

INST.FED.DO MARANHAO/CAMPUS MONTE CASTELO

Aviso de Contratação 2/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
2/2026	158286-INST.FED.DO MARANHAO/CAMPUS MONTE CASTELO	RAISSA PEREIRA ROCHA	12/08/2026 17:21 (v 0.5)
Status			
DISPONIBILIZADO			

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		23249.026413.2026-54

1. DO OBJETO

AVISO DE CONTRATAÇÃO DIRETA

02/2026

CONTRATANTE

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão – Campus São Luís /Monte Castelo (158286)

OBJETO

Contratação de empresa especializada no serviço de fornecimento de refeições na modalidade Prato Feito (com cardápio sugerido) sem balança, para os alunos, servidores, terceirizados e visitantes, mediante a concessão onerosa de espaço público referente a área física do Restaurante e Lanchonete, incluindo a colocação de todos os equipamentos operacionais, adequando-se à estrutura existente do IFMA/Campus São Luís - Monte Castelo, pelo prazo de 12 (doze) meses.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 2.256.000,00

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

18/08/2026

HORÁRIO DA FASE DE LANCES

Das 08h até 14h

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

menor preço

TRATAMENTO FAVORECIDO ME/EPP/EQUIPARADAS

SIM

MARGEM DE PREFERÊNCIA PARA ALGUM ITEM

NÃO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO – CAMPUS SÃO LUÍS/MONTE CASTELO

AVISO DE CONTRATAÇÃO DIRETA Nº 02/2026

(Processo Administrativo nº 23249.026413.2026-54)

Torna-se público que o **INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO – CAMPUS SÃO LUÍS /MONTE CASTELO**, por meio do Departamento de Compras, Licitações e Contratos, sediado na Avenida Getúlio Vargas, nº 4 – Monte Castelo – São Luís/MA CEP. 65.030-005, realizará Dispensa Eletrônica, com critério de julgamento menor preço, na hipótese do art. 75, VIII, 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, do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, edemais 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 fundamentada no art. 75, inciso VIII, da Lei nº 14.133/2021, em caráter emergencial, de empresa especializada na prestação do serviço de fornecimento de refeições na modalidade Prato Feito (com cardápio sugerido), sem balança, para alunos, servidores, terceirizados e visitantes, mediante a concessão onerosa de espaço público referente à área física do Restaurante/Lanchonete, incluindo a disponibilização de todos os equipamentos operacionais necessários e a adequação à estrutura existente do IFMA/Campus São Luís - Monte Castelo, pelo prazo improrrogável de 12 (doze) meses, 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.

ITEM	DESCRIÇÃO	Unidade de Medida	Quantidade estimada	Valor Unitário (R\$)	Valor Anual (R\$)
1	Prato Feito do aluno, servidor, visitante colaborador com um tipo de salada (verduras cruas ou legumes cozidos ou legumes crus), um tipo de prato principal proteico (carne bovina ou ave ou peixe ou suína), um tipo de arroz, um tipo de feijão, um tipo de guarnição (macarrão ou farofa ou mandioca ou abobrinha ou batata-doce), um tipo de opção vegetariana e uma sobremesa (fruta ou suco). Peso Mínimo 600g.	Refeições	150.000	15,04	R\$ 2.256.000,00
TOTAL					R\$ 2.256.000,00

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. Não será adotado o Registro de Preços.

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.

3.1.1 O procedimento será divulgado no 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 poderá ser acessado pela web ou pelo aplicativo 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[A1] 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;

3.4. 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 nº 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 **NÃO** 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 ou de acondicionamento, tamanho de lote ou qualquer outro motivo.

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 60 (sessenta), 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.

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 ou maior desconto, 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 R\$ 1,00 (um real).

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.

6.4. 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. Caso o fornecedor não venha a comprovar o atendimento dos requisitos para fazer jus ao benefício da margem de preferência, as propostas serão reclassificadas, para fins de nova aplicação da margem de preferência.

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. conter 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. Quando o fornecedor não conseguir comprovar que possui ou possuirá recursos suficientes para executar a contento o objeto, será considerada inexequível a proposta de preços ou menor lance que:

6.11.1. for insuficiente para a cobertura dos custos da contratação, apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da dispensa não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio fornecedor, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

6.11.2. apresentar um ou mais valores da planilha de custo que sejam inferiores àqueles fixados em instrumentos de caráter normativo obrigatório, tais como leis, medidas provisórias e convenções coletivas de trabalho vigentes.

6.12 [não se aplica]

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.

7.6. 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 02 (duas) 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.

7.12. 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. Não se aplica.

9. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

9.1. Não se aplica.

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 **05 (cinco) dias úteis**, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato **OU** aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), 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 **05 (cinco) 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 5% (cinco por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) 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 **15 (quinze)** 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 e seus anexos;

12.12.2. ANEXO II – Estudo Técnico Preliminar e seus anexos;

12.12.3. ANEXO III – Matriz de Gerenciamento de Riscos;

12.12.4. ANEXO IV – Minuta do Termo de Contrato.

[ASSINATURA DA AUTORIDADE COMPETENTE]

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](#).

JOSE EDILSON DO NASCIMENTO

Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 12/08/2026 às 17:21:31.

Lista de Anexos

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

- Anexo I - Anexos.pdf (1.68 MB)

ANEXO I

Termo de Referência 10/2026

Informações Básicas

Número do artefato

UASG

Status

DISPONIBILIZADO

Editado por

PALOMA REGINA COELHO

Atualizado em

12/08/2026 12:58 (v 0.8)

10/2026

158286-INST.FED.DO MARANHAO/CAMPUS MONTE CASTELO

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	53/2026	23249.026413.2026-54

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

(Processo Administrativo nº 23249.026413.2026-54)

1.1 Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de refeições na modalidade Prato Feito (PF), com cardápio sugerido e sem utilização de balança, destinadas aos alunos, servidores, colaboradores terceirizados e visitantes, mediante concessão onerosa de uso da área física destinada ao Restaurante e Lanchonete do IFMA/Campus São Luís-Monte Castelo, incluindo o fornecimento e a instalação de todos os equipamentos necessário s à execução dos serviços, adequados à estrutura existente, pelo prazo de até 12 (doze) meses, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Termo de Referência, vedada a prorrogação, nos termos da contratação emergencial prevista no art. 75, inciso VIII, da Lei nº 14.133/2021.

ITEM	DESCRIÇÃO	Unidade de Medida	Quantidade estimada	Valor Unitário (R\$)	Valor Anual (R\$)
1	Prato Feito do aluno, servidor, visitante\colaborador com um tipo de salada (verduras cruas ou legumes cozidos ou legumes crus), um tipo de prato principal proteico (carne bovina ou ave ou peixe ou suína), um tipo de arroz, um tipo de feijão, um tipo de guarnição (macarrão ou farofa ou mandioca ou abobrinha ou batata-doce), um tipo de opção vegetariana e uma sobremesa (fruta ou suco). Peso Mínimo 600g.	Refeições	150.000	R\$ 15,04	R\$ 2.256.000,00
TOTAL					R\$ 2.256.000,00

1.2 Para o restaurante, a estimativa de refeições por dia é de, em média, 750 (setecentos e cinquenta) refeições e, para 01 (um) ano, estima-se 150.000 (cento e cinquenta mil) refeições, cuja memória de cálculo é o número de dias letivos, 200 (duzentos), multiplicado pelo número de refeições por dia, 750 (setecentos e cinquenta).

1.3 Para o item 1, será oferecido subsídio sobre o valor da alimentação apenas para os alunos tendo como base as diretrizes do Projeto Auxílio Alimentação (anexo III). Os alunos não contemplados no Projeto pagarão o valor integral do item. Para servidor, visitante e colaborador não será oferecido nenhum tipo de subsídio e pagarão o valor integral.

1.4 A previsão de fornecimento de refeições/almoço/jantar para alunos é em **média 750 (setecentos e cinquenta) refeições por dia, tendo margem de 20% para mais ou para menos.**

1.5 A Administração do Campus não dispõe de série histórica quanto ao quantitativo de refeições (almoço e jantar) destinadas a servidores, colaboradores e visitantes, uma vez que o fornecimento é comercializado diretamente com o consumidor final, sem controle prévio ou registro institucional da demanda, o que inviabiliza a utilização de dados históricos como parâmetro para estimativa de consumo.

1.6 O total de usuários dos itens servirá meramente como orientação ao licitante, não implicando compromisso de pagamento por refeições não servidas.

1.7 Os custos estimados da locação mensal são os seguintes:

Tabela 01 – Valor da Cessão

Cenário	Condição de Pagamento	Observação
Funcionamento regular	Pagamento integral da locação mensal, no valor de R\$ 9.983,07.	Valor mensal da locação.
Recesso acadêmico, greve ou outras suspensões das atividades que venham a ocorrer e reduzam ou impeçam a exploração do espaço	Aplicação de desconto proporcional sobre o valor da locação mensal.	Conforme os critérios estabelecidos neste Termo de Referência.

1.8 A presente contratação adotará como regime de execução a Empreitada por Preço Unitário, devendo os participantes ter a ciência de que as refeições serão pagas na exata medida do que for efetivamente servido.

1.9 Nas situações com período de recesso acadêmico, incidente climático, feriados prolongados, greve ou quaisquer outros casos fortuitos ou de força maior que venham a afetar o quantitativo diário de refeições servidas, a CONTRATADA deverá readequar o quantitativo para evitar desperdício/prejuízo.

1.10 Na pesquisa de preços foi utilizada a metodologia prevista no inciso II do art. 5º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 7 de julho de 2021, consistente na utilização de contratações similares realizadas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de até 1 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive por meio de Sistema de Registro de Preços (SRP), observando-se o correspondente índice de atualização dos preços, quando aplicável.

1.11 **Lista de lanches** que podem ser oferecidos na Lanchonete:

Tabela 02 – Lista de lanches mínimos a serem oferecidos

Item	Descrição	Peso aprox.	Valor médio unitário
01	Sanduiche Natural	222g	R\$ 11,50
02	Misto Quente	110g	R\$ 7,50
03	Kibe	100g	R\$ 6,50
04	Esfiha de Frango	100g	R\$ 6,50
05	Esfiha de Carne	100g	R\$ 6,50
06	Empada de Frango	100g	R\$ 6,50
07	Empada de Carne	100g	R\$ 6,50
08	Pastel Assado	100g	R\$ 6,50
09	Mini Pizza	160g	R\$ 26,05
10		100g	R\$ 5,50

	Bolo Simples (sem recheio, cobertura, tipo de milho, chocolate, goma de tapioca, trigo)		
11	Tapioca com Queijo	80g	R\$ 9,00
12	Tapioca com Ovo	80g	R\$ 10,00
13	Tapioca Simples	50g	R\$ 6,00
14	Pão com Manteiga	50g	R\$ 4,50
15	Pão com Ovo	110g	R\$ 8,50
16	Pão com Queijo	110g	R\$ 8,50
17	Suco (polpa com água)	200ml	R\$ 6,00
18	Suco (polpa com leite)	200ml	R\$ 7,00
19	Café com Leite	200ml	R\$ 5,50
20	Café Puro	200ml	R\$ 4,00
21	Vitamina de fruta	200ml	R\$ 9,50
22	Água mineral sem gás	200ml	R\$ 3,00
23	Água mineral com gás	200ml	R\$ 3,75
Valor Médio Total			R\$ 168,80

1.12 Os valores referentes aos lanches são exemplificativos e de referência, por tanto, não entrarão na disputa.

1.13 O fornecimento dos lanches deverá utilizar como base a Tabela 02, podendo ser acordada entre as partes a exclusão ou inclusão dos itens, cuja demanda seja verificada.

1.14 A cessionária poderá utilizar de cardápios temáticos e variados em épocas que contemplem datas especiais/comemorativas, desde que previamente aceitos o cardápio e os preços pela cedente.

1.15 Qualquer alteração nos valores dos lanches deverá ser solicitada à Administração via processo com no prazo mínimo de 02 (dois) meses de antecedência para análise e aprovação ou reprovação da solicitação. Caso seja aprovada a alteração, a empresa deverá informar à comunidade acadêmica com 01 (um) mês de antecedência, ou seja, antes da efetivação dos novos preços. Os preços serão verificados por meio de pesquisa no mercado local.

1.16 Fica vedada a alteração dos preços dos lanches sem a devida oficialização e autorização pela Administração.

1.17 Os itens não previstos na tabela poderão ser comercializados mediante prévia autorização da Administração, desde que estejam em conformidade com o Guia Alimentar para a População Brasileira, com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e com a Lei Estadual nº 11.196, de 19 de dezembro de 2019, que dispõe sobre a restrição da oferta de alimentos ultraprocessados e açucarados nas instituições de ensino públicas e privadas no âmbito do Estado do Maranhão. Considerando que o consumo frequente desses alimentos está associado ao aumento do risco de desenvolvimento de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT), deverão ser priorizadas preparações elaboradas com alimentos in natura e minimamente processados, em consonância com as diretrizes de promoção da alimentação adequada e saudável. Os preços dos itens eventualmente autorizados deverão ser previamente submetidos à apreciação da Administração e fixados com base em pesquisa de mercado realizada no âmbito local.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual (2026), conforme detalhamento a seguir:

I) ID PCA no PNCP: 10735145000194-0-000003/2026;

II) Data de publicação no PNCP: 12/05/2025

III) Id do item no PCA: 979 ;

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

V) Identificador da Futura Contratação: 158286-53/2026.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.[A1]

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

4.1.1 A CONTRATADA observará a Resolução RDC ANVISA nº 216, de 2004, alterada pela RDC nº 52/2014, bem como a legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

4.1.2 Elaborar e manter um programa interno de treinamento de seus empregados para redução do consumo de energia elétrica e de água, bem como da produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes.

4.1.3 Colaborar de forma efetiva na comunicação de ocorrências para manutenção constante das instalações, tais como vazamentos em torneiras, sifões, lavatórios e chuveiros, lâmpadas queimadas ou piscando, tomadas soltas ou danificadas, fios desencapados, janelas, fechaduras ou vidros quebrados, dentre outros.

4.1.4 Realizar a destinação adequada dos lixos e resíduos, respeitadas as normas ambientais vigentes.

4.1.5 Usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA.

4.1.6 Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003.

4.1.7 Observar a Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído em seu funcionamento.

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

4.1.9 Realizar um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução do consumo de energia elétrica, do consumo de água e da produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes.

4.1.10 Realizar a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, na fonte geradora, e sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos da IN/MARE nº 6, de 3 de novembro de 1995, e do Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006.

4.1.11 Respeitar as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos.

4.1.12 É proibida à CONTRATADA a adoção das seguintes formas de destinação ou disposição final de resíduos sólidos ou rejeitos:

- Lançamento em rios ou quaisquer corpos hídricos;
- Lançamento in natura a céu aberto, excetuados os resíduos de mineração;
- Queima a céu aberto ou em recipientes, instalações e equipamentos não licenciados para essa finalidade;
- Outras formas vedadas pelo poder público.

4.1.13 Os liquidificadores, quando utilizados na prestação dos serviços, deverão possuir Selo Ruído, indicativo do respectivo nível de potência sonora, nos termos da Resolução CONAMA nº 20, de 07/12/1994, da Instrução Normativa MMA nº 3, de 07/02/2000, e da legislação correlata.

4.1.14 As demais máquinas, equipamentos e aparelhos cujo funcionamento consuma energia elétrica, a serem utilizados na execução dos serviços, deverão obedecer às normativas do Inmetro, de forma a evitar desperdícios de energia.

4.1.15 Nos termos do Decreto nº 2.783, de 1998, e da Resolução CONAMA nº 267, de 14/11/2000, é vedada a utilização, na execução dos serviços, de quaisquer substâncias que destroem a camada de ozônio (SDO) abrangidas pelo Protocolo de Montreal.

4.1.16 Caso se enquadre nas hipóteses do artigo 20 da Lei nº 12.305, de 2010 (Política Nacional de Resíduos Sólidos), a CONTRATADA deverá elaborar plano de gerenciamento de resíduos sólidos, sujeito à aprovação da autoridade competente.

4.1.17 Os serviços somente poderão ser prestados com a utilização de eletrodomésticos com a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (ENCE), na classe A, nos termos da Portaria INMETRO nº 148, de 28 de março de 2022, que aprova os Requisitos de Avaliação da Conformidade (RAC) do produto e trata da etiquetagem compulsória.

4.1.18 Os serviços somente poderão ser prestados com a utilização de liquidificadores, secadores de cabelo ou aspiradores de pó com Selo Ruído, indicativo do nível 2 de potência sonora, nos termos da Resolução CONAMA nº 20, de 07/12/1994, da Portaria INMETRO nº 430, de 16 de agosto de 2012, e da legislação correlata.

4.1.19 Para a elaboração, implementação, operacionalização e monitoramento de todas as etapas do plano de gerenciamento de resíduos sólidos, nelas incluído o controle da disposição final ambientalmente adequada dos rejeitos, será designado responsável técnico devidamente habilitado.

4.1.20 A CONTRATADA deverá realizar o adequado acondicionamento dos resíduos recicláveis descartados pelos usuários do refeitório/cantina.

4.1.21 Os resíduos sólidos reutilizáveis e recicláveis devem ser acondicionados adequadamente e de forma diferenciada, para fins de disponibilização à coleta seletiva.

4.1.22 A CONTRATADA deverá otimizar a utilização de recursos e a redução de desperdícios e de poluição, por meio das seguintes medidas, dentre outras:

4.1.22.1 racionalizar o uso de substâncias potencialmente tóxicas ou poluentes;

4.1.22.2 substituir as substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade;

4.1.22.3 usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

4.1.22.4 racionalizar o consumo de energia, especialmente elétrica, e adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada;

4.1.22.5 realizar programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução do consumo de energia elétrica, do consumo de água e da produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

4.1.22.6 treinar e capacitar periodicamente os empregados em boas práticas de redução de desperdícios e poluição.

4.1.23 A CONTRATADA deverá utilizar lavagem com água de reuso ou outras fontes, sempre que possível, tais como águas de chuva, poços cuja água seja certificada como não contaminada por metais pesados ou agentes bacteriológicos, minas e outras fontes equivalentes.

4.1.24 A CONTRATADA deverá observar a Resolução CONAMA nº 20, de 7/12/1994, e a legislação correlata, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído em seu funcionamento.

4.1.25 A CONTRATADA deverá fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários para a execução dos serviços.

4.1.26 A CONTRATADA deverá respeitar as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos.

4.1.27 A CONTRATADA deverá desenvolver ou adotar manuais de procedimentos de descarte de materiais potencialmente poluidores, dentre os quais:

4.1.28 as pilhas e baterias que contenham em suas composições chumbo, cádmio, mercúrio e seus compostos devem ser recolhidas e encaminhadas aos estabelecimentos que as comercializam ou à rede de assistência técnica autorizada pelas respectivas indústrias, para repasse aos fabricantes ou importadores.

4.1.29 As lâmpadas fluorescentes e os frascos de aerossóis em geral devem ser separados e acondicionados em recipientes adequados para destinação específica.

Subcontratação

4.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.3. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, com validade durante a execução do contrato e por 90 (noventa) dias após o término da vigência contratual, podendo o Contratado optar por caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, seguro-garantia, fiança bancária ou título de capitalização, em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total da contratação.

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

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

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

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

4.4.4. Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto, ressalvados os períodos de suspensão contratual.

4.4.5. Caso o adjudicatário não opte pelo seguro-garantia ou não apresente a apólice de seguro-garantia antes da assinatura do contrato, deverá apresentar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia nas modalidades de caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, fiança bancária ou título de capitalização.

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

4.6. Caso a opção seja pela utilização de títulos da dívida pública, estes deverão ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério competente.

4.7. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, esta deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, devendo constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

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

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

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

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

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

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

4.10. Em caso de seguro-garantia, a apólice deverá ter cobertura para pagamento direto ao empregado após decisão definitiva em processo administrativo que apure montante líquido e certo a ele devido em razão de inadimplência do Contratado, independentemente de trânsito em julgado de decisão judicial.

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

4.12. Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o Contratado ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.

4.13. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o Contratado obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contados da data em que for notificado.

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

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

4.14.2. Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora dessa vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicáveis ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular SUSEP nº 662, de 11 de abril de 2022.

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

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

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

4.16. A garantia somente será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente.

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

4.18. O garantidor não é parte legítima para figurar em processo administrativo instaurado pelo Contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.

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

Vistoria

4.20. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda a sexta-feira, das 9h às 11h e das 14h30 às 17h, devendo o agendamento ser realizado com antecedência mínima de 1 (um) dia, por meio do telefone **(98) 98338-1003** ou do e-mail **compras.mtc@ifma.edu.br**.

4.21. A realização da vistoria poderá ser comprovada mediante Atestado de Vistoria, conforme Anexo I, assinado pelo servidor responsável, ou por declaração emitida pelo licitante de que conhece as condições locais para a execução do objeto, de que realizou vistoria no local ou, caso opte por não realizá-la, de que possui pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza dos serviços, assumindo total responsabilidade por essa opção, não podendo utilizá-la como fundamento para quaisquer questionamentos futuros que ensejem pleitos de natureza técnica ou financeira perante este órgão.

4.22. O prazo para realização da vistoria terá início a partir do dia da publicação do Aviso de Contratação e se encerrará no dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.

4.23. Para a realização da vistoria, o licitante ou seu representante deverá estar devidamente identificado, mediante apresentação de documento oficial de identidade e de documento expedido pela empresa que comprove sua habilitação para representar a licitante durante a vistoria.

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: 15 (quinze) dias contados da assinatura do contrato.

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

5.1.2.1. Os serviços serão prestados nos dias úteis em que houver expediente normal no Campus e em outras datas consideradas importantes pela Administração da unidade.

5.1.2.2. O horário e o quantitativo de fornecimento diário de refeições serão repassados à CONTRATADA no início de cada semestre letivo, podendo haver ajustes nas quantidades, os quais serão informados pelo fiscal do contrato até as 8h do dia do fornecimento.

5.1.2.3. O controle do fornecimento de refeições aos discentes será realizado por meio de sistema eletrônico próprio da CONTRATANTE.

5.1.2.4. A distribuição e o porcionamento das refeições serão supervisionados pelo responsável técnico da empresa CONTRATADA, de forma a observar a aceitação, a apresentação, o porcionamento e a temperatura das refeições servidas, permitindo eventuais alterações ou adaptações, com vistas ao atendimento adequado e satisfatório.

5.1.2.5. O cardápio poderá sofrer alterações caso haja indisponibilidade de qualquer de seus componentes no mercado. Nessa hipótese, a Administração do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão (IFMA) - Campus Monte Castelo deverá ser notificada previamente para aprovação das alterações.

5.1.2.6. As bandejas a serem utilizadas nas cantinas deverão acomodar talheres, copo, guardanapos de papel e prato de porcelana, vidro ou material similar.

5.1.2.7. A empresa CONTRATADA deverá executar todas as atividades necessárias ao cumprimento do objeto contratado, dentre as quais se destacam:

a) elaboração de cardápio diário completo, com planejamento semanal, a ser encaminhado ao fiscal do contrato do Campus com antecedência mínima de uma semana do início do período de referência;

b) afixação do cardápio semanal em local visível ao público;

c) armazenamento de gêneros alimentícios, produtos e materiais de consumo em locais apropriados, em conformidade com a legislação vigente;

d) coleta diária de amostras da alimentação preparada (lanche ou almoço), contemplando todas as preparações líquidas, inclusive aquelas eventualmente substituídas durante a distribuição das refeições, devendo ser armazenadas em recipientes descartáveis de primeiro uso, sob refrigeração, por, no mínimo, 72 (setenta e duas) horas, para entrega à autoridade sanitária, quando solicitadas, contendo, no mínimo, as seguintes informações: nome do produto, data de preparo e data de fornecimento da refeição;

e) distribuição das refeições nas cantinas do Campus para o qual foi contratada, devidamente acondicionadas em balcões térmicos, mantendo a apresentação, a temperatura e a qualidade durante todo o período de distribuição;

f) porcionamento uniforme das refeições aos usuários, utilizando utensílios apropriados;

g) limpeza e higienização de todas as dependências vinculadas à prestação dos serviços, bem como dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados pelos usuários, inclusive durante o horário de atendimento, abrangendo pisos, mesas e bancadas, em conformidade com a legislação vigente.

5.1.2.8. A alimentação fornecida deverá ser nutricionalmente adequada e atender às condições higiênico-sanitárias previstas na legislação vigente.

5.1.2.9. A empresa CONTRATADA deverá cumprir todas as disposições constantes do contrato celebrado, de forma a assegurar o alcance dos objetivos propostos.

5.1.2.10. No preparo dos alimentos não poderá ser utilizado qualquer tempero industrializado. Serão permitidos apenas temperos naturais, como alho, cebola, louro, coentro, salsa, cebolinha, entre outros.

5.1.2.11. A empresa CONTRATADA, para execução dos serviços, deverá contratar profissional de nível superior para exercer a função de nutricionista, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição (CRN), ainda que em caráter de consultoria, para atuar no monitoramento de todas as etapas do processo de produção das refeições, desde o recebimento das matérias-primas até a distribuição das refeições, observando as Boas Práticas estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), especialmente aquelas previstas na Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, e na Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.

5.1.2.12. Os produtos e matérias-primas utilizados na preparação das refeições deverão ser de primeira qualidade, possuir registro no Ministério da Agricultura, quando aplicável, e estar dentro do prazo de validade, observando os preceitos de higiene e segurança alimentar e garantindo o bem-estar e a saúde dos consumidores.

5.1.2.13. As refeições deverão ser preparadas com baixo teor de sal e óleo, priorizando preparações cozidas, assadas, refogadas ou grelhadas. O excesso de gordura e a pele das carnes deverão ser retirados.

5.2. Local e horário da prestação dos serviços:

5.2.1. O atendimento aos usuários deverá ser realizado nos dias letivos de segunda a sexta-feira das 07h às 20h no IFMA/Campus São Luís-Monte Castelo, exceto feriados, estendendo-se aos horários dos eventuais sábados letivos sob comunicação expressa da Administração do Campus com 24 (vinte e quatro) horas de antecedência.

5.2.2. Havendo necessidade de funcionamento do restaurante/lanchonete em horário não definido, ocasionalmente aos sábados, domingos e feriados, o IFMA/Campus São Luís-Monte Castelo comunicará à CONTRATADA, com antecedência mínima de 24h (vinte e quatro horas), para que a mesma funcione com os serviços contratados e solicitados.

5.2.3. O almoço será servido no período compreendido entre 11h horas e 14h horas, no entanto, em virtude da mudança de horário das aulas, esse período poderá ser alterado de acordo com a necessidade e conveniência da Administração.

5.2.4. O jantar será servido no período compreendido entre 17h e 19h30, no entanto, em virtude da mudança de horário das aulas, esse período poderá ser alterado de acordo com a necessidade e conveniência da Administração.

5.2.5. A lanchonete atenderá no horário compreendido entre 07h e 20h e aos finais de semana letivos (horário a ser estabelecido pela Administração do IFMA/Campus São Luís-Monte Castelo).

5.2.6. O restaurante compreende sistema de distribuição centralizado com modalidade cafeteria “tipo PF” (prato feito), devendo as refeições ser servidas imediatamente após o preparo, observando a Tabela de Alimentos, para a composição do cardápio mínimo, Tabela 03.

5.2.7. O horário de funcionamento do restaurante/lanchonete, assim como a programação básica do cardápio, poderá sofrer alterações de acordo com a necessidade estabelecida pelo IFMA/Campus São Luís-Monte Castelo, desde que previamente acordada com a empresa.

5.2.8. As sugestões para os lanches poderão sofrer alterações, levando-se em conta o comportamento dos usuários frente à alimentação servida. E os devidos preços acordados com Administração, mediante pesquisa de preço no mercado local.

5.2.9. Fica proibida a comercialização e o consumo de alimentos ultraprocessados e açucarados nas escolas públicas e particulares do Maranhão, conforme Lei Estadual nº 11.196/2019.

5.2.10. Os sucos naturais, leite, café e outros devem ser servidos em copos descartáveis ou, se solicitado pelo usuário, em copos de vidro e xícaras de igual capacidade; sendo proibido o uso de canudos de plásticos - Lei Estadual nº 11.014/2019.

5.2.11. Os alimentos devem ser servidos em condições sadias, preparadas com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação e sabor agradável, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias.

5.2.12. Os variados tipos de sobremesas e/ou lanches frios devem ser colocados em balcão frigorífico refrigerado.

5.2.13. A CONTRATADA poderá oferecer qualquer outro serviço, relacionado com a atividade fim, desde que seja comunicado previamente à Administração do IFMA/Campus São Luís-Monte Castelo.

5.2.14. O IFMA/Campus São Luís-Monte Castelo poderá cancelar a venda de toda e qualquer mercadoria ou produto, quando julgar inconveniente ao interesse público e a sua imagem.

5.2.15. A CONTRATADA deve utilizar as instalações cedidas pelo IFMA/Campus São Luís-Monte Castelo exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas a conservação, guarda e manutenção.

5.2.16. O restaurante se destinará, unicamente, de forma contínua e ininterrupta, ao desempenho das atividades previstas no Contrato de Concessão Onerosa de Uso, sendo que qualquer outra atividade deverá ser autorizada pela Administração do IFMA/Campus São Luís-Monte Castelo.

5.2.17. Os preços dos alimentos e bebidas deverão permanecer afixados, de forma clara e legível, em local de fácil visualização pelos usuários. A cessionária deverá disponibilizar, diariamente, no mínimo 02 (dois) combos promocionais, compostos, cada um, por 01 (um) copo de suco ou refresco de 200 ml e 01 (um) salgado ou 01 (um) pedaço de bolo. Os preços dos produtos comercializados não poderão exceder os valores adjudicados na licitação, ressalvada a hipótese de prévia autorização da Administração, mediante solicitação devidamente fundamentada e acompanhada da documentação comprobatória apresentada pela cessionária.

5.2.18. Se houver interesse da CONTRATADA, poderão ocorrer vendas a crédito, sob seu controle, eximindo-se a Cedente de qualquer responsabilidade por inadimplência dos credores.

5.2.19. Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte.

5.2.20. Todos os funcionários do restaurante deverão ser credenciados junto a Administração do IFMA/Campus São Luís-Monte Castelo, o qual só permitirá a entrada de funcionários devidamente credenciados e uniformizados.

5.2.21. Deverão ser mantidos nos locais de trabalho somente empregados que tenham a idade permitida por lei para o exercício da atividade e que gozam de boa saúde física e mental.

5.2.22. O pessoal necessário à execução dos serviços, objeto da presente concessão, será de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA, observando-se a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho.

5.2.23. A CONTRATADA será responsável pela composição e dimensionamento de seu quadro de pessoal, devendo disponibilizar equipe em quantidade e qualificação suficientes para assegurar a adequada execução dos serviços, observados os padrões de qualidade, os horários de funcionamento e a demanda do restaurante.

5.2.24. A CONTRATADA deverá manter responsável técnico legalmente habilitado, quando exigido pela legislação aplicável, bem como assegurar que os profissionais envolvidos na execução dos serviços possuam a qualificação necessária ao desempenho de suas atribuições.

5.2.25. Os empregados designados para as atividades de caixa, limpeza, higienização das instalações e dos sanitários, coleta e manejo de resíduos, manutenção, carga e descarga de materiais ou quaisquer outras atividades incompatíveis com as boas práticas de manipulação de alimentos não poderão exercer, simultaneamente, atividades de manipulação, preparo, porcionamento ou distribuição de alimentos, devendo a CONTRATADA adotar procedimentos que impeçam a contaminação cruzada, em conformidade com a legislação sanitária vigente.

5.2.26. A CONTRATADA não poderá usar as instalações e equipamentos do restaurante para produzir alimentos e serviços para outros estabelecimentos que não seja o da Cessionária.

5.2.27. No período das férias escolares, greves, paralisações e situações nas quais as atividades letivas são suspensas, o Projeto Auxílio Alimentação não funcionará.

5.2.28. No restaurante ou na lanchonete, sob pena de rescisão contratual, não se permitirá:

- a) O uso de alto-falantes ou aparelhos sonoros semelhantes que emitam ruídos prejudiciais ao regular desenvolvimento das aulas;
- b) A guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de forte odor;
- c) A comercialização de bebidas alcoólicas;
- d) A comercialização de cigarros e quaisquer produtos tóxicos;
- e) A comercialização de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar;
- f) A comercialização de remédios;
- g) A comercialização de substâncias que causem dependência física ou psíquica (Lei Nº 11.343, de 23 de agosto de 2006 e suas alterações).

5.2.29. As cantinas funcionarão nos dias letivos, das 07h às 20h, observando o horário de funcionamento do Campus, devendo a concessionária cumprir rigorosamente o horário estabelecido. Esse horário poderá ser alterado, quando necessário, mediante acordo entre o gestor do contrato e a concessionária.

5.3. Rotinas a serem cumpridas:

5.3.1. A execução contratual observará as rotinas especificadas no Estudo Técnico Preliminar.

Materiais a serem disponibilizados pela contratada

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

5.5. A contratada deverá fornecer lixeiras com tampa móvel e sacos de plásticos no interior, para toda área objeto desta Concessão de Uso, de acordo com as normas de coleta seletiva, e/ou, conforme determinado pela Administração do IFMA/Campus São Luís-Monte Castelo.

5.6. Fornecer pelo menos 02 (dois) uniformes completos a cada um de seus empregados (calça, camisa ou jaqueta, avental de pano ou lona, botas de PVC, sapatos, gorro, touca, boné, luvas, máscara etc.), adequados às atividades de produção de lanches, bem como os equipamentos de segurança individual (EPIs) imprescindíveis à segurança física da mão-de-obra.

5.7. Os uniformes terão a seguinte composição:

5.7.1. Camisa ou blusa branca;

5.7.2. Calças Compridas Escuras;

5.7.3. Avental longo na cor branca em tecido tipo brim de puro algodão;

5.7.4. Proteção para o cabelo (gorro ou toca);

5.7.5. Luvas;

5.7.6. Máscaras;

5.7.7. Botas/calçados fechados com saltos baixos e solado antiderrapante.

5.8. A partir da data prevista para início da execução do contrato, independente da data de entrega dos mesmos, deverá ser substituído 01 (um) conjunto completo de uniforme a cada 06 (seis) meses, ou a qualquer tempo no prazo de 48 (quarenta e oito) horas após comunicação escrita da cedente, sempre que não atendam às condições mínimas de apresentação.

5.9. A empresa fornecerá, ainda, uniformes apropriados às empregadas gestantes, substituindo-os sempre que estiverem apertados.

5.10. Os empregados responsáveis pela limpeza e conservação deverão receber, além do uniforme específico, 01 (um) par de botas de borracha, cano médio.

5.11. O uso de luvas descartáveis, máscaras e aventais é obrigatório para as etapas de trabalho relativas ao manuseio de alimentos, de material descartável, de talheres e copos, durante o porcionamento de refeições. A troca de máscara deve ser efetuada de acordo com a orientação do fabricante.

5.12. Equipar integralmente as instalações do Restaurante e Cantinas do IFMA Campus São Luís Monte Castelo, disponibilizando, às suas expensas, todos os equipamentos, mobiliários, utensílios, eletrodomésticos, máquinas, ferramentas e demais bens necessários ao pleno funcionamento da unidade, incluindo, no mínimo: balcões de distribuição (self-service, quando aplicável), balcões térmicos quentes e frios, pass-through, fogões industriais, fornos, chapas, fritadeiras, coifas, exaustores, refrigeradores, freezers, câmaras frias, bebedouros, liquidificadores industriais, processadores de alimentos, batedeiras industriais, micro-ondas, cafeteiras, espremedores de frutas, sanduicheiras, torradeiras, balanças, mesas de preparo em aço inox, pias, estantes, prateleiras, armários, carrinhos auxiliares, mesas, cadeiras, lixeiras com acionamento por pedal, recipientes para coleta seletiva, painéis, caldeirões, frigideiras, assadeiras, formas, tábuas de corte, facas, colheres, conchas, escumadeiras, espátulas, pegadores, bandejas, cubas gastronômicas (GN), recipientes para armazenamento de alimentos, pratos, talheres, copos, xícaras, canecas, jarras, bandejas para refeições, porta-guardanapos, porta-condimentos, dispensadores, e demais equipamentos, utensílios, acessórios e materiais permanentes ou de consumo indispensáveis à adequada execução do objeto, em quantidade e capacidade compatíveis com a demanda do restaurante e da cantinas.

5.13. O IFMA/Campus São Luís - Monte Castelo não dispõe de materiais/equipamentos de cozinha a serem cedidos ao contratante.

Do início da execução dos serviços

5.14. A licitante vencedora será notificada para, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da notificação, assinar o Contrato, atendidas as condições do Edital, na forma que segue:

5.14.1. As obrigações decorrentes da presente licitação serão formalizadas por meio de contrato, no valor especificado na proposta de preço da licitante vencedora.

5.14.2. O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, nos termos do art. 107, da Lei nº 14.133/21, até o limite de 120 (cento e vinte) meses, tendo validade e eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial da União e no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

5.14.3. Como condição para celebração do Contrato, a licitante vencedora deverá manter as condições de habilitação exigidas na licitação.

5.15. A execução dos serviços será iniciada em até 15 (quinze) dias corridos após o recebimento da Ordem de Serviço (OS).

Obrigações da Contratante

5.16. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as regras constantes neste Termo de Referência, cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

5.17. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

5.18. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção.

5.19. Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência e seus anexos.

5.20. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura fornecida pela Contratada, em conformidade com o item 6, ANEXO XI, da IN nº 05/2017.

5.21. Não praticar atos de ingerência na administração da CONTRATADA, tais como:

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

5.21.2. Realizar semestralmente pesquisa de opinião junto à clientela do restaurante e da lanchonete pelo menos duas vezes ao ano, para avaliar o grau de satisfação dos mesmos, quanto à qualidade e o atendimento dos serviços. Caso o resultado da pesquisa demonstre insatisfação em mais de 50% (cinquenta por cento) dos consumidores, será considerado motivo de rescisão do contrato;

5.21.3. Direcionar a contratação de pessoas para trabalhar na CONTRATADA;

5.21.4. Considerar os trabalhadores da CONTRATADA como colaboradores eventuais do próprio órgão, especialmente para efeito de concessão de diária e passagens.

Obrigações da Contratada

- 5.22. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta.
- 5.23. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.
- 5.24. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos.
- 5.25. Responsabilizar-se, dando direito a ampla defesa e contraditório, em casos de outros danos estruturais como incêndio e explosão.
- 5.26. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor.
- 5.27. Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso.
- 5.28. Apresentar à Contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentraram o órgão para a execução do serviço.
- 5.29. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante.
- 5.30. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração.
- 5.31. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo Contrato, devendo a Contratada relatar à Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função.
- 5.32. Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços.
- 5.33. Não permitir a utilização de qualquer trabalho de menor de 16 (dezesesseis) anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de 14 (quatorze) anos, nem permitir a utilização de trabalho do menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.
- 5.34. Manter durante toda a vigência do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 5.35. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do Contrato.
- 5.36. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando a necessidade de complementação decorrer de alteração do contrato que enseje reequilíbrio econômico-financeiro, nos termos do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 5.37. Deter instalações, aparelhamento e pessoal técnico adequado e disponível para a realização do objeto da licitação.
- 5.38. A Contratada observará a Resolução RDC ANVISA nº 216, de 2004, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipal.
- 5.39. Afixar, em local visível, ou seja, na entrada do restaurante e junto ao balcão de atendimento, o cardápio do dia e valor da refeição, o qual deverá ser impresso, tipo cartaz.
- 5.40. Efetuar o abastecimento dos gêneros alimentícios somente fora do horário das refeições.
- 5.41. Efetuar o acondicionamento do lixo em sacos plásticos próprios e perfeitamente vedados, e retirá-los diariamente de acordo com as normas sanitárias vigentes, em horários pré-acordados com a Administração.
- 5.42. Manter o padrão de qualidade das refeições e de atendimento pessoal, desde o primeiro até o último dia de vigência do contrato.
- 5.43. Aceitar que, por conveniência administrativa, o IFMA/Campus São Luís-Monte Castelo possa alterar a qualquer época a localização das instalações, aumentar ou diminuir a área ocupada (que atualmente é de 704,89 m²) desde que, comunicando a empresa, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias.
- 5.44. Os cardápios diários deverão ser elaborados com acompanhamento do(a) nutricionista da contratante em comum acordo com a nutricionista do IFMA Campus São Luís Monte Castelo para aprovação prévia e divulgação interna. O cardápio deverá estar assinado pelo responsável técnico da CONTRATADA, com nome da preparação, ingredientes, informação nutricional (energia, macronutriente e micronutriente). Caso haja algum imprevisto, e seja necessária alteração no cardápio, deverá comunicar a nutricionista da CONCEDENTE com antecedência de no mínimo de 48 (quarenta e oito) horas, para a devida aprovação.

5.45. O cardápio com variedade nos alimentos, nas combinações, nas preparações, nos temperos, nas cores, formas, cortes, técnicas de preparo e apresentação e/ou decoração, ou seja, evitar a monotonia, de um cardápio repetitivo e sem alterações.

5.46. Todas as preparações a serem observadas pela CONTRATADA devem ser compostas de receitas padronizadas e balanceadas, sendo que as mesmas devem ser degustadas pelo(a) profissional Nutricionista (fiscal do contrato) para avaliação das características organolépticas (cor, sabor, textura, temperatura, aroma). Uma vez não aprovado, a preparação deverá ser trocada e substituída por outra que também deve passar pelo mesmo processo de avaliação.

5.47. A CONTRATADA deverá refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio do dia, considerados pelos responsáveis pela fiscalização do IFMA/Campus São Luís-Monte Castelo, sem condições de serem consumidos.

5.48. Disponibilizar, em local próprio, que todos os alimentos constantes do cardápio diário, sejam eles refeições quentes, saladas frias variadas, mantendo em temperaturas. Caso haja algum imprevisto, e seja necessária a alteração no cardápio deverá ser afixada em local visível, informação quanto a essa alteração.

5.49. Disponibilizar aos usuários os seguintes utensílios: pratos de vidro ou louça branca, talheres de metal que deverão se encontrar ensacados individualmente, bandejas de boa qualidade em PVC ou outro material, desde que perfeitamente estáveis, sendo terminantemente proibido o uso de canudos plásticos e descartáveis, exceto os copos para refrescos e sobremesas.

5.49.1. Não serão permitidos pratos apresentando qualquer tipo de avaria, o que sujeitará ao recolhimento imediato pela fiscalização.

5.50. Preparar e servir os alimentos no mesmo dia, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o reaproveitamento de qualquer componente da refeição, preparada e não servida, tão pouco em pratos futuros.

5.51. No preparo das refeições/lanches deve haver rígida observância em especial quanto à consistência, princípios nutritivos e demais especificações sendo relevante a higienização e a assepsia das preparações e manipulações. Deve-se seguir o horário de distribuição da alimentação, conforme a determinação da CONCEDENTE.

5.52. Manter quantidades suficientes de gêneros alimentícios para o atendimento dos cardápios pré-estabelecidos no almoço e jantar, de forma que, durante o horário de funcionamento, não falte nenhum dos itens das tabelas divulgadas, zelando sempre pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, utilizando matérias-primas adequadas, observando o padrão de qualidade, quanto aos critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais.

5.53. Utilizar somente utensílios em aço inox, para retirar as preparações dos caldeirões, panelas e cubas de distribuição.

5.54. A preparação da alimentação deve ser dentro do melhor padrão técnico alimentício no que se refere: considerando a safra dos alimentos, não descuidando do aspecto qualidade.

5.55. Para os alimentos que forem submetidos à fritura, devem-se instituir medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química aos alimentos.

5.56. Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C, sendo substituídos sempre que houver alteração em suas características.

5.57. Informar a procedência dos fornecedores dos alimentos adquiridos para a composição dos pratos para a nutricionista do IFMA Campus São Luís Monte Castelo, ressaltando que os fornecedores devem ser habilitados junto aos órgãos de fiscalização para a produção.

5.58. Para preparo e elaboração de refeições, deverão ser observadas e cumpridas, as seguintes características dos ingredientes:

5.58.1. Utilização de carnes e derivados adquiridos de estabelecimentos que tenham Selo de Inspeção Federal (SIF), inspeção do Ministério da Agricultura ou do órgão fiscalizador municipal;

5.58.2. Feijão novo tipo 1 (um), com umidade de até 15% (quinze por cento), cores variadas;

5.58.3. Massas com ovos, de primeira qualidade (Embalagem íntegra. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses da entrega);

5.58.4. Folhosos de primeira qualidade (verde textura e consistência de vegetal fresco, com folhas íntegras e de primeira qualidade, coloração uniforme; isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica);

5.58.5. Legumes, raízes e tubérculos (no estado in natura, de primeira qualidade, vegetal firme e íntegro textura e consistência de vegetal fresco, lavado, coloração uniforme; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica);

5.58.6. Frutas de primeira qualidade, firmes, sem defeitos, bem desenvolvidas, maduras sem apresentar pontos de prévia deterioração;

- 5.58.7. Os sucos deverão ser concentrados, natural da fruta ou da polpa (pasteurizada e registrada no Ministério da Agricultura), com no mínimo 50% de polpa de fruta, seu preparo deverá respeitar rigorosamente as recomendações de rotulagem de cada produto, e/ou de acordo com a aceitação dos usuários, servido (com ou sem açúcar) (com ou sem leite). Sendo servidos, no mínimo, cinco sabores diferentes, sendo feito rodízio semanal entre os sabores, sempre optando pelas frutas da safra. PROIBIDO A UTILIZAÇÃO DE SUCOS ARTIFICIAIS.
- 5.59. Fornecer aos consumidores somente temperos industrializados, sendo proibida a utilização de temperos caseiros, tipo maionese, molhos, pimenta e ketchup.
- 5.60. A empresa deverá armazenar, manipular e distribuir os lanches oriundos do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE aos alunos usuários do programa no horário do lanche/intervalo da Instituição.
- 5.61. Preparar e confeccionar as refeições, diariamente, nas dependências do restaurante, e servir no prato.
- 5.62. Os lanches deverão ser frescos e com boa aparência, dando atenção especial para lanches com baixo teor de gordura e açúcar.
- 5.63. Os lanches serão preparados nas dependências da lanchonete por pessoas capacitadas, cuja operação de preparo deverá ser efetuada, obrigatoriamente, no dia correspondente a venda destes produtos aos usuários e seguindo rigorosamente o padrão de higiene, qualidade e conservação, devendo-se acondicionar em sacos plásticos apropriados ou envolvidos em embalagens especiais ou servidos em prato.
- 5.64. Os lanches deverão ser preparados com ingredientes de primeira qualidade, devendo, após o preparo, serem servidos aos usuários em materiais descartáveis, tais como: copo, talheres, prato, canudo e etc.
- 5.65. Os sanduíches preparados com queijo deverão conter no mínimo 50g de cada ingrediente (sanduíches de queijo, presunto e misto quente).
- 5.66. Os lanches devem conter itens alimentícios para celíacos, diabéticos, hipertensos, intolerância à lactose, alergia ao glúten e vegetarianos conforme solicitação da nutricionista do IFMA Campus São Luís Monte Castelo.
- 5.67. Ofertar, no mínimo, 02 (dois) lanches casados a preços promocionais diariamente.
- 5.67.1. Entende-se por lanche casado a combinação de um lanche sólido e um líquido, por exemplo: salgado + suco ou suco + bolo.
- 5.68. Manter no restaurante, pessoas suficientes para atendimento rápido aos usuários, evitando assim a formação de filas.
- 5.68.1. Não será permitido aos funcionários da CONTRATADA atuar na manipulação de alimentos e, ao mesmo tempo, no recebimento de valores no caixa.
- 5.69. Prover de suficiente retaguarda de troco para atender prontamente aos usuários, evitando a emissão de vale-troco.
- 5.70. Utilizar toalhas de papel para a secagem das mãos, não sendo permitido, em hipótese alguma, a utilização de tecido para esse fim. O porta-papel e o porta-detergente devem ser instalados nos diversos setores da cozinha e áreas afins.
- 5.71. Responsabilizar-se pelo cumprimento fiel ao que estabelece as cláusulas e condições do Contrato, de forma que os serviços a serem executados mantenham alto nível de qualidade.
- 5.72. Dispor de atendentes uniformizados e em número suficiente para atendimento nos horários de maior procura no almoço e jantar, devendo sempre efetuar um atendimento cordial, rápido e eficiente.
- 5.73. Fornecer uniforme e crachá com foto, aos seus empregados quando nas dependências do IFMA/Campus São Luís-Monte Castelo, visando sempre à higiene de seus empregados nas atividades.
- 5.74. Manter, durante a execução do contrato, todas as condições de higiene, qualidade e validade dos alimentos, exigidas na licitação, disponibilizando toda a ferramenta necessária para a execução do contrato, apresentando, sempre que solicitado pelo IFMA/Campus São Luís-Monte Castelo, documentos que comprovem a procedência dos alimentos e utensílios utilizados.
- 5.75. Responsável pelo investimento necessário ao funcionamento do restaurante/lanchonete, com todos os equipamentos e utensílios necessários ao preparo das refeições.
- 5.76. Utilizar, na execução do contrato, empregados devidamente registrados e de comprovada idoneidade moral e profissional, mantendo as carteiras de saúde dos seus empregados devidamente atualizadas e, igualmente, se responsabilizando por todos os impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas.

Dimensionamento da Proposta

5.77. O IFMA-Campus São Luís/Monte Castelo localiza-se na Av. Getúlio Vargas, nº 04, Bairro Monte Castelo, São Luís - MA, CEP: 65.030-005.

5.77.1. A área do Restaurante está disposta em 18 (dezoito) ambientes, com área útil total de 701,35 m² (setecentos e um metros quadrados e trinta e cinco decímetros quadrados), distribuídos conforme descrição e Planta Baixa (anexo IV):

5.77.1.1. Espaço destinado à cozinha, que possui 09 (nove) ambientes, totalizando 335,37 m² (trezentos e trinta e cinco metros quadrados e trinta e sete décimos quadrados), assim distribuídos:

- Garagem de desembarque: 02 (dois) ambientes – um com 40,88 m² e outro com 19,03 m²;
- Despensa: 7,72 m²;
- Cocção: 32,85 m²;
- Câmara de legumes: 6,09 m²;
- Câmara de carnes: 9,68 m²;
- Vestiário Masculino: 10,20 m²;
- Vestiário Feminino: 13,79 m²;
- Preparo/Lavagem: 35,23 m²;
- Salão da Cozinha: 02 (dois) ambientes – um com 63,90 m² e outro com 96,00 m².

5.77.1.2. Espaço destinado ao salão do refeitório, que possui 09 (nove) ambientes, totalizando 365,98 m² (trezentos e sessenta e cinco metros quadrados e noventa e oito décimos quadrados), assim distribuídos:

- Atendimento: 31,18 m²;
- Apoio: 23,86 m²;
- Restaurante: 187,43 m²;
- Sala de Coordenação: 21,57 m²;
- Secretaria: 19,49 m²;
- Banheiro Masculino: 3,76 m²;
- Banheiro Feminino: 3,76 m²;
- Recepção da secretaria: 9,26 m²;
- Acesso: 65,67 m².

5.78. A CONTRATADA deverá disponibilizar, às suas expensas, todos os equipamentos, utensílios, maquinários, mobiliários e demais bens necessários à execução dos serviços, em quantidade e capacidade compatíveis com a demanda de produção diária de refeições e com o adequado funcionamento do restaurante e da lanchonete.

5.78.1. Deverão ser disponibilizados, ainda, os equipamentos e sistemas necessários ao atendimento dos usuários e à operacionalização dos serviços, incluindo, quando aplicável, monitores, computadores, leitores de código de barras, impressoras, softwares e demais recursos tecnológicos indispensáveis ao funcionamento dos guichês de atendimento.

5.78.2. Todos os materiais, equipamentos e utensílios devem estar em perfeito estado de funcionamento, devendo a CONTRATADA realizar manutenção preventiva dos mesmos, substituindo-os com a frequência necessária para garantir a qualidade do serviço prestado.

5.78.3. A CONTRATADA deverá adquirir um sistema de registro de venda.

5.78.4. A CONTRATADA deverá ter internet própria.

5.79. O valor a ser pago pela cessionária à cedente pelo uso da Lanchonete será de R\$ 9.983,07 (nove mil, novecentos e oitenta e três reais e sete centavos).

5.79.1. O valor mensal da concessão foi definido com base na Resolução nº 02, de 14 de julho de 2022, aprovada pelo CONDIR - MTC. Este item não será objeto de disputa na fase de lances da Dispensa Eletrônica.

5.79.2. No valor mencionado no item 5.79 estão incluídas as despesas com taxa e consumos de energia elétrica, água e esgoto, relativas ao espaço, que serão de responsabilidade da contratante.

5.80. O IFMA/Campus São Luís-Monte Castelo funciona nos 03 (três) turnos – matutino, vespertino e noturno – iniciando o horário de funcionamento às 07:00h e finalizando às 22:40h, de forma ininterrupta.

5.80.1. As atividades da Instituição estão ligadas à oferta de cursos técnicos, tecnológicos, graduações e pós-graduação.

5.80.2. Atualmente, o Campus possui um total de 3.500 (três mil e quinhentos) alunos, distribuídos em três turnos de aula, e 467 (quatrocentos e sessenta e sete) servidores, distribuídos em turnos de trabalho.

5.80.3. Os quantitativos informados no item 5.83 não garantem que todos os usuários consumam os produtos do estabelecimento.

5.81. O IFMA/Campus São Luís-Monte Castelo subsidiará, para os alunos regularmente matriculados no Ensino Médio, Técnico e na Educação Superior, conforme normas estabelecidas pelo Projeto do Auxílio Alimentação (anexo III), 100% (cem por cento) do valor da refeição (almoço ou jantar).

5.82. A previsão de fornecimento de refeições para almoço/jantar subsidiados pelo Projeto do Auxílio Alimentação será, em média, 750 (setecentos e cinquenta) refeições por dia, podendo haver variações para mais ou para menos, conforme a demanda de alunos.

5.83. Os alunos não contemplados pelo subsídio do Projeto de Auxílio Alimentação pagarão o preço integral da refeição.

5.84. Tabela de alimentos para a composição do cardápio do restaurante:

5.84.1. Carne bovina de 1ª qualidade, tipo extralimpa, isenta ao máximo de gorduras, em preparações diversas com cortes de contrafilé, alcatra, patinho, coxão mole. Sugestão de Preparos: bife de panela; acebolado, à parmegiana, à milanesa, ao molho madeira, ao molho de legumes, carne de sol, paçoca, na chapa, strogonoff.

5.84.2. Carne bovina de 2ª qualidade, tipo extralimpa, isenta ao máximo de gorduras, em preparações diversas. Sugestão de Preparos: aos molhos diversos, almôndegas.

5.84.3. Frango de 1ª qualidade em preparações diversas, apenas com cortes de coxa, sobrecoxa, peito ou filé. Sugestão de Preparos: grelhado, à parmegiana, ao queijo catupiry, empanado, xadrez, à cubana, na chapa, strogonoff, panqueca, à milanesa.

5.84.4. Peixe de 1ª qualidade em preparações diversas com cortes de filé, badejo, merluza, robalo, peixe serra, pescada branca e dourado. Sugestão de Preparos: frito, de forno, moqueca, à delícia, ao molho branco.

5.84.5. Carne suína de 1ª qualidade em preparações diversas e feijoadas.

5.84.6. Arroz branco longo fino tipo 1 (diariamente).

5.84.7. Arroz especial longo fino tipo 1: à grega, galinhada, risotos, com brócolis, com lentilhas, com milho, com passas e outros.

5.84.8. Feijão com caldo tipo 1 (roxinho, preto, jalo, verde, fradinho, carioquinha, cavalo-claro, faveta) em preparações sem carnes (diariamente).

5.84.9. Feijão especial tipo 1 (tropeiro, tutu, feijoadas, fava e outros).

5.84.10. Salada de vegetais do grupo A, B e C (item 3 – tabela de vegetais), separados ou mistos, não podendo repetir durante a semana (diariamente).

5.84.11. Massas (lasanha de carne ou frango, macarrão à bolonhesa, panquecas e outros).

5.84.12. Farofas variadas.

5.84.13. Frutas diversas.

5.84.14. Temperos e condimentos diversos: extrato de tomate, ketchup, milho verde, azeitona, ervilha, uva passa, creme de leite, leite de coco, orégano, vinagre, azeite de oliva. Fica vedado o uso de temperos artificiais nas preparações, como caldo industrializado, amaciantes de carne, molhos prontos e produtos à base de glutamato monossódico ou similares na sua composição.

5.85. Itens mínimos da refeição e dos lanches e modelo de cardápio:

5.85.1. O cardápio deve conter no mínimo:

5.85.1.1. Um tipo de salada composta por: verduras de folha cruas, legumes cozidos e/ou crus. As saladas cruas devem possuir a partir de 60 (sessenta) gramas e as cozidas a partir de 120 (cento e vinte) gramas após o cozimento. Na composição das cruas, deve haver, no mínimo, três vegetais com combinações diferentes: acelga, alface americana e crespa, tomate, pepino, cenoura ralada e couve folha. As cozidas devem ter, no mínimo, dois vegetais, podendo ser: batata, cenoura, chuchu, beterraba, brócolis, abobrinha, berinjela, vagem. Todas as saladas cruas devem vir temperadas com azeite virgem puro, vinagre de maçã ou orégano, e as cozidas com salsa, coentro ou maionese.

5.85.1.2. Um tipo de prato principal proteico, com variação dos tipos de carne e dos métodos de preparo, de modo a assegurar diversidade no cardápio e evitar a repetição sucessiva da mesma preparação. Frequência de utilização no cardápio: diária.

5.85.1.2.1. Carne bovina (alcatra, patinho, contra filé, filé, coxão mole): sugestões de preparação – almôndegas assadas com ou sem molho; carne assada; recheios diversos com legumes, verduras, calabresa ou sem recheio; cozida com temperos: batatas, cenouras ou verduras; carnes com ou sem molho; com acréscimo de vegetais; rocambole; picadinho; strogonoff: normal ou light; bife: grelhado, cozido, à parmegiana, à milanesa, à cavalo, ao forno com molho de tomate, com molho de soja e legumes; com ervas; ao alho; acebolado; cenoura e pimentão; tomate, cebola, pimentão; a rolê; iscas ou tiras; guisado ou carne moída com vegetais; carne moída deve ser de 1ª qualidade (as mesmas citadas acima), para preparação de bolinhos; almôndegas, em média, a preparação deve ser acima de 120 (cento e vinte) gramas já cozidas; carne de sol assada de 1ª qualidade – patinho, alcatra, coxão mole. Qualquer carne citada acima deve ser sem osso e sem pele.

5.85.1.2.2. Aves (filé, peito, coxa, sobrecoxa): sugestões de preparação – assado, cozido, grelhado, refogado, risoto, com molho de laranja, maracujá, à parmegiana, à passarinha, à milanesa, à portuguesa ou empanado. Nas preparações de bife ou filé de frango: grelhado, assado, cozido com um per capita mínimo de 130 (cento e trinta) gramas já cozido ou 250 a 300 (duzentos e cinquenta a trezentos) gramas quando a preparação envolver carboidratos como lasanha, panquecas, tortas, suflê, que pode ser com frango, carne moída, queijo e presunto na quantidade da proteína de 60 (sessenta) gramas ou mais. Estrogonofe, frango desfiado, frango cozido tipo salpicão ou creme de frango: per capita de 200 a 250 (duzentos a duzentos e cinquenta) gramas. Frango (coxa, sobrecoxa): per capita mínimo cozido de 200g (duzentos gramas).

5.85.1.2.3. Peixe (filé, postas): sugestões de preparação – grelhado, assado, refogado, cozido, frito, à milanesa, à dorê, ao escabeche, com molho béchamel, molho de agrião, alcaparras; empanado, peixe à brasileira (posta cozida com molho e servida com pirão), moqueca de peixe, filé de peixe ao molho de camarão. Peixe (filé): per capita mínimo cozido 140g (cento e quarenta gramas); peixe (postas): per capita mínimo cozido 200g (duzentos gramas).

5.85.1.2.4. Suínas (lombo e pernil): sugestões de preparação – assado, agriçoce, acebolado, ao molho de laranja. Per capita mínimo cozido 160g (cento e sessenta gramas).

5.85.1.3. Um tipo de Arroz (arroz da terra, parboilizado ou integral) refogado com alho, óleo, cenoura, brócolis, espinafre, couve. Per capita mínimo do arroz: 60 g (sessenta gramas) cru e 150g (cento e cinquenta gramas) cozido.

5.85.1.4. Um tipo de Feijão (preto, marrom, verde, branco) com proporção de 20% (vinte por cento) de vegetais acrescidos (mínimo dois tipos), como batata, jerimum com casca, cenoura, couve, repolho, quiabo e maxixe. Per capita mínimo do feijão: 60 g (sessenta gramas) cru e 150g (cento e cinquenta gramas) cozido. Deverá ser disponibilizada água potável com qualidade comprovada para preparação do suco ou qualquer preparação similar.

5.85.1.5. Um tipo de guarnição.

5.85.1.5.1. Macarrão com molho de tomate, alho e cebola. Per capita mínimo de macarrão: 60 g (sessenta gramas) cru e 150g (cento e cinquenta gramas) cozido.

5.85.1.5.2. Farofa de farinha de mandioca ou de flocos de milho (cuscuz), feita com óleo, cebola e alho. Per capita: 40 g (quarenta gramas).

5.85.1.5.3. Mandioca.

5.85.1.5.4. Abobrinha.

5.85.1.5.5. Batata-doce ou preparações similares.

5.85.1.6. Uma opção de prato principal vegetariano, com variação das preparações ao longo da elaboração do cardápio, contemplando alternativas aptas ao atendimento dos diferentes perfis alimentares, tais como ovolactovegetarianos, lactovegetarianos, vegetarianos estritos e veganos. As preparações poderão ser elaboradas à base de soja, proteína texturizada de soja, leguminosas, cereais, hortaliças, legumes e outros ingredientes de origem vegetal, de forma a assegurar diversidade alimentar, equilíbrio nutricional e evitar a repetição frequente da mesma preparação. Frequência de utilização no cardápio: diária.

5.85.1.7. Uma Sobremesa, que deve ser alternada entre uma das opções a seguir:

5.85.1.7.1. Pelo menos um tipo de fruta in natura, com variedade de 05 (cinco) frutas diferentes durante a semana, podendo ser banana, laranja, melão, melancia e maçã, ficando proibida a utilização de docinhos.

5.85.1.7.2. Sucos que devem ser variados durante a semana, na quantidade de 180ml (cento e oitenta mililitros). Os sucos deverão ser concentrados, natural da fruta ou da polpa (pasteurizada e registrada no Ministério da Agricultura), com no mínimo 50% (cinquenta por cento) de polpa de fruta. Seu preparo deverá respeitar rigorosamente as recomendações de rotulagem de cada produto e/ou de acordo com a aceitação dos usuários, servido (com ou sem açúcar) e (com ou sem leite). Deverão ser servidos, no mínimo, cinco sabores diferentes, sendo feito rodízio semanal entre os sabores, sempre optando pelas frutas da safra. Deverá ser disponibilizada água potável com qualidade comprovada para preparação do suco ou qualquer preparação similar. PROIBIDA A UTILIZAÇÃO DE SUCOS ARTIFICIAIS.

5.85.1.8. O per capita total do prato pronto para servir ao aluno não deverá ser inferior a 600 (seiscentas) gramas.

5.85.1.9. Nas situações em que for servido peixe, suíno, fígado ou fritura, a CONTRATADA deverá disponibilizar uma segunda opção de prato principal, que deverá ser frango ou carne vermelha.

5.85.1.10. Nas situações em que for servido prato principal com leite e derivados, ou com glúten, ou qualquer ingrediente que tenha seu consumo restrito, a CONTRATADA deverá disponibilizar uma segunda opção de prato principal, que deverá ser frango ou carne vermelha.

5.85.1.11. Serão aceitas preparações diferentes das citadas, desde que seja respeitado o equilíbrio nutricional da refeição e mediante prévia consulta à nutricionista do IFMA/Campus São Luís- Monte Castelo, ficando vedada a utilização de embutidos (linguiças, salsichas, presunto e similares) como prato principal em qualquer situação. Esses alimentos poderão fazer parte da composição de preparações como ingredientes secundários dos pratos principais, tais como: empadões, escondidinho de aipim, tortas e quiches, desde que devidamente acordado com a nutricionista fiscal do contrato, evitando a utilização abusiva, com grande frequência no cardápio.

5.85.2. Modelo do cardápio do aluno, conforme quadro abaixo:

Tabela 03 - Cardápio

Salada	Salada Cozida (Batata Doce, Abóbora e Cheiro-verde)	Salada Crua (Alface, Beterraba Ralada e Pepino)	Salada Crua (Acelga, Maça e Cenoura Ralada)	Salada Crua (Repolho, Tomate e Pepino)	Salada Crua (Alface, Tomate e Pepino)
Prato Principal	Fritada Mista (Frango e Carne em Cubos Acebolados)	Isca de Fígado Acebolado ou Frango Assado	Estrogonofe de Frango	Bife à Parmegiana	Isca de Carne com Abacaxi
Arroz	Arroz Simples	Arroz Simples	Arroz com Cheiro- Verde	Arroz Simples	Arroz com Cenoura Ralada
Feijão	Feijão Simples	Feijão Simples	Feijão Simples	Feijão Simples	Feijão Simples
Guarnição	Farofa	Macarrão ao alho e óleo	Farofa	Macarrão ao alho e óleo	Farofa
Vegetariana	Kibe Assado	Escondidinho	Lasanha de Legumes	Estrogonofe	Carne de Soja
Sobremesa	Melão	Suco de Laranja	Melancia	Suco de Goiaba	Maça
Dia da Semana	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
Salada	Salada Crua (Couve Folha, Cenoura Ralada e Abacaxi)	Salada Cozida (Cenoura, Batata Inglesa e Milho Verde)	Salada Crua (Repolho Roxo, Repolho Verde e Tomate)	Salada Cozida (Abóbora, Abobrinha e Chuchu)	Salada Crua (Alface, Tomate e Manjericão)
Prato Principal	Frango Assado	Peixe Frito ou Bife Acebolado	Bife ao Molho com Batata	Torta de Frango	Frango ao Molho
Arroz	Arroz Simples	Arroz Simples	Arroz com Cenoura Ralada	Arroz Simples	Arroz Simples
Feijão	Feijão Simples	Feijão Simples	Feijão Simples	Feijão Simples	Feijão Simples
Guarnição	Farofa	Macarrão ao alho e óleo	Farofa	Farofa	Farofa
Vegetariana	Carne de Soja	Escondidinho	Macarronada de Legumes	Estrogonofe	Lasanha de Legumes
Sobremesa	Laranja	Suco de Manga	Melancia	Suco de Goiaba	Melão

5.85.3. Tabela de vegetais para a composição básica do cardápio:

GRUPOS					
VEGETAIS			FRUTAS		
“A”	“B”	“C”	“A”	“B”	

Acelga	Abobrinha	Aipim, Abóbora e Abobrinha	Abacaxi	Ameixa
Agrião	Aspargo	Batata Inglesa e Batata Baroa	Acerola	Amora
Aipo e Alcachofra	Berinjela	Batata-Doce e Batata Baroa	Cajá	Banana
Alface e Broto de Feijão	Brócolis, Beterraba e Cenoura	Inhame	Caju	Cupuaçu
Cebola	Couve	Mandioca	Carambola	Maçã
Cebolinha	Couve de Bruxelas	Milho Verde	Goiaba	Mamão
Coentro e Ervilha	Couve-Flor e Chuchu		Jaca	Manga
Hortelã e Manjeriço	Espinafre e Ervilha Torta		Laranja	Pera
Palmito	Jiló		Limão	Uva
Pepino	Maxixe e Nabo		Maracujá	
Pimentão	Rabanete, Repolho e Quiabo		Melão	
Rabanete e Rúcula	Vagem		Mangaba	
Salsa			Tangerina	
Tomate			Tamarindo	

5.85.4. Padrão de Referência para Quantificação do Per Capita dos Gêneros Alimentícios (Alimentos Crus):

ALIMENTO	PER CAPITA
Arroz	70g
Feijão	40g
Arroz para Baião de Dois	55g
Feijão para Baião de Dois	25g
Farinha de Mandioca	30g
Macarrão Espaguete	60g
Óleo	10ml

Sardinha	30g
Extrato de Tomate	15g
Vinagre	5ml
Sal	4g
Tempero Completo	4g
Charque Bovino Industrializado	50g
Milho em conserva	5g
Ervilha em conserva	5g
Molhos	5g
Carne Bovina de 1º	120g
Carne Bovina de 2º	120g
Bife de Panela	150g
Carne de Sol na Chapa	150g
Isca de Carne na Chapa	130g
Carne Moída	120g
Bisteca Bovina	160g
Carne Assada de Panela	130g
Bife à Milanesa	130g
Carne Ensopada	140g
Estrogonofe de Frango	140g
Frango Xadrez	140g
Frango a Milanesa	120g
Isca de Frango	130g

Frango coxa/sobrecoxa	200g
Frango ao Molho	150g
Filé de Frango Grelhado	120g
Filé de Frango à Parmegiana	140g
Frango Ensopado	160g
Frango a Rolê	140g
Peixe em Posta	200g
Filé de Peixe	120g
Peixe Frito	160g
Peixe a Escabeche	180g
Isca de Peixe	150g
Bisteca Suína	180g
Lombo Assado	140g
Feijoada	220g
Lasanha	200g
Panqueca	200g
Verduras	30g
Legumes	30g
Hortaliças	30g
Soja com Legumes	160g
Picadinho de proteína de soja com legumes	160g
Lasanha de Soja	200g
Macarronada de Soja	180g

Torta de Soja	200g
Frutas para salada	20g
Melão	150g
Melancia	250g
Mamão	120g
Abacaxi	100g
Banana, Laranja, Pera, Maça e Tangerina	100g/1 unidade
Polpa de Fruta	100g
Azeite de Oliva para Salada	5ml
Suco polpa de acerola, abacaxi, goiaba e manga	200ml
Suco garrafa de maracujá e caju	200ml

- 5.86. Padrão de referência para qualificação dos gêneros alimentícios:
- 5.86.1. Óleos: deverão ser utilizados somente os de origem vegetal. As sobras de óleos utilizados em frituras não poderão ser reaproveitadas.
- 5.86.2. Azeites: deverão ser de boa qualidade e sem qualquer mistura de outros óleos.
- 5.86.3. Itens não mencionados: os demais gêneros e materiais de consumo não relacionados e que objetivam atender o contrato de concessão a que se refere este Termo de Referência deverão observar os mesmos padrões de qualidade e requisitos mínimos mencionados para os demais itens.
- 5.86.4. Carne bovina e suína: tipo extra limpo, isenta ao máximo de gorduras.
- 5.86.5. Aves: tipo granja, fresca, sem pele.
- 5.86.6. Peixes: deverão ser usados peixes ou filés de peixe de boa qualidade.
- 5.86.7. Linguças: deverão ser fornecidas as do tipo "pura", isto é, fabricadas unicamente de carne suína ou de frango, sem misturas.
- 5.86.8. Presunto: os tipos a serem fornecidos deverão ter equilíbrio adequado entre fragmentos de carne e de gordura.
- 5.86.9. Frios e outros embutidos: deverão ser sempre de boa qualidade e consumidos nos prazos prescritos pelo fornecedor, devendo conter o carimbo do SIF, o nome do fabricante e a data de validade.
- 5.86.10. Após abertos, os alimentos deverão receber etiqueta com a nova validade.
- 5.87. Cardápio de lanches da lanchonete:
- 5.87.1. Sucos: pelo menos dois tipos, que devem ser variados durante a semana;
- 5.87.2. Bebidas quentes diversas (café, café com leite);
- 5.87.3. Água;
- 5.87.4. Cinco tipos de salgados assados;
- 5.87.5. Dois tipos de sanduíches naturais;

5.87.6. Tapioca (simples e recheada);

5.87.7. Pão (manteiga, ovo, queijo) / misto quente; e

5.87.8. Dois bolos simples sem recheio e cobertura.

5.88. Fornecimento de outros tipos de alimentos/bebidas poderá ser ofertado:

5.88.1. Desde que previamente autorizados pelo fiscal de contrato e pela Direção Geral do IFMA/Campus São Luís-Monte Castelo.

5.88.2. As opções de lanches (salgados, bolos e sanduíches) devem ser variadas durante a semana.

5.88.3. Deverá ser mantido suprimento adequado de lanches durante todo o funcionamento da lanchonete, evitando o desabastecimento dos itens ofertados diariamente.

5.88.4. Serão aceitos lanches diferentes dos citados, desde que mediante prévia consulta à nutricionista e ao Diretor do IFMA/Campus São Luís-Monte Castelo.

5.89. A CONTRATADA deverá disponibilizar um quiosque para venda de lanche na área do pátio.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

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

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

Preposto

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

6.7. O Contratado manterá preposto da empresa no local da execução do objeto, não sendo necessária sua presença durante todo o período de funcionamento da cantina, sendo a presença feita por demanda.

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 inexistência 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 aprazadas, 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. Realizar as atividades de gestão e fiscalização da execução contratual de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato;

6.16.2. Avaliará constantemente a execução do objeto conforme IMR;

6.16.3. Monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas;

6.16.4. Apresentar ao preposto da CONTRATADA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada;

6.16.5. Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATADA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada;

6.16.6. A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador;

6.16.7. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas neste Termo de Referência;

6.16.8. O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços;

6.16.9. A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos aspectos mencionados no art. 47 e no ANEXO V, subitem 2.6, i, ambos da IN nº 05/2017;

6.16.10. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Medição de Resultado - IMR ou outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA:

a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

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

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

6.16.12. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas;

6.16.13. O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços;

6.16.14. A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da CONTRATADA que contenha sua relação detalhada, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

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

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

Fiscalização Administrativa

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

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

Gestor do Contrato

6.21. Cabe ao gestor do contrato:

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

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

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

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

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

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

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

6.21.8. receber e dar encaminhamento imediato:

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

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

7. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

7.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, a Contratada que:

7.1.1. Der causa à inexecução parcial do contrato;

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

7.1.3. Der causa à inexecução total do contrato;

7.1.4. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

7.1.5. Apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

7.1.6. Praticar ato fraudulento na execução do contrato;

7.1.7. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

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

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

7.2.1. Advertência por escrito, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado.

7.2.2. Multa de:

7.2.2.1. 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença.

7.2.2.2. 5% (cinco por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem anterior ou de inexecução parcial da obrigação assumida.

7.2.2.3. 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida.

7.2.2.4. 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do Contrato, conforme detalhamento constante das tabelas 1 e 2 abaixo.

7.2.2.5. 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do Contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 02% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração do CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato.

7.2.3. As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

7.2.4. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "b", "c" e "d" do subitem 7.1, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

7.2.5. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até 02 (dois) anos.

7.2.6. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "e", "f", "g" e "h" do subitem 7.1, bem como nas alíneas "b", "c" e "d", que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

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

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

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

7.6. 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.

7.7. 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.

7.8. 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.

7.8.1. 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.

7.8.2. 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.

7.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

7.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

7.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

7.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

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

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

7.10. 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.

7.11. 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.

7.12. 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.

7.12.1. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

7.13. 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.

7.14. 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.

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

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

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

8.2.1. não produziu os resultados acordados;

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

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

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

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

8.4.1. Fornecimento das refeições;

8.4.2. Organização do Ambiente;

8.4.3. Prestação dos Serviços.

Do Recebimento

8.5. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 03 (três) dias, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo.

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

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

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

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

8.10. Para efeito de recebimento provisório, será considerado para fins de faturamento o período de 01 (um) mês completo.

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

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

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

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

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

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

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

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

8.18. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 02 (dois) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

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

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

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

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

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

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

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

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

Liquidação

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

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

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

I) o prazo de validade;

II) a data da emissão;

III) os dados do contrato e do órgão contratante;

IV) o período respectivo de execução do contrato;

V) o valor a pagar; e

VI) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

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

8.27. A CONTRATADA para o Campus Rio Branco Baixada do Sol deverá apresentar comprovação de que adquiriu no mínimo 45% (quarenta e cinco por cento) dos produtos utilizados na produção das refeições da agricultura familiar, nos termos da Lei nº 15.226/2025.

8.28. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

8.28.1. verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

8.28.2. 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.

8.29. 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.

8.30. 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.

8.31. 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.

8.32. 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

8.33. 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.

8.34. 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/IBGE de correção monetária.

Forma de pagamento

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

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

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

8.37.1. 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.

8.38. 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.

8.39. Os preços inicialmente contratados são fixos e irredutíveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 15 de agosto de 2025.

8.40. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do Índice Geral de Preços – Mercado (IGP-M), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

8.42. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice(s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

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

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

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

8.46. O reajuste será realizado por apostilamento.

Cessão de crédito

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

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

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

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

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

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

Do pagamento do Auxílio-Alimentação

8.49. Na solicitação de pagamento das refeições, o Núcleo de Assistência ao Educando – NAE deverá emitir mensalmente à CONTRATADA relatório com o quantitativo de refeições servidas no almoço e jantar aos alunos para a realização da prestação de contas.

8.50. No processo de pagamento do Projeto Auxílio Alimentação, a Concessionária deverá incluir cópia do pagamento da cessão de uso de espaço público do mês anterior.

8.51. O pagamento referente ao subsídio oferecido aos alunos pelo IFMA/Campus São Luís-Monte Castelo será pago à CONTRATADA mensalmente, de acordo com o consumo praticado no período, ou seja, serão pagas na exata medida do que foi vendido/consumido, efetivamente fornecido.

8.52. A empresa deverá apresentar os seguintes documentos para receber pagamentos referentes ao auxílio alimentação: relação dos funcionários, GFIP, FGTS, Folha de Pagamento, Comprovante de pagamento, Comprovante de passagem e alimentação, Certidões Municipal, Estadual e Federal, SICAF.

8.53. Não será efetuado qualquer pagamento à CONTRATADA enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

8.54. O preço do prato feito (almoço/jantar) subsidiado praticado no restaurante para a comunidade estudantil poderá sofrer variações, para mais ou para menos, desde que comprovados seus acréscimos ou diminuições e acordado pelas partes contratantes.

8.55. Após o interregno mínimo de 12 (doze) meses da data da proposta, poderá haver reajuste do valor das refeições com vistas a restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro, de acordo com a Lei nº 14.133/21, utilizando como base a variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor – INPC/IBGE acumulado, depois de solicitado pela CONTRATADA com as devidas justificativas acompanhadas das planilhas, e com a anuência da CONTRATANTE, formalizada através de Termo Aditivo.

Do pagamento da Concessão

8.56. O valor da concessão do espaço do Restaurante é de R\$ 9.983,07 (nove mil, novecentos e oitenta e três reais sete centavos), tendo um desconto proporcional aos dias de não funcionamento no período de férias escolares, greves e outras suspensões que eventualmente vierem a acontecer, sendo recolhido através de Guia de Recolhimento da União (GRU), sob o código 28803-9, UG 158286, que será emitido pela Contabilidade, por intermédio do Departamento de Planejamento, Orçamento e Gestão do Campus.

8.57. O desconto terá como cálculo a tabela abaixo:

$$\frac{\text{Valor Total da Cessão Mês}}{\text{Quantidades de dias do Mês}} \times \text{Quantidades de dias que não funcionou} = \text{Valor do Desconto}$$

$$\text{Valor Total da Cessão Mês} - \text{Valor do Desconto} = \text{Valor a Ser Pago no mês}$$

8.58. O vencimento referido acima ocorrerá sempre no dia 15 (quinze) de cada mês.

8.59. O preço da locação do espaço em moeda corrente nacional será reajustável, após 12 (doze) meses da data da assinatura do contrato, pelo Índice Geral de Preços - Mercado (IGP-M).

8.60. Nos valores propostos no item 8.56 estão incluídos os gastos com fornecimento de água, esgoto e energia elétrica.

8.61. Em caso de atraso no recolhimento do aluguel:

8.61.1. O pagamento realizado após a data de vencimento ficará sujeito à multa moratória de 2% (dois por cento) sobre o valor devido, acrescida de juros de mora de 1% (um por cento) ao mês, calculados proporcionalmente aos dias de atraso (pro rata die).

8.61.2. Os valores em atraso poderão ser compensados ou descontados dos créditos eventualmente devidos pela CONTRATANTE à CONTRATADA, decorrentes da execução do contrato, sem prejuízo da adoção das demais medidas administrativas e judiciais cabíveis para a cobrança do débito.

8.61.3. As multas eventualmente aplicadas deverão ser recolhidas por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU), fornecida pelo IFMA/Campus São Luís-Monte Castelo, ou por outro instrumento previsto na legislação vigente, podendo, ainda, ser descontadas dos créditos eventualmente devidos pela CONTRATANTE à CONTRATADA ou da garantia contratual, observada a legislação aplicável.

8.61.4. A incidência de multa e juros de mora não afasta a aplicação das demais penalidades previstas neste Termo de Referência, no Contrato e na legislação aplicável, quando cabíveis.

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

FORMA DE SELEÇÃO E CRITÉRIO DE JULGAMENTO DA PROPOSTA

9.1. O fornecedor será selecionado por meio de contratação direta, na modalidade de dispensa de licitação, com fundamento no art. 75, inciso VIII, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, em razão da situação emergencial devidamente caracterizada nos autos, observados os requisitos legais aplicáveis e adotado o critério de seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

REGIME DE EXECUÇÃO

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

CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE DE PREÇOS

9.3. Em se tratando de contratação para registro de preços, caso adotado o critério de julgamento de menor preço por grupo de itens, o critério de aceitabilidade de preços unitários máximos será os valores unitários conforme tabela constante no item 1.1.

EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

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

HABILITAÇÃO JURÍDICA

9.5. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9.15. O licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentar Alvará/Licença de funcionamento expedido pelo órgão competente.

HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

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

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

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

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

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

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

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

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

QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

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

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

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

9.27. Caso a empresa apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido, para fins de habilitação, capital mínimo de 5% (cinco por cento) do valor total estimado da parcela pertinente;

9.28. Os indicadores fixados acima deverão ser atingidos em cada um dos dois últimos exercícios sociais, sob pena de inabilitação;

9.29. 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;

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

9.31. 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;

9.32. Declaração do fornecedor, acompanhada da relação de compromissos assumidos, conforme modelo constante do Anexo V deste Termo de Referência, de que um doze avos dos contratos firmados com a Administração Pública e/ou com a iniciativa privada vigentes na data da apresentação da proposta não é superior ao patrimônio líquido do interessado, observados os seguintes requisitos:

9.32.1. a declaração deve ser acompanhada da Demonstração do Resultado do Exercício (DRE), relativa ao último exercício social; e

9.32.2. caso a diferença entre a declaração e a receita bruta discriminada na Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) apresentada seja superior a 10% (dez por cento), para mais ou para menos, o fornecedor deverá apresentar justificativas;

9.33. 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

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

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

9.35. Registro ou inscrição da empresa licitante no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) competente da região a que estiver vinculada, conforme art. 15, parágrafo único c/c art. 18, da Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978 e Decreto nº 84.444, de 30 de janeiro de 1980.

9.36. Comprovação da capacitação técnico-profissional: comprovação do licitante de possuir em seu quadro permanente, na data prevista para entrega da proposta, profissional de nível superior de Nutrição reconhecido pelo Conselho Regional de Nutricionistas (art. 1º, caput, da Lei n. 8.234/1991 e art. 17 do Decreto n. 84.444/1980), detentor de atestado de responsabilidade técnica relativo à execução dos serviços que compõem as parcelas de maior relevância técnica e valor significativo da contratação, a saber:

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

9.36.2. Entende-se, para fins do item acima, como pertencente ao quadro permanente da licitante, na data prevista para entrega da proposta, o sócio que comprove seu vínculo por intermédio de contrato/estatuto social; o administrador ou o diretor; o empregado devidamente registrado em Carteira de Trabalho e Previdência Social; e o prestador de serviços com contrato escrito firmado com a licitante, ou com declaração de compromisso de vinculação futura, caso a licitante se sagre vencedora do certame.

QUALIFICAÇÃO TÉCNICO-OPERACIONAL

9.37. 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.

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

9.37.1.1. contrato(s) que comprove(m) a experiência mínima de 01 (um) ano do fornecedor na prestação dos serviços, em períodos sucessivos ou não, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes;

9.37.2. 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;

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

9.37.4. 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;

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

9.38. 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;

9.39. 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

9.40. Não serão admitidos atestados de responsabilidade técnica de profissionais que, na forma de regulamento, tenham dado causa à aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do caput do art. 156 da Lei n.º 14.133, de 2021, em decorrência de orientação proposta, de prescrição técnica ou de qualquer ato profissional de sua responsabilidade.

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

DISPOSIÇÕES GERAIS SOBRE HABILITAÇÃO

9.42. 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.

9.43. 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.

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

9.45. 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.

9.46. 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

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

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

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

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

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

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

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

9.47.6.1. ata de fundação;

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

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

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

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

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

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

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação, que é o máximo aceitável, é de R\$ 2.256.000,00 (dois milhões e duzentos e cinquenta e seis mil reais), conforme custos unitários apostos na tabela contida no subitem 1.1.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1 A indicação da dotação orçamentária fica postergada para o momento da assinatura do contrato ou instrumento equivalente.

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Sao Luis, 11 de agosto de 2026

Identificação e assinatura do servidor (ou equipe) responsável

Paloma Regina Coelho

13. ANEXO I

1.1 Não se aplica.

14. ANEXO II

TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA[A1]

Por meio deste instrumento, (*identificar o Contratado*) declara que está ciente e concorda com as disposições e obrigações previstas no *Edital OU Aviso de Contratação Direta*, no Termo de Referência e nos demais anexos a que se refere o *Pregão/Concorrência/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 20.... .

(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](#).

PALOMA REGINA COELHO

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 11/08/2026 às 16:04:41.

ERICA PATRICIA MARQUES DE ARAUJO

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 12/08/2026 às 12:57:52.

MARIA APARECIDA SILVA ABREU BARRETO

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 11/08/2026 às 16:10:55.

Lista de Anexos

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

- Anexo I - ANEXOS DO TR.pdf (925.53 KB)



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS SÃO LUÍS / MONTE CASTELO

Av. Getúlio Vargas, nº 4 - Monte Castelo – São Luís/MA, CEP. 65.030-005

Site: www.ifma.edu.br e E-mail: contratos.mtc@ifma.edu.br

ANEXO I

ATESTADO DE VISTORIA TÉCNICA N.º ____/2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º: 23249.026413.2026-54

DISPENSA DE LICITAÇÃO N.º:

FUNDAMENTO LEGAL: Art. 75, inciso VIII, da Lei n.º 14.133/2021

OBJETO: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de refeições na modalidade Prato Feito (PF), com cardápio sugerido e sem utilização de balança, destinadas aos alunos, servidores, colaboradores terceirizados e visitantes, mediante concessão onerosa de uso da área física destinada ao Restaurante e Lanchonete do IFMA/Campus São Luís-Monte Castelo, incluindo o fornecimento e a instalação de todos os equipamentos necessários à execução dos serviços, adequados à estrutura existente, pelo prazo de até 12 (doze) meses.

ATESTADO

Atesto, para os devidos fins, que o(a) Sr.(a) _____, portador(a) do documento de identidade nº _____, **representante da empresa** _____, inscrita no CNPJ nº _____, realizou vistoria técnica nas dependências do Restaurante Escolar do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão, Campus São Luís Monte Castelo, localizado na Avenida Getúlio Vargas, nº 04, Monte Castelo, São Luís/MA.

A vistoria foi realizada em ____/____/2026, às _____ horas, ocasião em que foram apresentadas ao representante da empresa as instalações físicas, os ambientes destinados à execução dos serviços, os equipamentos existentes, bem como as condições operacionais necessárias ao cumprimento das obrigações contratuais.

Declara-se que, durante a vistoria, o representante da empresa teve oportunidade de obter todas as informações consideradas necessárias à elaboração da proposta, bem como esclarecer eventuais dúvidas relacionadas às condições de execução do objeto.

Este atestado é emitido exclusivamente para fins de comprovação da realização da vistoria prevista no Termo de Referência da contratação.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS SÃO LUÍS / MONTE CASTELO

Av. Getúlio Vargas, nº 4 - Monte Castelo – São Luís/MA, CEP. 65.030-005

Site: www.ifma.edu.br e E-mail: contratos.mtc@ifma.edu.br

São Luís/MA, ____ de _____ de 2026.

Pela Administração

Nome:

Cargo:

SIAPE:

IFMA Campus São Luís - Monte Castelo

Pela Empresa

Nome:

Cargo:

Empresa:

CPF:

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS SÃO LUÍS / MONTE CASTELO

Av. Getúlio Vargas, nº 4 - Monte Castelo – São Luís/MA, CEP. 65.030-005

Site: www.ifma.edu.br e E-mail: contratos.mtc@ifma.edu.br

ANEXO II
INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO

PERÍODO: ____/____/____

Indicador de avaliação do serviço prestado			
Item	Descrição		
FINALIDADE	Avaliar o cumprimento do contrato de prestação de serviços de produção e distribuição de refeições nos Restaurante Universitário de Toledo/PR		
META A CUMPRIR	De 78 a 66 pontos (até 85% de conformidade)		
INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO	Formulários dos anexos - IMR		
FORMA DE ACOMPANHAMENTO	Relatórios de Ocorrências - Nutricionista fiscal de contrato		
PERIODICIDADE	Mensal		
MECANISMO DE CÁLCULO	Média mensal: [(Pontuação obtida) / (75 pontos)] * 100 = X%		
INÍCIO DA VIGÊNCIA	Data da assinatura do contrato		
FAIXAS DE AJUSTE DO PAGAMENTO DA FATURA MENSAL	Pontuação (% de conformidade)	% de desconto	% de pagamento
	78-66 (85%)	0	100
	65-63 (80%)	0,2	99,8
	62-58 (75%)	0,5	99,5
	57-55 (70%)	1	99
	54 - 51(65%)	2	99
	50 - 47(60%)	5	98
	46-43 (55%)	10	95
	42-39 (50%)	15	90
	Abaixo de 39 (Abaixo de 50%)	20	85
		Inexecução contratual*	80

*Na hipótese de a **CONTRATADA** atingir pontuação inferior a **39 (trinta e nove) pontos** no IMR, o que representa índice de

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS SÃO LUÍS / MONTE CASTELO

Av. Getúlio Vargas, nº 4 - Monte Castelo – São Luís/MA, CEP. 65.030-005

Site: www.ifma.edu.br e E-mail: contratos.mtc@ifma.edu.br

conformidade abaixo de **50% (cinquenta por cento)**, por **02 (dois) meses consecutivos** ou **03 (três) meses alternados**: tal situação configurará a **inexecução contratual**, ensejando a rescisão imediata do ajuste, além da aplicação de glosas e descontos no pagamento da fatura apresentada ao Campus.

Item		Critérios de Avaliação
1	CARDÁPIOS	1 - Falha na divulgação do cardápio dentro do prazo e de forma correta. 2 - Composição (ingredientes das preparações não atendem ao estabelecido no TR, ingredientes não permitidos). 3 - Características sensoriais inadequadas das refeições. 4 - Porção servida em desacordo com TR. 5 - Descumprir o cardápio apresentado e autorizado, sem prévia comunicação/acordo com a fiscalização.
2	MATERIAIS, EQUIPAMENTOS E EDIFICAÇÕES	1 - Não dispor de materiais, móveis, equipamentos, utensílios e material descartável, em quantidade, qualidade e condições necessárias e adequadas para elaborar preparações do cardápio e para o bom atendimento dos usuários. 2 - Não realizar manutenção preventiva e corretiva da estrutura (parte elétrica e/ou hidráulica). 3 - Higienização inadequada da área do restaurante durante todo o horário de atendimento (salão de distribuição, banheiros, hall de entrada, etc.). 4- Higienização inadequada dos equipamentos, móveis e utensílios da distribuição.
3	ATENDIMENTO AO USUÁRIO/DISTRIBUIÇÃO DA REFEIÇÃO	1 - Descumprir os horários de abertura e fechamento do Restaurante 2 - Falta de produtos de higiene pessoal para os usuários (papel higiênico, sabonete líquido, álcool, etc.). 3 - Ineficiência na reposição das preparações durante o horário de distribuição 4 - Número insuficiente de recursos (operadores de caixa, utensílios, buffets abertos, ou outro item) que gere atraso no fluxo superior a 20 minutos de espera, ocasionando filas e atrasos no atendimento à Comunidade Acadêmica. 5 - Falta de uma ou mais preparações no balcão durante a distribuição (cardápio incompleto, sem reposição).
4	RISCO SANITÁRIO	1 - Controle de Temperatura: Falha no registro diário de temperatura de equipamentos de refrigeração/congelamento (freezers/geladeiras) e balcões térmicos, ou manutenção de alimentos fora das faixas de segurança estabelecidas (perigo de proliferação

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS SÃO LUÍS / MONTE CASTELO

Av. Getúlio Vargas, nº 4 - Monte Castelo – São Luís/MA, CEP. 65.030-005

Site: www.ifma.edu.br e E-mail: contratos.mtc@ifma.edu.br

		microbiana). 2 - Higiene e Manipulação: Presença de manipuladores sem o devido uso de EPIs (luvas, redes de cabelo/toucas, máscaras) ou realização de procedimentos de higiene pessoal (lavagem de mãos) em desacordo com as boas práticas. 3 - Integridade das Matérias-Primas: Utilização de produtos com prazo de validade vencido, armazenamento de produtos sem identificação (data de abertura/validade) ou ausência de rotulagem adequada de novos fracionamentos. 4 - Controle de Pragas e Vetores: Presença de vetores ou pragas urbanas nas áreas de armazenamento, manipulação ou consumo, ou falhas na comprovação de dedetização/desratização periódica. 5 - Sanitização: Falha na sanitização de frutas, verduras e legumes conforme protocolo (uso de hipoclorito ou solução sanitizante adequada). Gestão de Resíduos: Armazenamento inadequado de lixo ou detritos de alimentos em áreas de produção/cozinha, ou inobservância do descarte correto de óleos e gorduras usadas. 6 - Falha na separação e destinação final dos resíduos (coleta seletiva).
--	--	--

METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

DESCRIÇÃO E CRITÉRIOS DOS ITENS AVALIADOS

CONCEITO DA PONTUAÇÃO A SER UTILIZADA EM TODOS OS ITENS			
MUITO BOM	BOM	REGULAR	PÉSSIMO
03 (TRÊS) PONTOS	02 (DOIS) PONTOS	01 (UM) PONTO	0 (ZERO) PONTOS

ITEM 1 - CARDÁPIOS						
1 - Falha na divulgação do cardápio dentro do prazo e de forma correta.	OCORRÊNCIA	ATÉ 3X NO MÊS	ATÉ 5X NO MÊS	ATÉ 10X NO MÊS	MAIS DE 10X NO MÊS	TOTAL
	PONTOS	3	2	1	0	
2 - Composição (ingredientes das	OCORRÊNCIA	NENHUMA OCORRÊNCIA	ATÉ 2X NO MÊS	ATÉ 5X NO MÊS	MAIS DE 5X NO MÊS	TOTAL
	PONTOS					

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS SÃO LUÍS / MONTE CASTELO

Av. Getúlio Vargas, nº 4 - Monte Castelo – São Luís/MA, CEP. 65.030-005

Site: www.ifma.edu.br e E-mail: contratos.mtc@ifma.edu.br

preparações não atendem ao estabelecido no TR, ingredientes não permitidos).	PONTOS	3	2	1	0	
3 - Características sensoriais inadequadas das refeições.	OCORRÊNCIA	ATÉ 3X NO MÊS	ATÉ 5X NO MÊS	ATÉ 10X NO MÊS	MAIS DE 10X NO MÊS	TOTAL
	PONTOS	3	2	1	0	
4 - Porção servida em desacordo com TR.	OCORRÊNCIA	ATÉ 2X NO MÊS	ATÉ 4X NO MÊS	ATÉ 6X NO MÊS	MAIS DE 6X NO MÊS	TOTAL
	PONTOS	3	2	1	0	
5 - Descumprir o cardápio apresentado e autorizado, sem prévia comunicação/acordo com a fiscalização.	OCORRÊNCIA	NENHUMA OCORRÊNCIA	ATÉ 3X NO MÊS	ATÉ 5X NO MÊS	MAIS DE 5X NO MÊS	TOTAL
	PONTOS	3	2	1	0	

ITEM 2 - MATERIAIS, EQUIPAMENTOS E EDIFICAÇÕES						
1 - Não dispor de materiais, móveis, equipamentos, utensílios e material descartável, em quantidade, qualidade e condições necessárias e adequadas para elaborar preparações do cardápio e para o bom atendimento dos usuários.	OCORRÊNCIA	NENHUMA OCORRÊNCIA	ATÉ 1X NO MÊS	ATÉ 2X NO MÊS	MAIS DE 2X NO MÊS	TOTAL
	PONTOS	3	2	1	0	
2 - Higienização inadequada da área do restaurante durante todo o horário de atendimento (salão de distribuição, banheiros, hall de entrada, etc.).	OCORRÊNCIA	ATÉ 2X NO MÊS	ATÉ 4X NO MÊS	ATÉ 6X NO MÊS	MAIS DE 6X NO MÊS	TOTAL
	PONTOS	3	2	1	0	
3 - Higienização	OCORRÊNCIA	ATÉ 2X NO MÊS	ATÉ 4X NO MÊS	ATÉ 6X NO MÊS	MAIS DE 6X NO	TOTAL

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS SÃO LUÍS / MONTE CASTELO

Av. Getúlio Vargas, nº 4 - Monte Castelo – São Luís/MA, CEP. 65.030-005

Site: www.ifma.edu.br e E-mail: contratos.mtc@ifma.edu.br

inadequada dos equipamentos, móveis e utensílios da distribuição.					MÊS	
	PONTOS	3	2	1	0	

ITEM 3 - ATENDIMENTO AO USUÁRIO/DISTRIBUIÇÃO DA REFEIÇÃO						
1 - Descumprir os horários de abertura e fechamento do Restaurante	OCORRÊNCIA	NENHUMA OCORRÊNCIA	ATÉ 2X NO MÊS	ATÉ 4X NO MÊS	MAIS DE 4X NO MÊS	TOTAL
	PONTOS	3	2	1	0	
2 - Falta de produtos de higiene pessoal para os usuários (papel higiênico, sabonete líquido, álcool, etc.).	OCORRÊNCIA	ATÉ 2X NO MÊS	ATÉ 4X NO MÊS	ATÉ 6X NO MÊS	MAIS DE 6X NO MÊS	TOTAL
	PONTOS	3	2	1	0	
3 - Ineficiência na reposição das preparações durante o horário de distribuição.	OCORRÊNCIA	ATÉ 2X NO MÊS	ATÉ 4X NO MÊS	ATÉ 6X NO MÊS	MAIS DE 6X NO MÊS	TOTAL
	PONTOS	3	2	1	0	
4 - Número insuficiente de recursos (operadores de caixa, utensílios, buffets abertos, ou outro item) que gere atraso no fluxo superior a 20 minutos de espera, ocasionando filas e atrasos no atendimento à Comunidade Acadêmica.	OCORRÊNCIA	ATÉ 2X NO MÊS	ATÉ 4X NO MÊS	ATÉ 6X NO MÊS	MAIS DE 6X NO MÊS	TOTAL
	PONTOS	3	2	1	0	
5 - Falta de uma ou mais preparações no balcão durante a distribuição (cardápio incompleto, sem	OCORRÊNCIA	NENHUMA OCORRÊNCIA	ATÉ 1X NO MÊS	ATÉ 2X NO MÊS	MAIS DE 2X NO MÊS	TOTAL
	PONTOS					

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS SÃO LUÍS / MONTE CASTELO

Av. Getúlio Vargas, nº 4 - Monte Castelo – São Luís/MA, CEP. 65.030-005

Site: www.ifma.edu.br e E-mail: contratos.mtc@ifma.edu.br

reposição).	PONTOS	3	2	1	0	
-------------	--------	---	---	---	---	--

ITEM 4 - RISCO SANITÁRIO					
1 - Controle de Temperatura: Falha no registro diário de temperatura de equipamentos de refrigeração/congelamento (freezers/geladeiras) e balcões térmicos, ou manutenção de alimentos fora das faixas de segurança estabelecidas (perigo de proliferação microbiana).	OCORRÊNCIA	NENHUMA OCORRÊNCIA	ATÉ 1X NO MÊS	MAIS DE 1X NO MÊS	TOTAL
	PONTOS	3	1	0	
2 - Higiene e Manipulação: Presença de manipuladores sem o devido uso de EPIs (luvas, redes de cabelo/toucas, máscaras) ou realização de procedimentos de higiene pessoal (lavagem de mãos) em desacordo com as boas práticas.	OCORRÊNCIA	NENHUMA OCORRÊNCIA	ATÉ 1X NO MÊS	MAIS DE 2X NO MÊS	TOTAL
	PONTOS	3	1	0	
3 - Integridade das Matérias-Primas: Utilização de produtos com prazo de validade vencido, armazenamento de produtos sem identificação (data de abertura/validade) ou ausência de rotulagem adequada de novos fracionamentos.	OCORRÊNCIA	NENHUMA OCORRÊNCIA	ATÉ 1X NO MÊS	MAIS DE 2X NO MÊS	TOTAL
	PONTOS	3	1	0	

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS SÃO LUÍS / MONTE CASTELO

Av. Getúlio Vargas, nº 4 - Monte Castelo – São Luís/MA, CEP. 65.030-005

Site: www.ifma.edu.br e E-mail: contratos.mtc@ifma.edu.br

4 - Controle de Pragas e Vetores: Presença de vetores ou pragas urbanas nas áreas de armazenamento, manipulação ou consumo, ou falhas na comprovação de dedetização/desratização periódica.	OCORRÊNCIA	NENHUMA OCORRÊNCIA	ATÉ 1X NO MÊS	MAIS DE 2X NO MÊS	TOTAL
	PONTOS	3	1	0	
5 - Sanitização: Falha na sanitização de frutas, verduras e legumes conforme protocolo (uso de hipoclorito ou solução sanitizante adequada).	OCORRÊNCIA	NENHUMA OCORRÊNCIA	ATÉ 1X NO MÊS	MAIS DE 2X NO MÊS	TOTAL
	PONTOS	3	1	0	
6 - Gestão de Resíduos: Armazenamento inadequado de lixo ou detritos de alimentos em áreas de produção/cozinha, ou inobservância do descarte correto de óleos e gorduras usadas. Falha na separação e destinação final dos resíduos (coleta seletiva).	OCORRÊNCIA	NENHUMA OCORRÊNCIA	ATÉ 1X NO MÊS	MAIS DE 2X NO MÊS	TOTAL
	PONTOS	3	1	0	

Data: ____/____/____

Total de Pontos: _____

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS SÃO LUÍS / MONTE CASTELO

Av. Getúlio Vargas, nº 4 - Monte Castelo – São Luís/MA, CEP. 65.030-005

ANEXO III
PROJETO ALIMENTAÇÃO ESTUDANTIL

1. JUSTIFICATIVA

A educação constitui um direito social fundamental assegurado pela Constituição Federal de 1988, sendo dever do Estado garantir condições que promovam não apenas o acesso, mas também a permanência e o êxito dos estudantes em todos os níveis de ensino. Nesse contexto, a assistência estudantil configura-se como política pública estratégica para o enfrentamento das desigualdades sociais e econômicas que dificultam a trajetória acadêmica dos estudantes em situação de vulnerabilidade.

A Lei Orgânica da Assistência Social – LOAS (Lei nº 8.742, de 7 de dezembro de 1993) estabelece, em seu art. 1º, que a assistência social é direito do cidadão e dever do Estado, compondo a Política de Seguridade Social não contributiva destinada a garantir o atendimento das necessidades básicas da população. Em seu art. 2º, determina que a assistência social deve ser desenvolvida de forma integrada às demais políticas públicas, visando ao enfrentamento da pobreza, à redução das desigualdades sociais, à garantia dos mínimos sociais e à universalização dos direitos.

No âmbito da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, a Política Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), instituída pela Lei nº 14.914, de 3 de julho de 2024, constitui um conjunto de ações destinadas a promover a igualdade de oportunidades e a assegurar condições de acesso, permanência e êxito acadêmico dos estudantes, com prioridade para aqueles em situação de vulnerabilidade socioeconômica.

Em consonância com essa política nacional, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão – IFMA implementa a Política de Assistência Estudantil (POLAE), instituída pela Resolução nº 136/2025\CONSUP, que estabelece princípios, diretrizes, programas e ações destinados à promoção do acesso, permanência, êxito acadêmico e formação integral dos estudantes.

O fortalecimento da assistência estudantil no IFMA também é respaldado pela Política Institucional de Alimentação e Nutrição Estudantil (PIANE), com base na Resolução nº 101/2025\CONSUP, que estabelece princípios e diretrizes para assegurar aos estudantes a garantia de direitos às necessidades nutricionais e alimentar durante o período letivo, contribuindo para a redução das desigualdades na permanência e no desempenho acadêmico; e promovendo ações de segurança alimentar e nutricional e melhoria da qualidade de vida da comunidade acadêmica.

Conforme disposto no art. 3º da PIANE, considera-se alimentação estudantil todo alimento disponibilizado no ambiente educacional, incluindo restaurantes estudantis e cantinas, durante o período letivo.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS SÃO LUÍS / MONTE CASTELO

Av. Getúlio Vargas, nº 4 - Monte Castelo – São Luís/MA, CEP. 65.030-005

Desse modo, a alimentação estudantil constitui uma importante política institucional, destinada a minimizar os impactos da vulnerabilidade socioeconômica enfrentada pelos estudantes regularmente matriculados no IFMA/Campus São Luís - Monte Castelo e assegurar o acesso diário à alimentação durante o período letivo de forma gratuita, contribuindo para a permanência, redução da evasão escolar, diminuição dos índices de retenção e trancamento de matrícula, melhoria do rendimento acadêmico e promoção da saúde física, mental e nutricional dos estudantes.

Portanto, este projeto reafirma o compromisso institucional do IFMA com a efetivação do direito à educação, a inclusão social, a segurança alimentar e nutricional e o cumprimento de sua missão institucional de promover uma educação pública, gratuita, inclusiva e de qualidade.

2. OBJETO

Ofertar refeições prioritariamente de forma gratuita aos estudantes regularmente matriculados durante o período letivo no IFMA/Campus São Luís - Monte Castelo.

3. AMPARO LEGAL

A execução do presente projeto fundamenta-se nos seguintes instrumentos legais e normativos:

- Constituição da República Federativa do Brasil de 1988;
- Lei nº 8.742, de 7 de dezembro de 1993 (Lei Orgânica da Assistência Social – LOAS);
- Lei nº 14.914/2024 que institui a Política Nacional de Assistência Estudantil (PNAES)
- Resolução nº 101/2025,\CONSUP que institui a Política Institucional de Alimentação e Nutrição Estudantil (PIANE);
- Resolução nº 136/2025\CONSUP, que institui a Política de Assistência Estudantil (POLAE).

4. PARTICIPAÇÃO NA BOLSA

Poderão participar da Alimentação Estudantil os estudantes regularmente matriculados no IFMA/Campus São Luís - Monte Castelo, mediante manifestação de interesse formalizada por meio de inscrição no Sistema Unificado de Administração Pública (SUAP).

O estudante beneficiário da Alimentação Estudantil terá direito ao acesso a **01 (uma) refeição diária** (almoço ou jantar) durante o período letivo.

Nos casos em que houver necessidade de acesso a **02 (duas) refeições no mesmo dia** (almoço e jantar), o estudante deverá formalizar solicitação por meio de protocolo institucional, a qual será encaminhada para análise do Serviço Social, considerando os critérios estabelecidos pela Política de Assistência Estudantil vigente.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS SÃO LUÍS / MONTE CASTELO

Av. Getúlio Vargas, nº 4 - Monte Castelo – São Luís/MA, CEP. 65.030-005

De acordo com a Política Institucional de Alimentação e Nutrição Estudantil (PIANE), em seu Art. 14, a alimentação estudantil será ofertada a todos os estudantes, prioritariamente, de forma gratuita e universal.

Em caso de indisponibilidade orçamentária, o IFMA/Campus São Luís-Monte Castelo poderá adotar estratégias de atendimento, observando os princípios da equidade, da inclusão social e da garantia das condições de permanência estudantil, conforme rege as diretrizes da Política de Assistência Estudantil.

5. FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES

O fornecimento das refeições ficará sob a responsabilidade da CONTRATADA, cabendo ao IFMA/Campus São Luís - Monte Castelo a fiscalização e o acompanhamento da execução dos serviços, com observância dos aspectos nutricionais, higiênico-sanitários, organizacionais e dos demais requisitos estabelecidos no Termo de Referência.

A estimativa média de fornecimento é de 750 (setecentas e cinquenta) refeições diárias, contemplando as modalidades almoço e jantar, admitindo-se variação de até 20% (vinte por cento) para mais ou para menos, conforme a demanda efetiva dos estudantes e as necessidades institucionais.

6. PRESTAÇÃO DE CONTAS

Para fins de pagamento das refeições fornecidas, a CONTRATANTE, por meio do Núcleo de Assistência ao Educando (NAE), encaminhará mensalmente à CONTRATADA relatório digital contendo o quantitativo de refeições efetivamente utilizadas no período de referência, bem como o respectivo valor total a ser pago.

A CONTRATADA deverá formalizar a solicitação de pagamento mediante apresentação da documentação necessária exigida e encaminhá-la por meio do Protocolo Institucional do IFMA/Campus São Luís - Monte Castelo, para os procedimentos administrativos cabíveis.

7. PAGAMENTO DA BOLSA

O pagamento referente ao fornecimento da alimentação estudantil destinada aos estudantes do IFMA/Campus São Luís - Monte Castelo será efetuado mensalmente à CONTRATADA, conforme o quantitativo de refeições efetivamente fornecidas e consumidas no período de referência, observados os procedimentos administrativos e as condições estabelecidas no instrumento contratual.

8. PROIBIÇÕES

É vedada, em caráter permanente, qualquer forma de negociação, cessão, troca, venda ou transferência de refeições entre estudantes, bem como qualquer negociação entre o restaurante e os estudantes que não corresponda à venda regular da refeição, nos termos estabelecidos pela instituição.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS SÃO LUÍS / MONTE CASTELO

Av. Getúlio Vargas, nº 4 - Monte Castelo – São Luís/MA, CEP. 65.030-005

A alimentação estudantil constitui benefício de caráter pessoal e intransferível, sendo destinada exclusivamente ao estudante beneficiário.

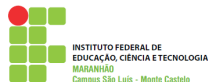
É vedado ao estudante o acesso a 02 (duas) refeições diárias, salvo mediante autorização específica, fundamentada em parecer técnico do Serviço Social, conforme os critérios estabelecidos pela Política de Assistência Estudantil vigente.

9. DISPOSIÇÕES GERAIS

Os casos omissos e as situações não previstas neste documento serão analisados e deliberados pelo Núcleo de Assistência ao Educando (NAE), em conformidade com as diretrizes institucionais estabelecidas pela Direção-Geral do IFMA/Campus São Luís-Monte Castelo.

Maria Aparecida Silva Abreu Barreto
SIAPE nº 271780
Chefe do Núcleo de Assistência ao Educando – NAE

Paloma Regina Coelho
CRN nº 1804 - 11ª Região Nutricionista



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS SÃO LUÍS / MONTE CASTELO

Av. Getúlio Vargas, nº 4 - Monte Castelo – São Luís/MA, CEP. 65.030-005

ANEXO IV

PLANTA BAIXA DO RESTAURANTE

1. INTRODUÇÃO

O presente memorial tem por objetivo descrever e informar as características do espaço físico destinado à prestação dos serviços de restaurante e lanchonete no âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão – Campus São Luís/Monte Castelo.

O referido espaço encontra-se implantado nas dependências internas da unidade, situada na Avenida Getúlio Vargas, nº 04, bairro Monte Castelo, CEP: 65.030-005, na cidade de São Luís – MA.

Ressalta-se que a planta baixa ilustrativa do local integra este memorial, estando devidamente representada no item correspondente.

2. AMBIENTES E ÁREA DISPONÍVEL

Planta baixo Subtérreo (Cozinha)

Garagem de desembarque: 40,88m² + 19,03m²

Dispensa: 7,72m²

Cocção: 32,85m²

Câmara de legumes: 6,09m²

Câmara de carnes: 9,68m²

Vestiário Masculino: 10,20m²

Vestiário Feminino: 13,79m²

Preparo/Lavagem: 35,23 m²

Salão da Cozinha: 63,90m² + 96,00m²

Planta baixo térreo: (Salão do Refeitório)

Atendimento: 31,18m²

Apoio: 23,86m²

Restaurante: 187,43m²

Sala de Coordenação: 21,57m²

Secretaria: 19,49m²

Banheiro Masc.: 3,76 m²

Banheiro Fem.: 3,76 m²

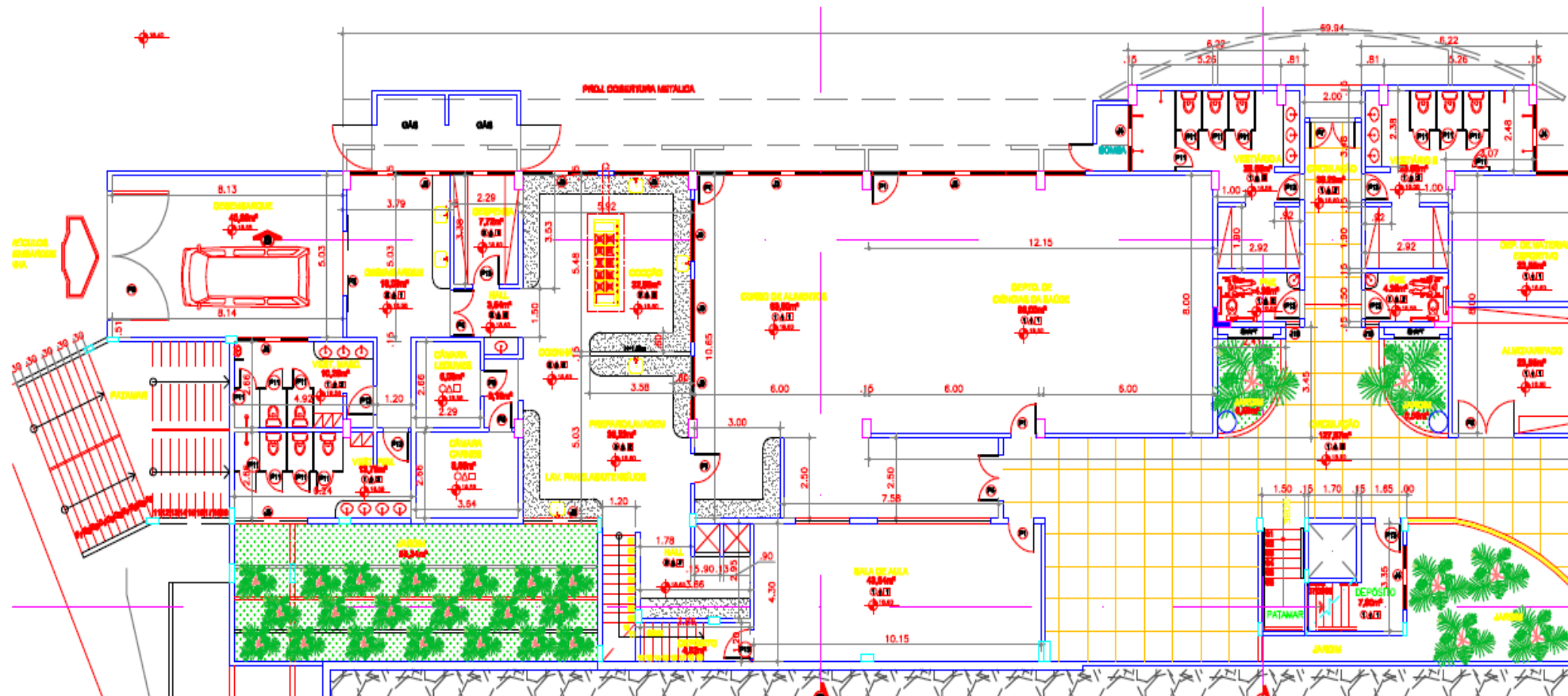
Recepção da secretaria: 9,26m²

Acesso: 65,67m²

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS SÃO LUÍS / MONTE CASTELO

Av. Getúlio Vargas, nº 4 - Monte Castelo – São Luís/MA, CEP. 65.030-005

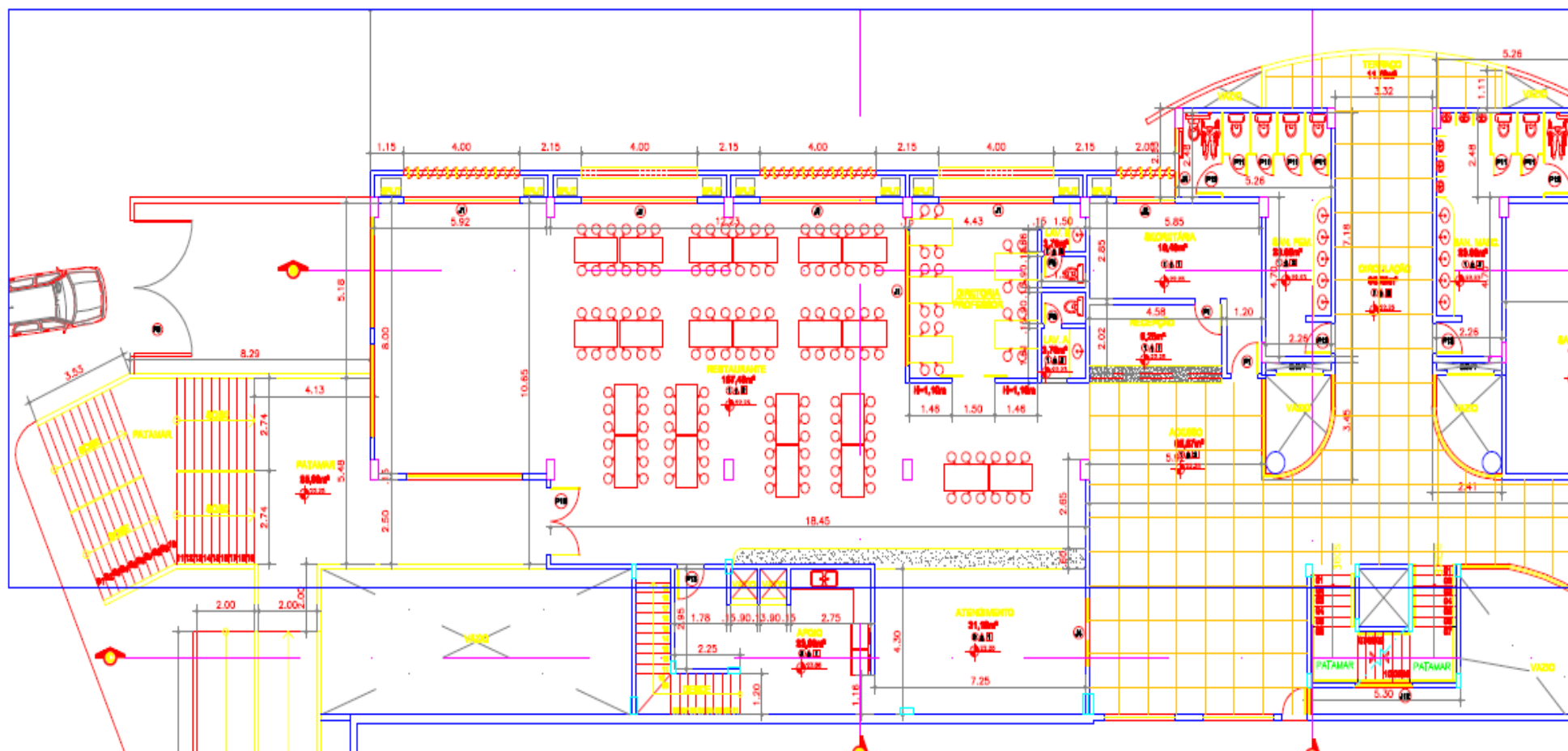
ALA DA COZINHA



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS SÃO LUÍS / MONTE CASTELO

Av. Getúlio Vargas, nº 4 - Monte Castelo – São Luís/MA, CEP. 65.030-005

ALA DO RESTAURANTE





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS SÃO LUÍS / MONTE CASTELO

Av. Getúlio Vargas, nº 4 - Monte Castelo – São Luís/MA, CEP. 65.030-005

Site: www.ifma.edu.br e E-mail: contratos.mtc@ifma.edu.br

ANEXO V

DECLARAÇÃO DE CONTRATOS FIRMADOS COM A INICIATIVA PRIVADA E COM A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA.

Declaramos que a empresa _____ ,
inscrita no CNPJ (MF) nº _____ , possui os seguintes contratos
firmados com a iniciativa privada e administração pública:

Órgão/Empresa	Nº/Ano do Contrato	Data de Assinatura	Valor Total (R\$)
Valor Total dos Contratos			

Local e data.

Assinatura

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS SÃO LUÍS / MONTE CASTELO

Av. Getúlio Vargas, nº 4 - Monte Castelo – São Luís/MA, CEP. 65.030-005

Site: www.ifma.edu.br e E-mail: contratos.mtc@ifma.edu.br

Cálculo demonstrativo visando comprovar que o patrimônio líquido é igual ou superior a 1/12 (um doze avos) do valor dos contratos firmados com a Administração Pública e com a iniciativa privada.

$$\frac{\text{Valor do Patrimônio Líquido} \times 12}{\text{Valor total dos contratos}} > 1$$

Obs.: Esse resultado deverá ser superior a 1.

Cálculo demonstrativo da variação percentual do valor total constante na declaração de contratos firmados com a iniciativa privada e com a Administração Pública em relação à receita bruta.

$$\frac{(\text{Valor da receita bruta} - \text{Valor total dos contratos})}{\text{Valor da receita bruta}} \times 100 =$$

Obs.: Caso o percentual encontrado seja maior que 10% (positivo ou negativo), a licitante deverá apresentar as devidas justificativas.

JUSTIFICATIVAS PARA A VARIAÇÃO PERCENTUAL SUPERIOR A 10%

Observações:

- 1 Esta declaração deverá ser emitida em papel que identifique a licitante;
- 2 A licitante deverá informar todos os contratos vigentes.

ANEXO II

INST.FED.DO MARANHAO/CAMPUS MONTE CASTELO

Estudo Técnico Preliminar 15/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 23249.026413.2026-54

2. Descrição da necessidade

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão/Campus São Luís Monte Castelo, desde sua criação instituída pela Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, integra a fase da Pré-Expansão do Plano de Expansão da Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica do Ministério da Educação, tendo experimentado significativa expansão estrutural e acadêmica.

Em decorrência da ampliação das atividades acadêmicas e administrativas do Campus, identificou-se a necessidade de adequação da infraestrutura interna às demandas atuais da comunidade acadêmica. Entre essas demandas, destaca-se a disponibilização de serviços de restaurante/lanchonete, destinados ao atendimento de estudantes, servidores, colaboradores e visitantes, com o objetivo de assegurar acesso à alimentação adequada durante a permanência nas dependências da instituição.

O Campus São Luís Monte Castelo desenvolve suas atividades acadêmicas nos três turnos (matutino, vespertino e noturno) e oferta cursos de Educação Técnica, Profissional, Educação Superior e Pós Graduação. Nessa modalidade, as atividades letivas são distribuídas em dois turnos consecutivos, compreendendo os períodos matutino e vespertino ou vespertino e noturno, conforme a organização curricular de cada curso. Observa-se que uma parcela significativa dos estudantes matriculados nesses cursos enfrenta longos tempos de deslocamento entre a residência e a instituição de ensino. Adicionalmente, verifica-se que um número expressivo de famílias não dispõe de recursos financeiros suficientes para custear as despesas com transporte de forma contínua, o que pode comprometer a frequência, a permanência e o desempenho acadêmico dos discentes.

A Política Institucional de Alimentação e Nutrição Estudantil (PIANE) reconhece a alimentação como um direito dos estudantes e orienta que sua oferta seja permanente e regular. Esse direito encontra respaldo na Lei nº 11.947/2009, que institui o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e estabelece que a alimentação escolar é direito dos estudantes da educação básica pública e dever do Estado. Dessa forma, é possível fundamentar a presente contratação com base na PIANE, no PNAE, na assistência estudantil e nas demais normas aplicáveis, demonstrando a obrigação institucional de promover o acesso à alimentação estudantil.

Diante desse contexto, evidencia-se a necessidade de realização de processo para a contratação de serviços de fornecimento de refeições no Campus, como medida de cumprimento da PIANE, contribuindo para a redução dos índices de evasão e retenção escolar, ao assegurar aos estudantes condições adequadas de alimentação durante a permanência na instituição.

Adicionalmente, parcela significativa dos servidores e colaboradores, em razão da jornada de trabalho e da distância entre suas residências e o Campus, necessita permanecer nas dependências da instituição durante os intervalos destinados às refeições, especialmente no almoço e no jantar.

Além do fornecimento de refeições, há a necessidade de serviços de lanches para atender alunos, servidores, colaboradores e visitantes em geral, no período de funcionamento diário do Campus.

A Administração Pública opta pela realização de procedimento de contratação adequado para o fornecimento oneroso de refeições e lanches, com padrão cardápio popular e sistema de distribuição tipo PF (prato feito) à comunidade acadêmica do IFMA/Campus São Luís Monte Castelo, mediante concessão onerosa de espaço público.

Considerando que o contrato atualmente vigente com a empresa que exerce essa atividade tem seu vencimento no mês de julho do corrente ano, e que a interrupção dos serviços de alimentação implicaria graves prejuízos à comunidade acadêmica, comprometendo a permanência dos estudantes e as atividades laborais dos servidores, revela-se medida de urgência a contratação emergencial, com fulcro no art. 75, inciso VIII, da Lei nº 14.133, de 2021, que autoriza a dispensa de licitação nos casos de emergência ou calamidade pública, quando caracterizada urgência de atendimento de situação que possa ocasionar prejuízo ou comprometer a continuidade dos serviços públicos essenciais.

O contrato emergencial terá vigência de 12 (doze) meses, improrrogáveis, prazo necessário para a realização do procedimento licitatório regular, garantindo-se, assim, a continuidade e a qualidade dos serviços prestados à comunidade acadêmica.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Núcleo de Assistência ao Educando - NAE	Paloma Regina Coelho

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A Contratada deverá atender os seguintes requisitos:

- a) Os serviços serão realizados na sede do Restaurante do IFMA – Campus São Luís/Monte Castelo e áreas de lanchonete (quiosques).
- b) Os serviços serão executados por empresa especializada no fornecimento, preparo e distribuição de alimentos e refeições, incluindo serviço de lanchonete, de acordo com o calendário letivo do IFMA – Campus São Luís/Monte Castelo, exceto nos dias em que não houver expediente administrativo e/ou acadêmico.
- c) Compete à Contratada utilizar empregados habilitados e em quantidade suficiente, com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor.
- d) A Contratada é responsável por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante.
- e) A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração, vedando-se qualquer relação que caracterize pessoalidade e subordinação direta.
- f) A Contratada deve providenciar e custear todos os máquinas, materiais, mobiliários e equipamentos necessários ao atendimento do fim público a que se destina esta contratação. A quantidade e o tipo disponíveis devem ser suficientes para o perfeito atendimento ao usuário, observadas as disposições legais quanto à segurança.
- g) A instalação e manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados para a prestação dos serviços são de inteira responsabilidade da Contratada.
- h) A Contratada deverá seguir todas as legislações e normativos pertinentes à atividade que executará.
- i) A Contratada deverá armazenar, manipular e distribuir os gêneros e preparações adquiridos pelo IFMA Campus São Luís/Monte Castelo no âmbito da Lei nº 11.947/2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da Educação Básica por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.
- j) A Contratada será a única autorizada a comercializar refeições e lanches nas dependências do IFMA Campus São Luís/Monte Castelo, salvo em eventos institucionais ou atividades pedagógicas previamente autorizadas pela Administração.

5. Levantamento de Mercado

Para fins de levantamento de mercado, utilizaram-se como parâmetro as contratações semelhantes realizadas por outras instituições públicas, obtendo-se os seguintes resultados:

ÓRGÃO	Nº DA COMPRA	OBJETO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO	Contratação Direta nº 00046/2022	CONTRATAÇÃO EM CARÁTER EMERGENCIAL de empresa especializada na prestação de serviços de produção e distribuição de refeições para coletividade sadia no Restaurante Universitário da Universidade Federal de Pernambuco, Centro Acadêmico do Agreste, Caruaru, PE, compreendendo as refeições do almoço e jantar, produzidas sob cessão onerosa de área física equipada e mobiliada.
UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI	Contratação Direta nº 177/2025	Cessão de uso oneroso de espaço mediante pagamento de aluguel para a exploração comercial em dependência da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, destinado à exploração dos serviços de Lanchonete, localizado no Campus Janaúba, na cidade de Janaúba/MG.
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCACAO, CIENCIA E	Contratação Direta nº	Concessão onerosa de uso para exploração de serviço de cantina e lanchonete

TECNOLOGIA DO PARANA	282/2025	no Campus Assis Chateaubriand do IFPR
UNIVERSIDADE FEDERAL DE CATALAO	Contratação Direta nº 50/2025	Contratação emergencial de empresa especializada para a prestação de serviços de alimentação e nutrição, durante 12 meses, por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição de refeições para o Restaurante Universitário (RU) da Universidade Federal de Catalão (UFCAT).

Considerando a natureza do serviço, bem como em pesquisa às contratações realizadas por outros órgãos públicos, conforme a tabela acima, verifique-se a contratação de serviço de empresa especializada em fornecimento de refeições na modalidade Prato Feito (com cardápio sugerido), para os alunos, servidores, terceirizados e visitantes, mediante a concessão onerosa de espaço público referente a área física do Restaurante e Lanchonete, por meio de dispensa emergencial de licitação, é uma solução adotada com frequência, correspondendo à que melhor atende às necessidades do Campus Monte Castelo, conforme as justificativas demonstradas no item 2.

6. Descrição da solução como um todo

Constitui objeto do presente ETP a contratação de empresa para concessão onerosa de uso de espaço público para a exploração de serviços de restaurante e lanchonete no IFMA/Campus São Luís Monte Castelo, com a finalidade de oferecer alimentação de qualidade aos alunos regularmente matriculados, contribuindo para sua permanência e formação acadêmica, bem como aos servidores, colaboradores e visitantes, assegurando condições adequadas para o desempenho de suas atividades laborais.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Para o restaurante, a estimativa é de aproximadamente 750 (setecentos e cinquenta) refeições por dia, totalizando 150.000 (cento e cinquenta mil) refeições anuais, considerando 200 (duzentos) dias letivos.

Para os servidores, colaboradores e visitantes, não é possível adotar o mesmo critério de estimativa, uma vez que a Administração do Campus não dispõe de série histórica de consumo, visto que as refeições são comercializadas diretamente com o consumidor final.

Da mesma forma, para a lanchonete, o mesmo critério não se aplica, pois há grande variedade de produtos comercializados, e a Administração do Campus também não detém série histórica de consumo, considerando que as vendas são realizadas diretamente ao consumidor final.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 2.256.000,00

O custo estimado da contratação é de R\$ 2.256.000,00 (dois milhões e duzentos e cinquenta e seis mil reais). Para a obtenção deste valor, foram utilizados os parâmetros previstos na Instrução Normativa SEGES **65/2021**.

Para melhor explicação da metodologia, tem-se o seguinte:

Para o **fornecimento das refeições** foi realizada pesquisa de preço no sistema Pesquisa de Preços do Governo Federal, anexada ao presente Estudo Técnico Preliminar (anexo I).

Para o **valor da concessão onerosa de uso** deverá ser utilizado a Resolução Nº 08/2026, de 15 de julho de 2026, do Conselho Diretor do Instituto Federal de Educação Tecnológica do Maranhão, atualizado pelo IGP-M (anexo II).

A base material para julgamento será o menor preço global do lote refeição (PF), adotando-se o critério de menor preço. Sendo assim, apresentam-se os preços máximos admitidos para a contratação:

Para refeição dos alunos do tipo PF (prato feito), com 01 (uma) opção de proteína o valor unitário é de , conforme a Tabela 01.

Tabela 01

Item	Descrição	Peso aproximado	Unidade de medida	Valor médio unitário (PF)

1	Prato Feito do aluno com um tipo de salada (verduras cruas ou legumes cozidos ou legumes crus), um tipo de prato principal proteico (carne bovina ou ave ou peixe ou suína), um tipo de arroz, um tipo de feijão, um tipo de guarnição (macarrão ou farofa ou mandioca ou abobrinha ou batata-doce), um tipo de opção vegetariana e uma sobremesa (fruta ou suco).	600g	Prato Feito (PF)	R\$ 15,04
---	--	------	------------------	-----------

Tabela 02

Para os lanches a pesquisa de preço teve como média os seguintes valores:

Item	Descrição	Peso aprox	Valor médio unitário
01	Sanduíche Natural	222g	R\$ 11,50
02	Misto Quente	110g	R\$ 7,50
03	Kibe	100g	R\$ 6,50
04	Esfiha de Frango	100g	R\$ 6,50
05	Esfiha de Carne	100g	R\$ 6,50
06	Empada de Frango	100g	R\$ 6,50
07	Empada de Carne	100g	R\$ 6,50
08	Pastel Assado	100g	R\$ 6,50
09	Mini Pizza	160g	R\$ 26,05
10	Bolo Simples (sem recheio, cobertura, tipo de milho, chocolate, goma de tapioca, trigo)	100g	R\$ 5,50
11	Tapioca com Queijo	80g	R\$ 9,00
12	Tapioca com Ovo	80g	R\$ 10,00
13	Tapioca Simples	50g	R\$ 6,00
14	Pão com Manteiga	50g	R\$ 4,50
15	Pão com Ovo	110g	R\$ 8,50

16	Pão com Queijo	110g	R\$ 8,50
17	Suco (polpa com água)	200ml	R\$ 6,00
18	Suco (polpa com leite)	200ml	R\$ 7,00
19	Café com Leite	200ml	R\$ 5,50
20	Café Puro	200ml	R\$ 4,00
21	Vitamina de fruta	200ml	R\$ 9,50
22	Água mineral sem gás	200ml	R\$ 3,00
23	Água mineral com gás	200ml	R\$ 3,75
Valor Médio Total			R\$ 168,80

Observação: Os valores referentes aos lanches são exemplificativo e de referência, por tanto, não entrarão na disputa.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Em razão das características do objeto, não se recomenda o parcelamento, pois o serviço pode ser executado por uma única empresa, o que se mostra técnica e economicamente viável para a Administração, além de garantir maior eficiência na gestão e fiscalização contratual.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Informa-se que não há contratações realizadas ou futuras que guardem relação ou afinidade com o objeto da presente licitação, uma vez que o contrato será executado direta e exclusivamente pela empresa vencedora, não sendo admitida a subcontratação do objeto licitatório.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual (2026), conforme detalhamento a seguir:

I) ID PCA no PNCP: 10735145000194-0-000003/2026;

II) Data de publicação no PNCP: 12/05/2025

III) Id do item no PCA: 979 ;

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

V) Identificador da Futura Contratação: 158286-53/2026.

Ademais, a contratação está em plena consonância com a Política de Atendimento ao Discente, prevista no Plano de Desenvolvimento Institucional – PDI (2019-2023, p. 55), a qual estabelece que o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão deve implementar políticas voltadas ao atendimento estudantil, com o objetivo de democratizar as condições de permanência, mitigar os efeitos das desigualdades sociais, reduzir os índices de evasão e promover a inclusão social. Tais políticas destinam-se aos estudantes regularmente matriculados no Campus São Luís Monte Castelo, assegurando, assim, que as ações estejam alinhadas aos princípios institucionais de equidade e justiça social.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A presente contratação tem como objetivo assegurar a prestação de serviços de alimentação por meio do fornecimento de refeições e lanches nutricionalmente balanceados, de qualidade e a preços acessíveis. Destina-se, prioritariamente, aos estudantes regularmente matriculados, contribuindo para sua permanência, êxito acadêmico e conclusão dos cursos, ao oferecer alimentação adequada durante sua permanência no Campus, favorecendo o processo de ensino-aprendizagem e reduzindo fatores que possam comprometer a frequência e o desempenho escolar. Adicionalmente, a contratação visa garantir aos servidores e colaboradores condições adequadas para o exercício de suas atividades laborais.

13. Providências a serem Adotadas

Não há providências a serem adotadas, pois as condições do local estão adequadas à execução dos serviços.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A Contratada deverá estabelecer medidas preventivas com o objetivo de diminuir os impactos ambientais decorrentes da execução dos serviços, observando as seguintes diretrizes:

1. Uso racional da água

A Contratada deverá adotar procedimentos corretos para o uso adequado da água, com ênfase na economia e na prevenção do desperdício, por meio de capacitação e orientações sistemáticas aos seus funcionários, bem como pela identificação e correção de possíveis vazamentos.

2. Eficiência energética

A Contratada deverá implementar, junto aos seus funcionários, programas de racionalização do uso de energia, com verificação periódica da ineficiência energética dos sistemas de aquecimento e refrigeração. Recomenda-se, ainda, a instalação de sensores de presença e o rebaixamento de luminárias, entre outras medidas.

3. Gerenciamento de resíduos sólidos

A Contratada responsabiliza-se pela destinação final ambientalmente adequada dos resíduos e rejeitos gerados nas atividades objeto do contrato, devendo contratar empresa especializada para a realização desse serviço, em conformidade com a Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010) e com a Lei Municipal nº 6.321, de 27 de março de 2018.

A Contratada deverá realizar a separação dos resíduos recicláveis descartados, destinando-os, preferencialmente, às associações e cooperativas de catadores de materiais recicláveis, nos termos do Decreto nº 10.936, de 2022, que regulamenta a Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS).

4. Proibição do uso de canudos plásticos

Em observância à Lei Estadual nº 11.014/2019, que dispõe sobre a utilização de canudos produzidos em material plástico em estabelecimentos comerciais e afins, fica vedado o uso de canudos plásticos, sendo obrigatória a utilização de canudos produzidos com material biodegradável.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Conforme os apontamentos e fundamentações apresentadas neste Estudo Técnico Preliminar, declara-se a viabilidade da contratação.

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](#).

PALOMA REGINA COELHO

Nutricionista / Requisitante



Assinou eletronicamente em 11/08/2026 às 15:53:50.

ERICA PATRICIA MARQUES DE ARAUJO

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 12/08/2026 às 12:58:31.

MARIA APARECIDA SILVA ABREU BARRETO

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 11/08/2026 às 16:07:40.

Relatório de pesquisa de preço

Relatório Resumido

Relatório emitido em 12/08/2026 17:07

Informações básicas

Número da Pesquisa	UASG	Status	Editado por
27/2026	158286	Concluída	PALOMA REGINA COELHO

Título: Pesquisa de Preço - Restaurante

Observações:

Total de itens cotados: 1	Valor total da pesquisa de preços: R\$ 2.256.000,0000
----------------------------------	--

Itens cotados

Item: 1

Descrição do item	Unidade de Fornecimento	Quantidade
5320 - Refeições industriais - preparo / distribuição	UNIDADE	150000

Consolidação dos preços cotados

Menor Preço	Média	Mediana	Coefficiente de Variação: 699,9945%
R\$ 1,5500	R\$ 2.369.218,2970	R\$ 15,0400	Desvio Padrão: 16.584.397,3862
			Maior Preço: R\$ 118.460.000,0000

Método de cálculo adotado: Mediana

Filtro Aplicado
Período: 12 Meses

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1	I	UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANA - Compras.gov.br	2000	UNIDADE	R\$ 23,2800	08/07/2026	Sim
2	I	ESP-SECRETARIA DA SEGURANCA PUBLICA - Compras.gov.br	48000	UNIDADE	R\$ 6,2100	08/07/2026	Sim
3	I	ESP-SECRETARIA DA SEGURANCA PUBLICA - Compras.gov.br	660000	UNIDADE	R\$ 6,2100	08/07/2026	Sim
4	I	ESP-SECRETARIA DA SEGURANCA PUBLICA - Compras.gov.br	48000	UNIDADE	R\$ 16,2000	08/07/2026	Sim
5	I	ESP-SECRETARIA DA SEGURANCA PUBLICA - Compras.gov.br	495000	UNIDADE	R\$ 16,0800	08/07/2026	Sim
6	I	ESP-SECRETARIA DA SEGURANCA PUBLICA - Compras.gov.br	48000	UNIDADE	R\$ 16,2000	08/07/2026	Sim
7	I	ESP-SECRETARIA DA SEGURANCA PUBLICA - Compras.gov.br	660000	UNIDADE	R\$ 16,0800	08/07/2026	Sim
8	I	UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANA - Compras.gov.br	2000	UNIDADE	R\$ 23,2800	07/07/2026	Sim
9	I	UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANA - Compras.gov.br	2000	UNIDADE	R\$ 23,2800	07/07/2026	Sim
		ESP-UNIVERSIDADE DE SAO PAULO -					

10	I	USP - Compras.gov.br	221000	UNIDADE	R\$ 18,9700	06/07/2026	Sim
11	I	ESP-UNIVERSIDADE DE SAO PAULO - USP - Compras.gov.br	260000	UNIDADE	R\$ 18,9700	06/07/2026	Sim
12	I	ESP-UNIVERSIDADE DE SAO PAULO - USP - Compras.gov.br	83200	UNIDADE	R\$ 4,7300	06/07/2026	Sim
13	I	UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANA - Compras.gov.br	9000	UNIDADE	R\$ 23,2800	02/07/2026	Sim
14	I	UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANA - Compras.gov.br	9000	UNIDADE	R\$ 23,2800	30/06/2026	Sim
15	I	UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANA - Compras.gov.br	9000	UNIDADE	R\$ 23,2800	30/06/2026	Sim
16	I	PREFEITURA DE PRUDENTÓPOLIS - PR - Compras.gov.br	300	UNIDADE	R\$ 174,9500	30/06/2026	Sim
17	I	PREFEITURA DE PRUDENTÓPOLIS - PR - Compras.gov.br	2200	UNIDADE	R\$ 174,9500	30/06/2026	Sim
18	I	ESTADO DO ACRE - Compras.gov.br	151200	UNIDADE	R\$ 5,4800	23/06/2026	Sim
19	I	ESTADO DO ACRE - Compras.gov.br	2296512	UNIDADE	R\$ 6,1800	23/06/2026	Sim
20	I	DISTRITO FEDERAL - Compras.gov.br	480600	UNIDADE	R\$ 4,4900	19/06/2026	Sim
21	I	DISTRITO FEDERAL - Compras.gov.br	815040	UNIDADE	R\$ 7,9900	19/06/2026	Sim
22	I	DISTRITO FEDERAL - Compras.gov.br	141480	UNIDADE	R\$ 4,8000	19/06/2026	Sim
23	I	DISTRITO FEDERAL - Compras.gov.br	469800	UNIDADE	R\$ 5,2000	19/06/2026	Sim
24	I	DISTRITO FEDERAL - Compras.gov.br	794880	UNIDADE	R\$ 8,7900	19/06/2026	Sim
25	I	DISTRITO FEDERAL - Compras.gov.br	190080	UNIDADE	R\$ 4,2900	19/06/2026	Sim
26	I	DISTRITO FEDERAL - Compras.gov.br	480600	UNIDADE	R\$ 5,0000	19/06/2026	Sim
27	I	DISTRITO FEDERAL - Compras.gov.br	815040	UNIDADE	R\$ 8,0800	19/06/2026	Sim
28	I	DISTRITO FEDERAL - Compras.gov.br	141480	UNIDADE	R\$ 2,5000	19/06/2026	Sim
29	I	DISTRITO FEDERAL - Compras.gov.br	469800	UNIDADE	R\$ 5,0000	19/06/2026	Sim
30	I	DISTRITO FEDERAL - Compras.gov.br	794880	UNIDADE	R\$ 8,2000	19/06/2026	Sim
31	I	DISTRITO FEDERAL - Compras.gov.br	190080	UNIDADE	R\$ 3,0000	19/06/2026	Sim
32	I	DISTRITO FEDERAL - Compras.gov.br	708120	UNIDADE	R\$ 4,9500	19/06/2026	Sim
33	I	DISTRITO FEDERAL - Compras.gov.br	1252080	UNIDADE	R\$ 8,2000	19/06/2026	Sim
34	I	DISTRITO FEDERAL - Compras.gov.br	304200	UNIDADE	R\$ 3,0000	19/06/2026	Sim
35	I	ESTADO DO PARANA - Compras.gov.br	35000	UNIDADE	R\$ 18,5000	12/06/2026	Sim
36	I	UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - Compras.gov.br	11000	UNIDADE	R\$ 16,2700	10/06/2026	Sim
37	I	UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - Compras.gov.br	16333	UNIDADE	R\$ 16,2700	10/06/2026	Sim
38	I	UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - Compras.gov.br	15440	UNIDADE	R\$ 17,0200	10/06/2026	Sim
39	I	UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - Compras.gov.br	22440	UNIDADE	R\$ 17,0200	10/06/2026	Sim
40	I	UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - Compras.gov.br	13000	UNIDADE	R\$ 16,2700	10/06/2026	Sim
41	I	UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - Compras.gov.br	16916	UNIDADE	R\$ 17,0200	10/06/2026	Sim
42	I	UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - Compras.gov.br	23916	UNIDADE	R\$ 17,0200	10/06/2026	Sim
43	I	FUND.UNIVERSIDADE FEDERAL VALE SAO FRANCISCO - Compras.gov.br	76560	UNIDADE	R\$ 16,5000	03/06/2026	Sim
44	I	FUND.UNIVERSIDADE FEDERAL VALE SAO FRANCISCO - Compras.gov.br	184800	UNIDADE	R\$ 16,5000	03/06/2026	Sim
45	I	FUND.UNIVERSIDADE FEDERAL VALE SAO FRANCISCO - Compras.gov.br	26400	UNIDADE	R\$ 14,0000	03/06/2026	Sim
46	I	ESP-INST. ASSIST. MED. SERV. PUB. ESTAD. - Compras.gov.br	1	UNIDADE	R\$ 118.460.000,0000	02/06/2026	Sim
47	I	UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA - Compras.gov.br	2300	UNIDADE	R\$ 11,0000	01/06/2026	Sim
		UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA					

48	I	CATARINA - Compras.gov.br	115000 UNIDADE	R\$ 13,5100	01/06/2026	Sim
49	I	UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA - Compras.gov.br	380 UNIDADE	R\$ 2,0200	01/06/2026	Sim
50	I	UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA - Compras.gov.br	18000 UNIDADE	R\$ 1,5500	01/06/2026	Sim

Legenda:

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

i Compra ou item sofreu atualização após homologação.

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-μ)², onde μ 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.

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

ANEXO III

Mapa de Gerenciamento de Riscos 12/2026

1. Informações Básicas

Número do Mapa de Gerenciamento de Riscos	Responsável pela Edição	Data de Criação
12/2026	ERICA PATRICIA MARQUES DE ARAUJO	11/08/2026 11:14
Status do Mapa de Gerenciamento de Riscos		
Disponibilizado (Planejamento)		
Objeto do Mapa de Riscos		
Identificação dos riscos associados à contratação de serviços de restaurante e lanchonete no IFMA – Campus São Luís Monte Castelo.		

2. Histórico de Revisões

Data e Hora	Versão	Descrição	Autor
12/08/2026 12:59	1.0	Revisão gerada automaticamente após disponibilização de ajustes na fase de Planejamento	ERICA PATRICIA MARQUES DE ARAUJO

3. Riscos Identificados

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-01	Interrupção ou atraso no início do funcionamento do restaurante/lanchonete	Falhas no planejamento da implantação; atraso na disponibilização de equipamentos, pessoal ou insumos	Gestão de Contrato	Administração	Extremo	
Impactos						
1	Comprometimento do início da prestação dos serviços e indisponibilidade do restaurante/lanchonete para atendimento da comunidade acadêmica.					
Ações Preventivas						
P-01	Realizar reunião inicial; estabelecer cronograma de implantação; exigir preposto e verificar previamente as condições necessárias ao início da execução.			Responsáveis: PALOMA REGINA COELHO, MARIA APARECIDA SILVA ABREU BARRETO, ERICA PATRICIA MARQUES DE ARAUJO		
Ações de Contingência						
C-01	Notificar a contratada; determinar regularização imediata; aplicar medidas contratuais cabíveis.			Responsáveis: PALOMA REGINA COELHO, MARIA APARECIDA SILVA ABREU BARRETO, ERICA PATRICIA MARQUES DE ARAUJO		

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-02	Desabastecimento de alimentos ou lanches durante o funcionamento	Falha no planejamento de compras e estoques; aumento inesperado da demanda; problemas com fornecedores.	Gestão de Contrato	Administração	Alto	
Impactos						
1	Indisponibilidade de alimentos e lanches aos usuários, comprometendo a continuidade e a qualidade dos serviços.					
Ações Preventivas						
P-01	Exigir planejamento de estoque e manutenção de quantidade suficiente de gêneros e lanches.			Responsáveis: PALOMA REGINA COELHO, MARIA APARECIDA SILVA ABREU BARRETO, ERICA PATRICIA MARQUES DE ARAUJO		
Ações de Contingência						
C-01	Determinar reposição imediata; registrar ocorrência; aplicar sanções quando cabíveis.			Responsáveis: PALOMA REGINA COELHO, MARIA APARECIDA SILVA ABREU BARRETO, ERICA PATRICIA MARQUES DE ARAUJO		

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-03	Fornecimento de alimentos em desconformidade com os padrões de	Falhas na aquisição, armazenamento,	Gestão de Contrato	Administração	Alto	

qualidade, validade ou manipulação ou conservação dos alimentos.
condições higiênico-sanitárias

Impactos	
1	Risco à saúde dos usuários, perda da qualidade e responsabilização da contratada
Ações Preventivas	
P-01	Fiscalização de validade, procedência, armazenamento, higiene e condições dos alimentos
	Responsáveis: PALOMA REGINA COELHO, MARIA APARECIDA SILVA ABREU BARRETO, ERICA PATRICIA MARQUES DE ARAUJO
Ações de Contingência	
C-01	Retirar alimentos inadequados; determinar substituição; registrar ocorrência
	Responsáveis: PALOMA REGINA COELHO, MARIA APARECIDA SILVA ABREU BARRETO, ERICA PATRICIA MARQUES DE ARAUJO

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-04	Preparação ou armazenamento inadequado dos alimentos	Falhas nos procedimentos de manipulação, higienização, conservação ou controle de temperatura.	Gestão de Contrato	Administração	Alto	

Impactos	
1	Possibilidade de contaminação dos alimentos e risco à saúde dos usuários.
Ações Preventivas	
P-01	Fiscalizar preparo, armazenamento, higienização e conservação
Responsáveis: PALOMA REGINA COELHO, MARIA APARECIDA SILVA ABREU BARRETO, ERICA PATRICIA MARQUES DE ARAUJO	
Ações de Contingência	
C-01	Suspender disponibilização dos alimentos inadequados e determinar correção
Responsáveis: PALOMA REGINA COELHO, MARIA APARECIDA SILVA ABREU BARRETO, ERICA PATRICIA MARQUES DE ARAUJO	

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-05	Descumprimento do cardápio ou fornecimento de itens diferentes dos previstos	Indisponibilidade de ingredientes; falha de planejamento; alteração unilateral	Gestão de Contrato	Administração	Alto	

Impactos	
1	Oferta de alimentação em desacordo com as condições estabelecidas no contrato
Ações Preventivas	
P-01	Acompanhamento da demanda; ajustes de quantitativos; planejamento da produção
Responsáveis: PALOMA REGINA COELHO, MARIA APARECIDA SILVA ABREU BARRETO, ERICA PATRICIA MARQUES DE ARAUJO	
Ações de Contingência	
C-01	Determinar produção/reposição emergencial
Responsáveis: PALOMA REGINA COELHO, MARIA APARECIDA SILVA ABREU BARRETO, ERICA PATRICIA MARQUES DE ARAUJO	

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-06	Preços dos lanches incompatíveis com o mercado	Pesquisa de preços insuficiente ou defasada	Planejamento	Administração	Alto	

Impactos	
1	Cobrança de preços incompatíveis com o mercado e prejuízo à razoabilidade da contratação
Ações Preventivas	
P-01	Realizar pesquisa de preços adequada e atualizada
Responsáveis: PALOMA REGINA COELHO, MARIA APARECIDA SILVA ABREU BARRETO, ERICA PATRICIA MARQUES DE ARAUJO	
Ações de Contingência	
C-01	Realizar nova pesquisa e reavaliar os preços
Responsáveis: PALOMA REGINA COELHO, MARIA APARECIDA SILVA ABREU BARRETO, ERICA PATRICIA MARQUES DE ARAUJO	

4. Acompanhamento das Ações de Tratamento de Riscos

Nenhum acompanhamento incluído.

5. Responsáveis / Assinantes

Equipe de Planejamento

PALOMA REGINA COELHO

Nutricionista - Requisitante



Assinou eletronicamente em 11/08/2026 às 15:55:56.

MARIA APARECIDA SILVA ABREU BARRETO

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 11/08/2026 às 16:08:46.

ERICA PATRICIA MARQUES DE ARAUJO

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 12/08/2026 às 12:59:01.

ANEXO IV



TERMO DE CONTRATO

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23249.026413.2026-54

DISPENSA ELETRÔNICA XX/2026 (UASG 158286)

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº xx/2026

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº/2026, QUE FAZEM
ENTRE SI O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO
CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO/ CAMPUS SÃO
LUÍS-MONTE CASTELO E A EMPRESA.....

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão/Campus São Luís-Monte Castelo, com sede na Avenida Getúlio Vargas, nº 04, bairro Monte Castelo, CEP: 65.030-005, na cidade de São Luís / MA. inscrito(a) no CNPJ sob o nº 16.735.145/0019-13, neste ato representado(a) pelo Diretor Geral, xxxxxxxx, nomeado pela Portaria nº xxxxx de xx de xxxxx de 20xxx, publicada no DOU nº xx de xx de xxxxx de 20xx, portador da matrícula funcional nº xxxxxx doravante denominado CONTRATANTE, e o(a)....., inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na....., em.....doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por (nome e função no contratado), conforme atos constitutivos da empresa OU procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no Processo nº 23249.026413.2026-54 e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente da Dispensa Eletrônica XX/2026, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação, fundamentada no art. 75, inciso VIII, da Lei nº 14.133/2021, de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de refeições na modalidade Prato Feito (PF), com cardápio sugerido e sem utilização de balança, destinadas aos alunos, servidores, colaboradores terceirizados e visitantes, mediante concessão onerosa de uso da área física destinada ao Restaurante e Lanchonete do IFMA/Campus São Luís Monte Castelo, incluindo o fornecimento e a instalação de todos os equipamentos necessários à execução dos serviços, adequados à estrutura existente, pelo prazo máximo de 12 (doze) meses, improrrogável, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR ANUAL (R\$)
1	Prato Feito do aluno, servidor, visitante\colaborador com um tipo de salada (verduras cruas ou legumes cozidos ou legumes crus), um tipo de prato principal proteico (carne bovina ou ave ou peixe ou suína), um tipo de arroz, um tipo de feijão, um tipo de guarnição (macarrão ou farofa ou	Refeição	150.000	R\$ 15,04	R\$ 2.256,000



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS SÃO LUÍS - MONTE CASTELO
Av. Getúlio Vargas, nº04 – Monte Castelo – São Luís/MA CEP: 65.030-0005

	mandioca ou abobrinha ou batatadoce), um tipo de opção vegetariana e uma sobremesa (fruta ou suco). Peso Mínimo 600g				
VALOR TOTAL (R\$)					R\$ 2.256,000

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.3.1. O Termo de Referência;
- 1.3.2. O Edital da Licitação;
- 1.3.3. A Proposta do contratado; e
- 1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da assinatura do contrato, vedada a prorrogação, nos termos da contratação emergencial prevista no art. 75, inciso VIII, da Lei nº 14.133/2021.

CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. As regras sobre a subcontratação do objeto são aquelas estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

5.1. O valor total da contratação é de R\$...... (.....)

5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

5.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO

6.1. O prazo para pagamento ao CONTRATADO e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS SÃO LUÍS - MONTE CASTELO
Av. Getúlio Vargas, nº04 – Monte Castelo – São Luís/MA CEP: 65.030-0005

7.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são aquelas definidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)

8.1. São obrigações do CONTRATANTE:

- 8.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo CONTRATADO, de acordo com o contrato e seus anexos;
- 8.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- 8.1.3. Notificar o CONTRATADO, por escrito, sobre vícios, defeitos incorreções, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto contratual, fixando prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido, total ou parcialmente, às suas expensas, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas;
- 8.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo CONTRATADO;
- 8.1.5. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal em relação à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;
- 8.1.6. Efetuar o pagamento ao CONTRATADO do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;
- 8.1.7. Aplicar ao CONTRATADO as sanções previstas na lei e neste Contrato;
- 8.1.8. Não praticar atos de ingerência na administração do CONTRATADO, tais como:
 - 8.1.8.1. indicar pessoas expressamente nominadas para executar direta ou indiretamente o objeto contratado;
 - 8.1.8.2. fixar salário inferior ao definido em lei ou em ato normativo a ser pago pelo CONTRATADO;
 - 8.1.8.3. estabelecer vínculo de subordinação com funcionário do CONTRATADO;
 - 8.1.8.4. definir forma de pagamento mediante exclusivo reembolso dos salários pagos;
 - 8.1.8.5. demandar a funcionário do CONTRATADO a execução de tarefas fora do escopo do objeto da contratação; e
 - 8.1.8.6. prever exigências que constituam intervenção indevida da Administração na gestão interna do CONTRATADO.
- 8.1.9. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo CONTRATADO;
- 8.1.10. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
 - 8.1.10.1. A Administração terá o prazo de **15 (quinze) dias**, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
 - 8.1.10.2. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 15 (quinze) dias.
 - 8.1.10.3. Comunicar o CONTRATADO na hipótese de posterior alteração do projeto pelo



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS SÃO LUÍS - MONTE CASTELO
Av. Getúlio Vargas, nº04 – Monte Castelo – São Luís/MA CEP: 65.030-0005
CONTRATANTE, no caso do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.

8.1.11. Os eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado deverão ser solicitados via protocolo do IFMA Campus São Luís/Monte Castelo através do seguinte e-mail: **protocolo.montecastelo@ifma.edu.br**

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

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

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

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

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

9.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo CONTRATANTE, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;

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

9.5.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

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

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

9.5.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

9.5.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

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

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

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS SÃO LUÍS - MONTE CASTELO

Av. Getúlio Vargas, nº04 – Monte Castelo – São Luís/MA CEP: 65.030-0005

- 9.9. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- 9.10. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação;
- 9.11. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;
- 9.12. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 9.13. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;
- 9.14. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do CONTRATANTE;
- 9.15. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados;
- 9.16. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos;
- 9.17. Fornecer todos os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação de regência;
- 9.18. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;
- 9.19. Submeter previamente, por escrito, ao CONTRATANTE, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere;
- 9.20. Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho;
- 9.21. Não submeter os trabalhadores a condições degradantes de trabalho, jornadas exaustivas, servidão por dívida ou trabalhos forçados;
- 9.22. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos de idade, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos de idade, observada a legislação pertinente;
- 9.23. Não submeter o menor de dezoito anos de idade à realização de trabalho noturno e em condições perigosas e insalubres e à realização de atividades constantes na Lista de Piores Formas de Trabalho Infantil, aprovada pelo Decreto nº 6.481, de 12 de junho de 2008;
- 9.24. Receber e dar o tratamento adequado a denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho;
- 9.25. Manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução do contrato;
 - 9.25.1. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS SÃO LUÍS - MONTE CASTELO

Av. Getúlio Vargas, nº04 – Monte Castelo – São Luís/MA CEP: 65.030-0005

- 9.26. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do CONTRATANTE ou de agente público que tenha desempenhado função na licitação ou que atue na fiscalização ou gestão do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;
- 9.27. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo CONTRATANTE ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do contrato;
- 9.28. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato;
- 9.29. Assegurar aos seus trabalhadores ambiente de trabalho e instalações em condições adequadas ao cumprimento das normas de saúde, segurança e bem-estar no trabalho;
- 9.30. Fornecer equipamentos de proteção individual (EPI) e equipamentos de proteção coletiva (EPC), quando for o caso;
- 9.31. Garantir o acesso do CONTRATANTE, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do contrato;
- 9.32. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram o Termo de Referência, no prazo determinado;
- 9.33. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;
- 9.34. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo o CONTRATADO relatar ao CONTRATANTE toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;

CLÁUSULA DÉCIMA- OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

- 10.1. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.
- 10.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.
- 10.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.
- 10.4. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo CONTRATADO.
- 10.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do CONTRATADO eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.
- 10.6. É dever do CONTRATADO orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.
- 10.7. O CONTRATADO deverá exigir de SUBOPERADORES e SUBCONTRATADOS o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.
- 10.8. O CONTRATANTE poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o CONTRATADO atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS SÃO LUÍS - MONTE CASTELO

Av. Getúlio Vargas, nº04 – Monte Castelo – São Luís/MA CEP: 65.030-0005

- 10.9. O CONTRATADO deverá prestar, no prazo fixado pelo CONTRATANTE, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.
- 10.10. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.
- 10.10.1. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.
- 10.11. O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.
- 10.12. Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

- 11.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 12.1. As regras acerca de infrações e sanções administrativas referentes à execução do contrato são aquelas definidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

- 13.1. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.
- 13.2. O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o CONTRATANTE, mediante justificativa formal de que não dispõe de créditos orçamentários para sua continuidade ou de que o contrato não mais lhe oferece vantagem.
- 13.2.1. Nesse caso, a extinção antecipada ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, garantido um prazo mínimo de dois meses para ciência formal do contratado, devendo ser observada a regra do art. 183 da Lei nº 14.133, de 2021 para a contagem deste prazo.
- 13.3. O contrato poderá ser extinto com fundamento na ausência de créditos orçamentários ou na perda de vantagem contratual antes da data de aniversário, desde que ocorra com ônus para o CONTRATANTE, conforme previsto no art. 138, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.
- 13.4. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133, de 2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.
- 13.5. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.
- 13.6. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.
- 13.7. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS SÃO LUÍS - MONTE CASTELO

Av. Getúlio Vargas, nº04 – Monte Castelo – São Luís/MA CEP: 65.030-0005

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

13.8.1. Do balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

13.8.2. Da relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.8.3. Das indenizações e multas.

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

13.10. O CONTRATANTE poderá ainda:

13.10.1. nos casos de obrigação de pagamento de multa pelo CONTRATADO, reter a garantia prestada a ser executada, conforme legislação que rege a matéria; e

13.10.2. nos casos em que houver necessidade de ressarcimento de prejuízos causados à Administração, nos termos do inciso IV do art. 139 da Lei nº 14.133, de 2021, reter os eventuais créditos existentes em favor do CONTRATADO decorrentes do contrato.

13.11. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o CONTRATADO mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou na contratação direta, ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES

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

14.2. O CONTRATADO é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

14.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

14.4. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do CONTRATANTE, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês.

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

15.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

- I. Gestão/Unidade:
- II. Fonte de Recursos:
- III. Programa de Trabalho:
- IV. Elemento de Despesa:
- V. Plano Interno:



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS SÃO LUÍS - MONTE CASTELO
Av. Getúlio Vargas, nº04 – Monte Castelo – São Luís/MA CEP: 65.030-0005

VI. Nota de Empenho:

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DOS CASOS OMISSOS

16.1. Os casos omissos serão decididos pelo CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

17.1. Incumbirá ao CONTRATANTE divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – FORO

17.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal em São Luís, Seção Judiciária do Maranhão para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

São Luís, XXX de XXX de 2026.

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-

2-