,0000			
I	700,0000			
I	730,0000			

---

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  $\mu$  representa a média aritmética dos valores que compõem a pesquisa.

$$D = \sqrt{\frac{\sum_{i=1}^n (x - \mu)^2}{n}}$$

- 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.

$$CV = \frac{D}{\mu}$$

## DELEGACIA FLUVIAL DE PRESIDENTE EPITÁCIO

## Documento de Formalização da Demanda 55/2026

Número do Documento de Formalização da Demanda: 55/2026

## 1. Informações Gerais

Área requisitante	Data da conclusão da contratação	UASG	Editado por
DEL-10	21/12/2026 00:00	789321	LUANA SOARES RIBAS AJARD

Descrição sucinta do objeto

Contratação de empresa especializada para fornecimento de lanches Coffee Break, salgados, doces e bebidas não alcoólicas, ao curso do Ensino Profissional Marítimo CFAQ-MFN-1/2026

## 2. Justificativa de Necessidade

A contratação de empresa especializada em serviços de buffet justifica-se pela necessidade de fornecimento de alimentação aos participantes, instrutores e demais envolvidos no Curso de Formação de Aquaviários – CFAQ, garantindo condições adequadas de permanência e execução das atividades.

O serviço visa proporcionar apoio logístico, conforto, qualidade e segurança alimentar, contribuindo para o bom andamento do curso e cumprimento do cronograma previsto.

## 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	1,00	31.950,00	31.950,00

## 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](#).

**ELLEN MARIA DE OLIVEIRA ALVES**

Equipe de apoio

## 5. Acompanhamento

IdAcompanhamento	Responsável	Data
1 A contratação não foi incluída no PCA 2026 conforme parágrafo único, do artigo 1, do Decreto nº10.947, de 25 de Janeiro de 2022, o cumprimento do disposto neste decreto é dispensado ao Comando da Marinha, do Exército da Aeronáutica.	LUANA SOARES RIBAS AJARD	26/05 /2026 10: 06

## 6. Relacionamentos

Nenhum relacionamento encontrado.