

INST.FED.DO MARANHAO/CAMPUS BARREIRINHAS

Edital 2/2025

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
2/2025	158285-INST.FED.DO MARANHAO/CAMPUS BARREIRINHAS	ELILTON ROCHA FARIAS	06/02/2026 17:23 (v 0.10)
Status			
ASSINADO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
IV - concessão e permissão de uso de bens públicos/Concessão de uso de bens públicos	26/2025	23249.037153.2025-61

—

PREGÃO ELETRÔNICO

90000/2026

CONTRATANTE (UASG)

INSTITUTO FEDERAL DO MARANHÃO CAMPUS BARREIRINHAS (158285)

OBJETO

Contratação de empresa especializada para a prestação de serviços comuns de preparo e distribuição de refeições do tipo prato feito nas dependências do IFMA Campus Barreirinhas, com fornecimento de toda a mão de obra, materiais e equipamentos necessários, mediante concessão onerosa de uso do espaço físico do restaurante, com pagamento mensal ao IFMA, nas condições estabelecidas no instrumento convocatório.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R 380.560,96

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia **26/02/2026** às **10h** (horário de Brasília)

Critério de Julgamento:

Menor preço por grupo

Modo de disputa:

Aberto e fechado

TRATAMENTO FAVORECIDO ME/EPP/EQUIPARADAS

NÃO

MARGEM DE PREFERÊNCIA PARA ALGUM ITEM

NÃO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO
CAMPUS BARREIRINHAS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90000/2026

(Processo Administrativo nº 23249.037153.2025-61)

Torna-se público que o **Instituto Federal do Maranhão – Campus Barreirinhas**, por meio da Coordenadoria de Licitações, Compras e Contratos – CLCC, sediado na Rodovia MA 225 KM 04, Povoado Santa Cruz - Barreirinhas /Ma, realizará licitação, na modalidade **PREGÃO**, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a contratação de empresa especializada para a prestação de serviços comuns de preparo e distribuição de refeições do tipo prato feito nas dependências do IFMA Campus Barreirinhas, com fornecimento de toda a mão de obra, materiais e equipamentos necessários, mediante concessão onerosa de uso do espaço físico do restaurante, com pagamento mensal ao IFMA, nas condições estabelecidas neste instrumento convocatório.

1.2. A licitação será realizada em grupo único, formado por 02 (dois) itens, conforme tabela constante no Termo de Referência, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. Não se aplica.

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar deste certame os interessados previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).

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

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

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

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

3.6. Não será concedido nesta Licitação tratamento favorecido para microempresas, empresas de pequeno porte e figuras equiparadas, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, em razão da incidência, no caso, do art. 4º, § 1º da Lei nº 14.133, de 2021.

3.7. Não poderão disputar esta licitação:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3.9. O impedimento de que trata o item 3.7.6 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.10. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.7.4 e 3.7.5 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

3.12. O disposto nos itens 3.7.4 e 3.7.5 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

3.13. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento

ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

3.14. A vedação de que trata o item 3.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4. DO ORÇAMENTO ESTIMADO

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

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

5.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 9.1.1 e 9.13.2 deste Edital.

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

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

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

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

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

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

5.6. O licitante 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.

5.7 No caso das empresas que foram beneficiadas pela Lei nº 12.546, de 2011, as propostas de preços deverão ser apresentadas com as alíquotas em vigor, nos termos da Lei nº 14.973, de 2024, aplicáveis para o ano de apresentação da proposta.

5.7.1. A pedido da empresa contratada, o preço do contrato poderá ser revisto, nos termos do art. 134 c/c art. 136, I, da Lei nº 14.133, de 2021, após efetiva majoração das alíquotas, conforme regime de transição previsto no art. 9ºA e 9º-B da Lei nº 12.546, de 2011, com a redação dada pela Lei nº 14.973, de 2024.

5.8. A falsidade da declaração de que trata os itens 5.4 ou 5.7 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.14. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 5.12 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

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

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

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

6.1.1. valor unitário e total do item;

6.1.2. Quantidade cotada.

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

6.2.1. O licitante NÃO poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

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

- 6.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 6.5. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 6.6. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.
- 6.7. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência/Projeto Básico, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.
- 6.8. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias, a contar da data de sua apresentação.
- 6.9. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;
- 6.10. Caso o critério de julgamento seja o de menor preço, os licitantes devem respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência/Projeto Básico;
- 6.11. O descumprimento das regras supramencionadas pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

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

- 7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 7.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 7.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro/Agente de Contratação /Comissão e os licitantes.
- 7.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 7.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor total do grupo único.
- 7.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 7.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 0,60 (sessenta centavos).

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

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

7.11. Para o envio de lances na licitação no modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

7.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

7.11.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.11.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

7.11.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

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

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

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

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

7.15. No caso de desconexão com o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, no decorrer da etapa competitiva da licitação, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

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

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

7.18. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial, caso a contratação não se enquadre nas vedações dos §§1º e 2º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

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

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

7.20.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme Decreto nº 11.430, de 8 de março de 2023;

7.20.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme Decreto nº 12.304, de 2024.

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

7.21.1. empresas brasileiras;

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

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

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

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

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

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

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

7.23.4. O Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

7.23.5. É facultado ao Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

7.24. Após a negociação do preço, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8. DA FASE DE JULGAMENTO

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133, de 2021, legislação correlata e no item 3.7 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

8.1.1. Sicaf;

8.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://portaldatransparencia.gov.br/pagina-interna/603244-cnep>).

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

8.2.1. 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 licitante, se houver, por força do art. 12 da citada lei.

8.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro /Agente de Contratação/Comissão diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

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

8.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

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

8.4. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto nos arts. 29 a 35 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022.

8.5 Será desclassificada a proposta vencedora que:

8.5.1. conter vícios insanáveis;

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

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

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

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

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

8.7. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o item anterior, só será considerada após diligência do Pregoeiro /Agente de Contratação/Comissão, que comprove:

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

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

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

8.9. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

8.10. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo licitante, 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;

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

8.10.2. 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.

8.11. 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.

9. DA FASE DE HABILITAÇÃO

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

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

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

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

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

9.4.1 Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o Termo de Referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 30 %, para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

9.5 Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia autenticada.

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

9.7 Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.

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

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

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

9.10.1 O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendado em dias úteis, no horário das 9h às 12h e das 14h às 18h, de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.

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

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

9.11.1 Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

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

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

9.13. A verificação pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

9.13.1 Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de DUAS HORAS, prorrogável por igual período, contado da solicitação do Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão.

9.13.2 Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no § 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022.

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

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

9.15 Encerrado o prazo para envio da documentação de que trata o item 9.13.1, poderá ser admitida, mediante decisão fundamentada do Pregoeiro/Agente de Contratação, a apresentação de novos documentos de habilitação ou a complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes, em até DUAS HORAS, para:

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

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

9.15.3 suprimimento da ausência de documento de cunho declaratório emitido unilateralmente pelo licitante;

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

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

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

9.18. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Pregoeiro/Agente de Contratação /Comissão examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 9.13.1.

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

9.20. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação.

10. DO TERMO DE CONTRATO

10.1. Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, será firmado termo de contrato.

10.2. O adjudicatário terá o prazo de dois dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o termo de contrato, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

10.3. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá: a) encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), para que seja assinado e devolvido no prazo de **10 (dez)** dias úteis, a contar da data de seu recebimento; b) disponibilizar acesso a sistema de processo eletrônico para que seja assinado digitalmente em até **2 (dois)** dias úteis; ou c) outro meio eletrônico, assegurado o prazo de **2 (dias)** dias úteis para resposta após recebimento da notificação pela Administração.

10.4. Os prazos dos itens 10.2 e 10.3 poderão ser prorrogados, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

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

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

10.6.1. A existência de registro no Cadin constitui fator impeditivo para a contratação.

11. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

11.1. Não se aplica.

12. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

12.1. Não se aplica.

13. DOS RECURSOS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

13.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no endereço eletrônico: compras.barreirinhas@ifma.edu.br.

14. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

14.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão durante o certame;

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

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

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

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

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

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

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

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

14.1.6. fraudar a licitação;

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

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

14.1.7.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

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

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

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

14.2.1. advertência;

14.2.2. multa;

14.2.3. impedimento de licitar e contratar e

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

14.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

14.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

14.3.2. as peculiaridades do caso concreto;

14.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

14.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

14.4. A multa será recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

14.4.1. Para as infrações previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3, a multa será de 5% do valor do contrato licitado.

14.4.2. Para as infrações previstas nos itens 14.1.4, 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7, 14.1.8 e 14.1.9, a multa será de 15% do valor do contrato licitado.

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

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

14.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 14.1.1, 14.1.2, 14.1.3 e 14.1.4, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

14.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7, 14.1.8 e 14.1.9, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2, 14.1.3 e 14.1.4 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021.

14.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 14.1.4, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022.

14.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido

por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

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

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

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

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

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

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

15. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

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

15.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, para o e-mail: compras.barreirinhas@ifma.edu.br.

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

15.5. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Pregoeiro /Agente de Contratação/Comissão, nos autos do processo de licitação.

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

16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

16.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico compras.barreirinhas@ifma.edu.br.

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

16.11.1. Anexo I - Termo de Referência;

16.11.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar;

16.11.2. Anexo II – Minuta de Termo de Contrato;

16.11.3. Anexo III – Termo de Ciência e concordância;

Barreirinhas, 06 de fevereiro de 2026.

Ana Camila da Silva
Diretora-geral em exercício
IFMA campus Barreirinhas

17. 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](#).

ANA CAMILA DA SILVA

Diretora-geral em exercício



Assinou eletronicamente em 06/02/2026 às 17:23:51.

INST.FED.DO MARANHAO/CAMPUS BARREIRINHAS

Termo de Referência 11/2025

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
11/2025	158285-INST.FED.DO MARANHAO/CAMPUS BARREIRINHAS	LUANA LOPES PADILHA	05/02/2026 17:22 (v 0.12)
Status			
ASSINADO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
IV - concessão e permissão de uso de bens públicos/Concessão de uso de bens públicos	26/2025	23249.037153.2025-61

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

(Processo Administrativo nº 23249.037153.2025-61)

TERMO DE REFERÊNCIA

1.1. Contratação de empresa especializada para a prestação de serviços comuns de preparo e distribuição de refeições do tipo prato feito nas dependências do IFMA Campus Barreirinhas, com fornecimento de toda a mão de obra, materiais e equipamentos necessários, mediante concessão onerosa de uso do espaço físico do restaurante, com pagamento mensal ao IFMA, nas condições estabelecidas no instrumento convocatório.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNID. DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	Valor Total
1	Fornecimento de refeições (almoço e jantar), tipo prato feito para alunos do programa da alimentação estudantil.	5320	Unid.	20.955	R\$ 18,16	380.542,80
2	Fornecimento de refeições (almoço e jantar), tipo prato feito para alunos e servidores em geral.	5320	Unid.	1	R\$ 18,16	18,16
Total						R\$ 380.560,96

Campus	Área	Valor Metro Quadrado	Valor Mensal	Desconto de 50% de Janeiro	Desconto de 50% de Julho	Valor Anual
Barreirinhas	340	R\$ 9,31	R\$3.165,40	R\$ 1.582,70	R\$ 1.582,70	R\$34.819,40

Este item não será inserido no sistema por se tratar de arrecadação de receita.

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

1.3. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da assinatura do contrato, prorrogável por até 10 anos (120 meses), na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.4. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista a demanda contínua por parte do Campus, conforme Estudo Técnico Preliminar.

1.5.O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados do(a) primeiro dia útil subsequente à assinatura do contrato, prorrogável por até 60 (sessenta) meses, totalizando 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. 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 [**ANO 2025**], conforme detalhamento a seguir:

I) ID PCA no PNCP: 10735145000194-0-000010/2025

II) Data de publicação no PNCP: 15/05/2024

III) Id do item no PCA: 90;

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

V) Identificador da Futura Contratação: 158285-26/2025

<https://pncp.gov.br/app/pca/10735145000194/2025/10>

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

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

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

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

4.1.1 - A Contratada deverá assegurar a destinação ambientalmente adequada dos óleos e gorduras provenientes das atividades da cozinha, adotando os procedimentos necessários para o descarte correto, conforme normas e boas práticas ambientais aplicáveis.

4.1.2 - A Contratada deverá manter a Caixa Separadora de Água e Óleo (Caixa de Gordura) em pleno funcionamento, realizando limpeza e manutenção periódicas, com apresentação de registros e/ou comprovantes que evidenciem a execução do serviço.

4.1.3 - A Contratada deverá adotar práticas de consumo consciente de água e energia elétrica e implementação de programa de separação de resíduos na fonte geradora (coleta seletiva).

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

4.2. Diante das conclusões extraídas do processo administrativo nº 23249.037153.2025-61, a Administração não aceitará o fornecimento dos seguintes produtos/marcas:

4.2.1. Bebidas alcoólicas.

4.2.2. Alimentos classificados como ultraprocessados e açucarados, conforme Lei Estadual nº 11.196/2019 e diretrizes do PNAE (biscoitos recheados, salgadinhos de pacote, refrigerantes, etc.).

4.2.3. Carnes embutidas (linguiça, salsicha, mortadela, salame, pepperoni) na composição de lanches e salgados.

Subcontratação

4.3. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.4. Não haverá exigência da garantia de execução para a presente contratação.

Vistoria

4.5. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 9 horas às 12 horas e das 14 horas às 18 horas

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

4.7. Para a vistoria, o representante legal da empresa ou responsável técnico deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria .

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

4.9. A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo o Contratado assumir os ônus dos serviços decorrentes.

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 dias da emissão da ordem de serviço.

5.1.2. Descrição detalhada dos métodos, rotinas, etapas, tecnologias procedimentos, frequência e periodicidade de execução do trabalho: Conforme item 4 do ETP.

5.1.3. Cronograma de realização dos serviços: O serviço é contínuo. As rotinas de preparo e fornecimento (atendimento ao público) deverão seguir o cronograma semanal de segunda a sexta-feira (e sábados letivos): Almoço: 11h30 às 14h00; Jantar (quando houver): 17h30 às 19h50.

Local e horário da prestação dos serviços

5.2. Os serviços serão prestados no seguinte endereço: Refeitório do IFMA Campus Barreirinhas, localizado na Rodovia MA-225, Km 04, no Povoado Santa Cruz, Barreirinhas – MA, CEP 65590-000

5.3 Os serviços serão prestados no seguinte horário: Segunda a sexta-feira (e sábados letivos), das 07h00 às 21h00, englobando as atividades de preparo, fornecimento de lanches (manhã e tarde), almoço (11h30 às 14h00) e jantar (17h30 às 19h50), além da limpeza.

Rotinas a serem cumpridas

5.4. A execução contratual observará as rotinas abaixo:

5.4.1 A fiscalização técnica será encarregada de observar os itens relativos ao preparo das refeições, distribuição de tickets aos alunos do Programa de Alimentação: análise de alimentos e sua guarda; notificações em relações a refeições.

5.4.2. A fiscalização administrativa será encarregada de **acompanhar** a documentação da contratada, **emitir** a Guia de Recolhimento da União (GRU) para que a empresa providencie o **recolhimento** em tempo hábil, notificar a contratada em caso de atraso no pagamento e solicitar documentos comprobatórios de habilitação, se necessário.

Materiais a serem disponibilizados

5.5. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, os equipamentos, as ferramentas e os utensílios necessários, não fornecidos pela Administração, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário:

5.5.1. Aquisição de todos os insumos alimentícios necessários, exceto a parcela de alimentos in natura provenientes da Agricultura Familiar, que serão cedidos pelo IFMA via PNAE.

5.5.2. A contratada se responsabilizará pela aquisição dos equipamentos que não constam na lista de itens disponibilizados pelo IFMA Campus Barreirinhas.

5.5.3. A manutenção dos equipamentos disponibilizados pelo IFMA Campus Barreirinhas é de inteira responsabilidade da contratada. Ao término do contrato, a contratada deverá restituir os equipamentos nas mesmas condições em que lhes foram entregues, ressalvada a depreciação natural decorrente do uso regular.

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

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

5.6.1. Público-alvo total de aproximadamente 900 usuários, sendo 826 estudantes (Ensino Médio Integral, PROEJA e Graduação) e 74 servidores em exercício.

5.6.2 O espaço físico cedido (refeitório/cantina) possui uma área total de 340m² e deve ser mantido em perfeito estado de conservação pela Contratada..

5.6.3. A Contratada receberá parcela de alimentos in natura da Agricultura Familiar (PNAE) do IFMA para o preparo das refeições dos alunos, devendo incorporar estes insumos no cardápio e não podendo repassar o custo dos mesmos na comercialização.

5.6.4 O licitante se responsabilizará pela aquisição dos equipamentos que não constam na lista de equipamentos disponibilizados pelo IFMA;

5.6.5. A responsabilidade pela manutenção dos equipamentos disponibilizados pelo IFMA Barreirinhas é do licitante, o mesmo deverá devolver os referidos equipamentos nas mesmas condições que lhes forem entregues, considerando a depreciação dos mesmos.

Especificação da garantia do serviço

5.7. O prazo de garantia contratual dos serviços é aquele estabelecido[A15] na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

Procedimentos de transição e finalização do contrato[A17]

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

5.17.1. Realização de inventário e vistoria final do espaço (cozinha, refeitório, equipamentos fixos) cedido pela Administração.

5.17.2. Limpeza, desinfecção e desocupação total da área concedida pela Concessionária, para ser formalmente entregue à Administração (termo de recebimento).

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

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

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

Preposto

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

6.7. O Contratado deverá manter preposto da empresa no local da execução do objeto durante o período de segunda a sexta, as 8 horas às 12 horas e de 14 horas às 18 horas.

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 anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.
- 6.12. Identificada qualquer inexactidão 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. Monitorar o cumprimento das Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos (ANVISA RDC nº 216 /2004) e demais normas sanitárias aplicáveis.
 - 6.16.2. Aferir a qualidade, o peso das porções, a temperatura de conservação, e o padrão de serviço das refeições e lanches.
 - 6.16.3. Fiscalizar o cumprimento das regras nutricionais do PNAE e do cardápio aprovado, incluindo o uso dos alimentos da Agricultura Familiar repassados pelo Contratante.
- 6.17. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade do Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.
- 6.18. As disposições previstas neste Termo de Referência não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SEGES /MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação, por força da Instrução Normativa Seges/ME nº 98, de 26 de dezembro de 2022.

Fiscalização Administrativa

- 6.19. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.
- 6.20. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

Gestor do Contrato

- 6.21. Cabe ao gestor do contrato:

- 6.21.1. coordenar a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.
- 6.21.2. acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.
- 6.21.3. acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que 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, com a indicação expressa de que o valor da Nota Fiscal emitida pela contratada confere com o valor dimensionado pela fiscalização e gestão no recebimento definitivo do serviço.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

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

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

7.2.1. não produziu os resultados acordados,

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

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

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

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

7.4.1. Deve considerar a quantidade de alunos contemplados no Programa de Alimentação Estudantil que efetivamente consumiram a refeição a que têm direito;

7.4.1.1. A comprovação de efetivo consumo se dará através de demonstrativo físico ou eletrônico em formato de relatório com devida comprovação de quantidades por meio de tickets.

7.4.2. Desempenho Técnico: Medição do atendimento aos indicadores de qualidade e satisfação definidos no IMR (Ex: Nível de higiene, conformidade do cardápio PNAE, tempo de fila, temperatura dos alimentos, e satisfação do usuário)

7.4.3 Conformidade Nutricional e de Insumos: Comprovação da correta aplicação e distribuição dos alimentos in natura oriundos do PNAE (Agricultura Familiar) e cumprimento do cardápio elaborado pelo Nutricionista RT.

Recebimento

7.5. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 10 (dez) dias, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo.

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

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

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

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

7.10. Para efeito de recebimento provisório, será considerado para fins de faturamento o período Mensal (a cada período de 30 dias).

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

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

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

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

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

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

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

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

7.18. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

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

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

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

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

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

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

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

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

Liquidação

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

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

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

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

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

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

7.27. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

- 7.27.1. verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;
- 7.27.2. identificar possível razão que impeça a participação em licitação/contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

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

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

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

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

Prazo de pagamento

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

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

Forma de pagamento

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

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

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

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

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

7.38. A cessão do espaço físico será paga à Administração através da Guia de Recolhimento da União (GRU) até o 5º dia útil do mês subsequente da utilização do espaço. A GRU estará disponível a partir do 1º dia útil do mês para fins de pagamento.

Cessão de Crédito

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

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

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

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

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

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

8. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

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

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

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

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

8.2.4. Multa:

8.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de **0,1% (zero vírgula um por cento)** por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (**trinta**) dias.

8.2.4.2. Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia;[A3]

8.2.4.2.1. O atraso superior a 30 (trinta) dias para apresentação, suplementação ou reposição da garantia autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

8.2.4.3. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de **5% (cinco por cento) a 20% (vinte por cento)** do valor da contratação.

8.2.4.4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de **De 10% (dez por cento) a 15% (quinze por cento)** do valor da contratação.

8.2.4.5. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de **De 5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento)** do valor da contratação.

8.2.4.6. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de **De 1% (um por cento) a 3% (três por cento)** do valor da contratação.

8.2.4.7. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de 0,5% (meio por cento) a 2% (dois por cento) do valor da contratação.

8.2.4.7.1. Infrações Específicas (Inexecução Parcial que Justifique Penalidade)

a) Descumprimento das normas de Boas Práticas (RDC nº 216/2004) com risco sanitário, constatado pela Fiscalização e/ou Vigilância Sanitária.

b) Fornecimento de refeições do PNAE (Prato Feito) que não atendam às especificações de peso, temperatura, ou do cardápio aprovado, por turno de refeição.

c) Não utilização ou uso inadequado dos alimentos in natura da Agricultura Familiar repassados pelo IFMA, no preparo das refeições.

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

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

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

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

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

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

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

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

8.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

8.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

8.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

8.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

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

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

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

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

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

8.12.1. . As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

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

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

Regime de Execução

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

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

9.4. 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;

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

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

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

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

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

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

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

9.13. Ato de autorização para o exercício da atividade de fornecimento de alimentação (as empresas que exploram serviços de alimentação em órgãos públicos ou privados), expedido pelo Conselho Regional de Nutricionistas em que tenham suas respectivas sede nos termos do Art. 18, b do Decreto nº 84.444/1980.

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

9.16. 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.

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

9.18. 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;

9.19. 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;

9.20. Prova de regularidade com a Fazenda Distrital ou Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;[A12]

9.21. 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.

9.22. 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

9.23. 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;

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

9.25. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos dois últimos exercícios sociais, 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[A15] :

LG =	Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo
	Passivo Circulante + Passivo Não Circulante
SG =	Ativo Total
	Passivo Circulante + Passivo Não Circulante
LC =	Ativo Circulante
	Passivo Circulante

9.26. Caso a empresa apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido, para fins de habilitação, **patrimônio líquido mínimo]** de 5% do **valor total estimado da contratação**.9.32. Os indicadores fixados acima deverão ser atingidos em cada um dos dois últimos exercícios sociais, sob pena de inabilitação ;

9.27. 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;

9.28. 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.

9.29. 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.

9.30. 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

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

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

9.32. Registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), em plena validade;

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

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

9.34. Para fins de comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as características mínimas do objeto licitado.

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

9.36. Os atestados e capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou filial da empresa licitante.

9.37. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

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

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

9.31.1. A relação de cooperados que atendam 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, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei nº 5.764, de 1971;

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

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

9.31.4. O registro previsto na Lei nº 5.764, de 1971, Art. 107;

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

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

a) ata de fundação;

b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou;

c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia;

d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias;

e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleia gerais ou nas reuniões seccionais;

f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação; e

g) A 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 não foi exigida

9.32. 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.

Disposições gerais sobre habilitação

9.33. 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.

9.34. 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.

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

9.36. 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.

9.37. 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.

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação, que é o máximo aceitável, R\$ R\$ 380.560,9600 (Trezentos e oitenta mil e quinhentos e sessenta reais e noventa e seis centavos), conforme custos unitários apostos no documento: Cotação_resumido anexo a este termo.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

- 12.1. Aplicam-se à presente contratação as disposições da Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis.
- 12.2.Fica eleito o foro da Justiça Federal, Seção Judiciária do Maranhão, para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente Contrato que não possam ser resolvidas administrativamente.
- 12.3. Os casos omissos ou as dúvidas suscitadas na execução do contrato serão solucionados pela Administração, que deverá notificar o Contratado no prazo de 10 (dez) dias úteis.
- 12.4.As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas.

Suelen da Conceição Martins

Membro da Comissão de Planejamento e Apoio para cessão de espaço para funcionamento do refeitório do IFMA - Campus Barreirinhas

PORTARIA Nº 176/2025 - CGP-BAR/DAP-BAR/CAMP-BAR/IFMA, DE 30 DE JULHO DE 2025

13. ANEXO I

ANEXO I

a contratação será formalizada por **Termo de Contrato**, que deverá ser fornecida pelo setor de compras/jurídico, contendo todas as cláusulas gerais da Lei nº 14.133/2021, como as de Cláusulas Contratuais Essenciais, Extinção, Sanções, etc.).

14. ANEXO II

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* , 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](#).

ERICA DA COSTA MONCAO

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 05/02/2026 às 17:22:16.

LUANA LOPES PADILHA

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 05/02/2026 às 17:21:30.

INST.FED.DO MARANHAO/CAMPUS BARREIRINHAS

Estudo Técnico Preliminar 11/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 23249.037153.2025-61

2. Descrição da necessidade

A alimentação escolar transcende a mera satisfação das necessidades físicas dos estudantes, configurando-se como um dos direitos sociais responsáveis pela garantia da proteção social da população brasileira. Nessa perspectiva, a Constituição Federal de 1988, em seu art. 6º, assegura a alimentação como um direito fundamental. Em consonância, a Lei nº 11.947/2009, em seu artigo 3º, reitera: *“A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vista no atendimento das diretrizes estabelecidas nesta lei.”*

Assim, o presente estudo objetiva a contratação de serviços comuns de preparo e distribuição de refeições, do tipo prato feito, nas dependências do IFMA Campus Barreirinhas. Os serviços deverão incluir todos os materiais, equipamentos e mão de obra necessários, mediante a exploração econômica do espaço público referente à área física do restaurante, mediante pagamento mensal de concessão ao IFMA Campus Barreirinhas, nas condições estabelecidas.

A contratação de empresa especializada para a prestação do serviço visa atender à demanda da instituição — que não dispõe em seu quadro de servidores especialistas para suprir as necessidades objeto deste estudo — e principalmente, garantir a oferta de alimentação em condições higiênico-sanitárias adequadas e nutricionalmente balanceadas, contribuindo decisivamente para a saúde e bem-estar da comunidade escolar.

Acrescenta-se, como fator crítico, a dificuldade de acesso à alimentação por parte da comunidade acadêmica, visto que o *Campus* está afastado do centro comercial e, conseqüentemente, da oferta regular de restaurantes e lanchonetes. Essa situação é agravada pelo fato de as atividades serem realizadas nos três turnos e de os alunos, em dias de contraturno, necessitarem obrigatoriamente realizar suas refeições nas dependências da escola.

O fornecimento de alimentação no IFMA Campus Barreirinhas visa, assim, democratizar as condições de permanência dos jovens na educação pública federal, minimizando os efeitos das desigualdades sociais e regionais na assiduidade, permanência e conclusão dos ciclos educacionais, nas diversas modalidades e níveis de ensino.

A cessão onerosa de uso se justifica pela natureza da exploração comercial inerente à execução destes serviços. Tal procedimento está em conformidade com a Lei nº 9.636/1998.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenadoria de Assistência Estudantil- CAE	Suelen da Conceição Martins

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A concessão de uso do espaço físico remunerado, para fins comerciais, na modalidade pregão, consiste em um contrato administrativo, no qual o poder público atribui a utilização exclusiva de um bem de seu domínio a particulares para que o explore segundo a sua destinação específica. **A contratação pretendida tem amparo legal na Lei nº 14.133/2021; Lei nº 9.636/1998; Lei nº 8.245/1991; na Lei nº 6.120/1974; Lei nº 8.987/1995 e no Decreto nº 9.760/46 e demais legislações pertinente.**

O critério de julgamento da proposta e da adjudicação será para aquele que ofertar o menor preço global no valor do grupo refeição (almoço e jantar) do tipo prato feito ou do tipo self service.

Faz-se necessário que as empresas licitantes possuam, no mínimo, os seguintes requisitos:

- a.) Atue no ramo pertinente ao objeto da licitação (Serviço de Alimentação com Serviço Completo - CNAE:5611-2/01);
- b.) Não esteja impedida de contratar com o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão;
- c.) Não esteja em processo de falência, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação;
- d.) Não seja declarada inidônea por órgão da Administração Pública, direta ou indireta, federal, estadual, municipal ou do Distrito Federal, por meio de ato publicado no Diário Oficial da União, do Estado ou do Município, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição. Igualmente não poderão participar as empresas punidas pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão;
- e.) Não seja estrangeira sem autorização de funcionar no país;
- f.) Esteja com seu cadastro regular no Sistema a de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF;
- g.) Possua nutricionista devidamente habilitado e registrado no Conselho Regional de Nutricionistas na sede do licitante, o qual deverá assumir a responsabilidade técnica pela produção de refeições;
- h.) O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos, seja o proprietário ou funcionário designado, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal para responsabilidade técnica, deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação, abordando no mínimo os seguintes temas:
 - 1) Contaminantes alimentares;
 - 2) Doenças transmitidas por alimentos;
 - 3) Manipulação higiênica dos alimentos;
 - 4) Boas práticas.

Durante a execução do pregão, os licitante deverão apresentar as seguintes documentações comprobatórias de atendimento dos requisitos de habilitação técnica:

- a. Atestado de capacidade técnica, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a licitante executa ou executou a prestação dos serviços de preparo e fornecimento de, pelo menos, 80

(oitenta) refeições/ dia - o licitante poderá somar atestados- e que atue no ramo de preparo e fornecimento de alimentação há pelo menos 6 (seis) meses, devendo informar os dados de contrato da empresa para qual presta ou prestou tais serviços (razão social, endereço completo, e-mail e/ ou telefone);

- b. A licitante deve apresentar uma declaração, anexa ao edital, confirmando seu pleno conhecimento das condições locais para a execução dos serviços, bem como das peculiaridades inerentes à natureza do trabalho. Ao assinar esta declaração, a licitante assume total responsabilidade por esse conhecimento e se compromete a não utilizar qualquer alegação de desconhecimento para futuros questionamentos ou desavenças técnicas ou financeiras com a contratante;
- c. Os requisitos referentes à habilitação jurídica, regularidade fiscal e trabalhista e qualificação econômica-financeira serão detalhados no Termo de Referência e Edital, conforme legislação aplicável.

Para assinatura do contrato, o licitante deverá apresentar:

- a. Certidão de registro e/ou inscrição da junto ao Conselho Regional de Nutrição (CRN) da 11ª Região, conforme Lei nº 6.839/1980, artigo 15, parágrafo único da Lei nº 6.583/1978, artigo 18 do Decreto nº 84.444/1980 e artigo 3º da Resolução Conselho Federal de Nutrição nº 378/2005.
- b) Comprovação de possuir RESPONSÁVEL TÉCNICO PROFISSIONAL DE NÍVEL SUPERIOR GRADUADO EM NUTRIÇÃO RECONHECIDO PELO CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA 11ª REGIÃO, pois segundo a Lei nº 8.234/1991, artigo 3º, inciso II, o “planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação de serviços de alimentação e nutrição” são atividades privativas do Nutricionista. Este profissional deverá ser detentor de atestado ou declaração de responsabilidade técnica expedida por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a elaboração de cardápio e fiscalização de preparo e fornecimento de refeições em características técnicas similares às do objeto da presente neste termo. A COMPROVAÇÃO DA RESPONSABILIDADE TÉCNICA DO PROFISSIONAL indicado deverá ser feita por intermédio do seu acervo técnico ou por atestado expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado na entidade profissional competente (Conselho Regional de Nutrição da 11ª Região, de acordo com artigo 1º da Lei 8.234/1991; artigo 15 da Lei 6583/1978; artigo 17 do Decreto 84.444/1980 e artigo 1º da Resolução CFN nº 466/2010), que faça explícita referência aos serviços com as características descritas neste ETP. A comprovação de vínculo atual da LICITANTE com o RESPONSÁVEL TÉCNICO, será feita mediante a apresentação de UM dos seguintes documentos:

- b.1) No caso de empregado, cópia autenticada das anotações da CTPS - Carteira de Trabalho e Previdência Social, ou da respectiva Ficha de Registro de empregados ou do livro correspondente devidamente registrado no Ministério do Trabalho;
- b.2) No caso de sócio, cópia autenticada do Contrato Social e a sua última alteração.
- b.3) No caso de profissional autônomo, cópia autenticada do contrato de prestação de serviços;

Observação: no decorrer da execução dos serviços, o responsável técnico poderá ser substituído, devendo ser apresentada a comprovação do novo responsável.

Durante a execução do contrato, os seguintes critérios e requisitos deverão ser observados:

- 1) A contratada deverá dispor de todos os materiais, utensílios, equipamentos, mobiliário e pessoal necessário para o fiel cumprimento do contrato conforme anexo I);
- 2) Serão disponibilizados pela CONTRATANTE à CONTRATADA, por meio de comodato, os equipamentos constantes do ANEXO II.
- 3) Demais equipamentos e mobiliário necessários à operação do serviço deverão ser providenciados pela CONTRATADA;
- 4) O espaço cedido destina-se exclusivamente à comercialização de refeições e lanches, que acontecerá, somente nas dependências do refeitório do IFMA- Campus Barreirinhas, cuja cessão não poderá ser subcontratada e/ou transferida a terceiros .
- 5) A contratada deverá manter, no mínimo, um NUTRICIONISTA (nível superior), que será o responsável técnico, com o devido REGISTRO regular no Conselho Regional de Nutricionistas da 11ª Região, em número que respeite o Anexo III da Resolução do Conselho Federal de Nutrição, CFN nº 600/2018, que dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, determina os parâmetros numéricos de referência, por áreas de atuação, e dá outras providências.
- 6) A contratada designará um representante legal para responder aos questionamentos da contratada no prazo máximo de 24 horas após envio de notificação (prorrogável a pedido do Cessionário devidamente justificado).
- 7) A contratada será responsável pelo pagamento mensal da concessão onerosa (aluguel do espaço físico) do refeitório. O valor será calculado por uma metodologia própria, baseada no uso do metro quadrado do espaço.
- 8) A prestação dos serviços deverá seguir os horários de funcionamento previamente estabelecidos no item IV deste documento e no Termo de Referência.
- 9) O servidor responsável pela fiscalização do contrato terá acesso irrestrito e ilimitado às dependências do refeitório (ressalvadas as restrições sanitárias e de higiene previstas em lei) com a finalidade de fiscalizar, acompanhar e verificar a correta execução dos serviços.
- 10) A CONTRATANTE será responsável por implementar um controle de acesso eficiente e rigoroso ao refeitório, registrando o número e o tipo de usuários. Isso pode ser feito por meio de biometria, QR code, código de barras ou outras tecnologias similares. Esse controle deve, ainda, facilitar a fiscalização pela Coordenadoria de Assuntos Estudantis (CAE) do IFMA Campus Barreirinhas. O objetivo é garantir a correta identificação dos estudantes beneficiários do Programa de Alimentação Estudantil, o que é essencial para que seja efetuado o pagamento correspondente às refeições desses alunos à contratada.
- 11) Em decorrência do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, que prima pela oferta de alimentação saudável e a educação alimentar nutricional, podem ser exigidos a presença de alimentos regionais que respeitam a cultura e a tradição local, a oferta de frutas e hortaliças, a proibição de bebidas de baixo valor nutricional e a complementação da refeição principal com opção de lanche.
- 12) Deverá comercializar, no mínimo, os itens do Cardápio Padrão, conforme o que consta no item IV do presente documento, podendo ainda, realizar o fornecimento de outros itens que tiverem aceitação aos usuários, desde que não sejam ilícitos, que se adequem à atividade de cantina/lanchonete e sejam permitidos dentro das legislações pertinentes (Lei Estadual nº 11.196, de 19/12/2019).
- 13) Os alimentos vendidos pela Cessionária deverão seguir a Lei Estadual nº 11.196 de 19 de dezembro de 2019, que dispõe sobre a promoção de alimentação saudável e determina a exclusão de alimentos ultraprocessados e açucarados nas escolas públicas e particulares no âmbito do Estado do Maranhão.

- 14) Deverá ser fornecido almoço, jantar e lanche, para os públicos específicos, combinando-se a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar para os alunos do ensino básico (alunos do ensino técnico integrado, técnico subsequente e PROEJA), com as normatizações internas da Política de Assistência Estudantil do IFMA (alunos que forem selecionados no Programa de Alimentação Estudantil), inclusive quanto ao aspecto nutricional, e acessibilidade.
- 15) Os cardápios devem ser planejados para atender, em média, as necessidades nutricionais estabelecidas na forma do disposto no Anexo IV da Resolução nº 06/2020 do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação- FNDE.
- 16) Se a Contratante executar o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), a Terceirizada fará essa execução da seguinte forma: o IFMA Campus Barreirinhas adquirirá os alimentos via Chamada Pública, seguindo o cardápio da sua nutricionista e a Resolução nº 6, de 8 de maio de 2020. A Terceirizada será responsável por receber, armazenar, produzir as refeições e distribuí-las aos alunos do ensino técnico, não tendo direito a contrapartida financeira por essas ações.
- 17) Não será permitida a comercialização de bebidas alcoólicas, ficando a CESSIONÁRIA passível de imediata rescisão contratual e atribuídas as devidas responsabilizações.
- 18) É obrigatória a utilização de freezer e estufa para acondicionamento dos alimentos, de acordo com as necessidades específicas de cada gênero alimentício.
- 19) É obrigatória a realização de dedetização e desratização do estabelecimento, no período previsto na legislação sanitária, sendo esta ação uma obrigação às expensas da CESSIONÁRIA.
- 20) O valor do almoço, jantar e lanches (que não for por meio do Programa de Alimentação Estudantil e/ou Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)) será pago diretamente pelo cliente à CESSIONÁRIA, não tendo a CEDENTE, qualquer participação ou responsabilidade pelo pagamento.
- 21) usuários serão atendidos mediante o pagamento do preço correspondente ao produto no caixa, em moeda corrente, podendo ser efetuado através de: dinheiro, pix, cartões de débito ou crédito ou outras formas de pagamento - a critério da CESSIONÁRIA.
- 22) A cessionária deverá facilitar o atendimento às pessoas portadoras de necessidades especiais (idosos, portadores de deficiências físicas, autistas, pessoa com deficiência e gestantes) no que tange o acesso aos balcões de atendimento e demais espaço a critério da cessionária.
- 23) A distribuição do mobiliário e dos equipamentos no refeitório deverá ser compatível com a demanda, computadas as áreas ocupadas por mesas, cadeiras e outros equipamentos. Além disso, a área de circulação dos usuários deve ser acessível a pessoas em cadeiras de rodas e outros portadores de necessidades especiais.
- 24) Deverão ser observados pela empresa contratada, recursos humanos adequados e qualificados ao serviço solicitado, cumprindo as leis da Saúde do Trabalhador e órgãos reguladores (ANVISA, CRN, Ministério do Trabalho e outras).
- 25) A empresa deverá manter pessoal em número suficiente para que haja atendimento eficiente aos serviços contratados, onde o quadro de pessoal será composto de no mínimo: 01 nutricionista com registro no Conselho Regional de Nutrição da 11ª região (CRN11); 01 cozinheiro; 01 auxiliar de cozinha; 02 balconistas; 01 caixa; 01 auxiliar de serviços gerais. Tal quadro servirá para o restaurante e a cantina, haja vista sua integração. O quadro poderá ser revisto durante a execução do contrato no prazo mínimo de 6 meses.

- 26) Caberá à contratada manter, por sua exclusiva conta, os funcionários em serviço, devidamente uniformizados, os quais deverão apresentar-se permanentemente limpos e asseados, quer no aspecto pessoal, quer no vestuário e calçado, substituindo-se imediatamente, por solicitação do Campus, aquele que não preencher esta exigência.
- 27) É esperado que os colaboradores da empresa desempenhem suas funções com zelo e dedicação, em estrita observância às normas legais da Instituição. Adicionalmente, devem prestar atendimento cortês ao público, cuidar da economia de materiais e da conservação do patrimônio público, e manter uma conduta que reflita a moralidade administrativa. A assiduidade, pontualidade e a urbanidade no trato com as pessoas são requisitos essenciais.
- 28) A empresa deverá assinar termo de responsabilidade sobre o uso do material permanente e dos espaços físicos disponibilizados para prestação dos serviços, se comprometendo a zelar pela conservação e manutenção das instalações e dos equipamentos, reparando-os ou substituindo-os - devendo observar a garantia de fábrica, quando danificados ou extraviados. Além disso, deverá assinar declaração (anexa ao Edital de Licitação) de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço.
- 29) As despesas com mão-de-obra e materiais, contratados de terceiros, serão de responsabilidade da Cessionária, sem quaisquer ônus para o Campus;
- 30) Ao término do contrato, serão devolvidos os equipamentos e mobiliários eventualmente cedidos à contratada. Ademais, as instalações deverão estar em perfeitas condições de uso (encanamentos, instalações elétricas, torneiras, tomadas etc.) Qualquer divergência apurada pelo Cedente será indenizada ou reparada pela Cessionária.
- 31) Caberá à contratada a manutenção das instalações do refeitório, efetuando, diariamente, a limpeza de pisos, paredes, mesas, equipamentos e todas as dependências, sob sua responsabilidade.
- 32) Caberá à contratada garantir a utilização de matéria-prima adequada, dentro das condições padrões quanto a critérios organolépticos, higiênico- sanitários e nutricionais.
- 33) Caberá à contratada responsabilizar-se, integralmente, pela adequada conservação dos estoques de gêneros alimentícios e de todos os materiais necessários à execução dos serviços;
- 34) Caberá à contratada identificar todos os gêneros armazenados nas câmaras de congelamento ou freezers com etiquetas contendo o nome do produto e a data do congelamento, não sendo permitido o armazenamento em caixas de madeira ou papelão;
- 35) A CESSIONÁRIA deverá adotar, sob responsabilidade técnica, as suas próprias Boas Práticas de Produção e /ou Prestação de Serviços, seus Programas de Qualidade, e atendam aos PIQ's (Padrão de Identidade e Qualidade) (Apêndice I) para Produtos e Serviços na Área de Alimentos, em consonância com o estabelecido na Portaria MS nº 1428/1993, seguir legislação referente à Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), boas práticas de fabricação (BPF) (Portaria MS nº 1428/1993, Portaria MS nº 326/1997, Resolução da Diretoria Colegiada [RDC] nº 275,2002, RDC nº 216/2004), procedimentos operacionais padronizados (POP) (RDC nº 275 /2002 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária [ANVISA], e certificados de qualidade através das normas da International Standard Organization (ISO) (9001 - Sistema de Gestão da garantia da qualidade; 2200 - Sistemas de Gestão da segurança de alimentos; e 1400 - Sistema de Gestão Ambiental) apresentados no momento da assinatura do contrato;
- 36) A contratada deve utilizar produtos de limpeza, higienização e desinfecção adequados, regulados pela ANVISA. Estes não podem deixar resíduos ou odores que contaminem os alimentos. Isso garantirá a satisfatória higienização do ambiente, dos equipamentos e das mãos dos funcionários. Os produtos devem ser mantidos nas embalagens originais e acondicionados em locais adequados fora das áreas de manipulação dos alimentos.
- 37) Caberá à contratada descartar, diariamente, em lixeiras próprias, os alimentos preparados e não servidos. Adicionalmente, o lixo de resíduos e sobras de alimentos deve ser acondicionado em sacos plásticos adequados,

utilizando lixeiras com tampa e pedal. Removendo-os diariamente e sempre que necessário, destinando-os a um local apropriado, conforme as normas vigentes.

38) A empresa deverá realizar campanhas para comunidade acadêmica sobre desperdício de alimentos, práticas de alimentação saudáveis, entre outras, e deverá manter o registro dessas campanhas.

39) Periodicamente, a contratada deve realizar treinamentos com os funcionários que prestarão serviços no IFMA Campus Barreirinhas, abordando dentre outros temas: higiene e manipulação de alimentos; boas práticas de fabricação; uso de extintores de incêndio; manipulação de equipamentos que possam pôr em risco a saúde e/ou vida de si e de outras pessoas (tais como: panela de pressão, caldeirão, equipamentos que utilizem água quente, vapor, eletricidade, entre outros); e deverá manter o registro dessas ações..

40) A contratada deve apresentar, quando da assinatura do contrato, relação nominal, com respectiva identificação (RG, CPF, Endereço e Telefone) e qualificação dos empregados que serão utilizados na execução dos serviços. Qualquer eventual substituição, exclusão ou inclusão deverá ser notificada à fiscalização do contrato.

41) A cessionária deverá manter afixados em local visível o cardápio semanal do restaurante com a tabela de preços de todos os itens previamente aprovados pela fiscalização do contrato.

42) A cessionária deverá manter produtos de limpeza armazenados separadamente dos alimentos.

43) A cessionária deverá manter a higiene no local de trabalho, descartando todas as latas amassadas ou enferrujadas, alimentos infestados ou fora do prazo de validade em local correto.

44) A cessionária deverá dimensionar corretamente a quantidade de alimentos a serem servidos de modo que possa minimizar a ocorrência de sobras alimentares;

45) A cessionária deverá manter programa de separação de resíduos sólidos, bem como local adequado para seu armazenamento, como caixa de gordura, dispondo de critérios específicos para destinação adequada destes;

46) A cessionária deve priorizar a aquisição de produtos e equipamentos que demonstrem eficiência energética, reduzam o consumo de água e sejam biodegradáveis.

47) A cessionária deve manter critérios de qualificação dos fornecedores, levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas, conforme determina o item 4.7.1 do Anexo da Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

48) A cessionária deverá aferir e registrar em formulários próprios, as temperaturas dos equipamentos e alimentos durante todo o processo de distribuição conforme legislações sanitárias vigentes;

5. Levantamento de Mercado

O levantamento do mercado foi realizado com base em contratações similares realizadas por outras unidades do Instituto Federal do Maranhão, em consonância com o Art. 10º, inciso III, da Instrução Normativa da SEGES nº 58, de 8 de agosto de 2022.

Contrato	Objeto	Campus	Empresa	Ano
01/2024	O objeto do presente instrumento é a contratação de	Monte Castelo	B DA S BRITO	2024

	serviço de empresa especializada em fornecimento de refeições na modalidade Prato Feito (com cardápio sugerido) sem balança, para os alunos selecionados no Programa Auxílio Alimentação, servidores, terceirizados e visitantes, e exploração de uso do Restaurante e Lanchonete para exploração comercial mediante comercialização de refeições e lanches no espaço da Lanchonete, pelo prazo de 12 (doze) meses.			
09/2023	Contratação de serviços de fornecimento de refeições (lanches, almoço e jantar) mediante a concessão onerosa de espaço público referente à área física do Restaurante e da Cantina do IFMA Campus São Raimundo das Mangabeiras	São Raimundo das Mangabeiras	N. JANE L. MORAIS -ME	2023
06/2023	Prestação de serviços de concessão de uso de área física para exploração comercial mediante comercialização de lanches e /ou refeição no espaço da cantina e /ou restaurante nas dependências do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão- Campus Santa Inês, atrelado	Santa Inês	M P SOARES FILHO & CIA LTDA	2023

	ao fornecimento de lanches e/ou refeições para os alunos selecionados no programa de alimentação estudantil do IFMA Campus Santa Inês, a critério da administração e conforme condições e exigências estabelecidas no edital.			
05/2023	O objeto do presente instrumento é a contratação de empresa especializada para exploração do uso do Espaço de Restaurante e Cantina em fornecimento de refeições na modalidade Prato Feito (com cardápio sugerido) sem balança, incluindo a colocação de todos os equipamentos operacionais, adequando-se à estrutura existente do IFMA- Campus Pinheiro, pelo prazo de 06 (seis) meses, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.	Pinheiro	KHALIFAS GESTÃO EM ALIMENTOS LTDA	2023

A análise dos contratos anteriores revela que a solução adotada foi o fornecimento de refeições do tipo prato feito, servidas aos usuários pelos colaboradores da contratada, de acordo com o cardápio diário. Uma alternativa disponível no mercado é a modalidade *self-service*, na qual o próprio consumidor monta seu prato a partir da oferta do dia.

Após avaliação das soluções disponíveis, concluiu-se que o serviço de refeição tipo prato feito é o que melhor atende ao objeto desta contratação, considerando os aspectos operacional, técnico e financeiro.

Quadro 2: Pregões realizados no âmbito do IFMA com o mesmo objeto

Modalidade de	Órgão	Objeto	Valor Global
---------------	-------	--------	--------------

Licitação			
P r e g ã o Eletrônico 03 /2023 Lei 14.133/21	IFMA Campus Santa Inês 158290	Concessão de uso de área física para exploração comercial mediante comercialização de lanches e/ou refeição no espaço da cantina e/ou restaurante nas dependências do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão – Campus Santa Inês, atrelado ao fornecimento de lanches e/ou refeições para os alunos selecionados no Programa de Alimentação Estudantil do IFMA Campus Santa Inês, a critério da Administração e conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento e em seus anexos.	R\$ 663.159,33
P r e g ã o Eletrônico 06 /2022 Lei 10.520/2002	IFMA Campus Caxias 158456	O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a contratação de pessoa jurídica para fornecimento de refeições mediante a concessão onerosa de espaço público referente à área física do Restaurante e da	R\$ 1.363.878,12

		Cantina do IFMA Campus Caxias, para exploração econômica, por pessoa jurídica especializada no serviço de alimentação, visando operacionalização e desenvolvimento de todas as atribuições envolvidas na produção e distribuição de refeições, incluindo o fornecimento de todos os insumos, materiais e mão de obra necessária à realização destas atividades, visando atender à comunidade acadêmica, servidores, terceirizados e visitantes, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.	
P r e g ã o Eletrônico 01 /2022 Lei 10.520/2002	IFMA Campus Pinheiro 158282	O presente termo tem por objeto a contratação de empresa especializada para exploração do uso do Espaço de Restaurante e Cantina e fornecimento de refeições na modalidade Prato Feito (com cardápio sugerido) sem balança, incluindo a colocação de todos os equipamentos operacionais, adequando-se à estrutura	R\$ 402.824,60 (valor total do prato feito)

		existente do IFMA - Campus Pinheiro, pelo prazo de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado anualmente a critério da Administração, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus Anexos.	
P r e g ã o Eletrônico 01 /2022 Lei 10.520/2002	São João dos Patos 158291	O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para concessão de espaço físico para exploração econômica de serviços de cantina e restaurante no IFMA – Campus São João dos Patos conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.	R\$ 483.714,00 R\$ 795,51 (valor da concessão)

Constatamos que os Pregões listados não foram realizados sob a sistemática de Registro de Preços. Consequentemente, não é viável a manifestação de interesse em uma Intenção de Registro de Preços (IRP), nem tampouco uma futura adesão à ata.

Adicionalmente, entende-se que o objeto desta licitação não comporta o Registro de Preços, devido às especificidades de cada unidade. Portanto, as soluções de participação em pregão ou possível adesão a atas vigentes foram descartadas.

A única solução cabível é a realização de um procedimento licitatório na modalidade pregão, cujo valor da outorga pelo uso do espaço (restaurante) não será objeto de lances.

Quadro 3: Fornecedores que participaram dos pregões pesquisados

Órgão	Pregão	Fornecedores
	03/2023	97.549.991/0001-06 - M P SOARES FILHO & CIA LTDA

IFMA Campus Santa Inês 158290		17.489.291/0001-26 - FLORESTA EMPREENDIMENTOS LTDA 26.227.687/0001-96 - BARROSO E CUNHA LTDA 11.438.158/0001-64 - A L PINTO COSTA ALIMENTAÇÕES E SERVIÇOS LTDA 19.224.595/0001-97 - C & R COMERCIO LTDA 16.887.298/0001-33 - OFFICE SERVICE TERCEIRIZACAO DE MAO DE OBRA LTDA
IFMA Campus Caxias 158456	06/2022	47.950.097/0001-67 B W POSSAMAI 27.134.609/0001-00 F. ITAYLANNE DE C. REGO 69.626.349/0001-30 NUTRI BRASIL LTDA 10.513.552/0001-57 L. H. C. SOARES LTDA 11.054.102/0001-06 BR ALL COMERCIO, SERVICOS E ALIMENTACAO LTDA
IFMA Campus Pinheiro 158282	01/2022	26.967.508/0001-57 C L RIBEIRO CASTRO 23.647.072/0001-20 EXPRESSO SALADA LTDA
São João dos Patos 158291	01/2022	02.015.738/0001-58 EDNA SANTANA NOLETO 40.584.564/0001-33 BON APPETIT RESTAURANTE E SERVICOS LTDA 27.134.609/0001-00 F. ITAYLANNE DE C. REGO

O grande número de participantes nos certames anteriores atesta a demanda e a existência de mercado para o objeto da licitação.

6. Descrição da solução como um todo

A solução escolhida consiste na contratação de empresa especializada para o preparo e a distribuição de refeições (tipo prato feito), nas dependências do IFMA Campus Barreirinhas. Tal contratação dar-se-á mediante a concessão onerosa de uso do espaço físico do restaurante do Campus (340 m²), com pagamento mensal ao IFMA, conforme condições estabelecidas neste Estudo Técnico Preliminar (ETP). O escopo abrange a operacionalização e o desenvolvimento integral das atividades de produção e distribuição local de refeições, garantindo uma alimentação balanceada (referência: adolescentes e adultos saudáveis), em condições sanitárias adequadas, observando-se a cultura local, as condições socioambientais e as diretrizes deste ETP e seus anexos .

O objeto da contratação inclui, mas não se limita, aos seguintes itens de forma a garantir a integral operacionalização do serviço:

- 1. **Insumos e Cadeia Produtiva:** Fornecimento de todos os gêneros alimentícios e insumos necessários, abrangendo todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições;
- 2. **Infraestrutura e Equipamentos:** Fornecimento, instalação e manutenção (preditiva, preventiva e corretiva) dos mobiliários e equipamentos indispensáveis para a execução do objeto.
- 3. **Higiene e Limpeza:**
 - Fornecimento de materiais de consumo em geral (descartáveis, de higiene e de limpeza);
 - Higienização das dependências do refeitório (incluindo mesas e cadeiras);
 - Higienização dos utensílios e equipamentos utilizados.
- 4. **Recursos Humanos:** Disponibilização de pessoal técnico, operacional e administrativo em número e qualificação suficientes para o desenvolvimento integral das atividades previstas neste Estudo Técnico Preliminar e seus anexos. Os uniformes e Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) do pessoal serão de responsabilidade da empresa vencedora, incluindo todas as despesas com sua manutenção e reposição.

A prestação do serviço será feita no Refeitório que está localizado no IFMA Campus Barreirinhas é Rodovia MA-225, Km 04, Povoado Santa Cruz, Barreirinhas/MA, CEP: 65590-000.

As quantidades de refeições estimadas consideram a comunidade acadêmica, contemplando os alunos da Educação Básica e Graduação, os servidores, os terceirizados e os visitantes.

Além disso, os quantitativos de refeições indicados neste documento representam mera estimativa de fornecimento, não implicando, para a CONTRATANTE, obrigação presente ou futura de consumo. A CONTRATADA não poderá alegar qualquer responsabilidade da Contratante por variações na demanda real de refeições, visto que a flutuação de consumo constitui risco intrínseco e exclusivo do negócio da concessão onerosa.

O dimensionamento do número de refeições foi estabelecido com base no quantitativo de aproximadamente **826 (oitocentos e vinte e seis) alunos e 74 (setenta e quatro) servidores** ativos no *Campus*.

Quantidade de refeição anual (2025)	Tipo de Refeição	Dias da Semana	Horários de distribuição/ Turno
20.955	Programa de Alimentação Estudantil (almoço e jantar) e Lanches	Segunda-feira a sexta-feira e sábados letivos.	07:00 às 19:50

O IFMA - Campus Barreirinhas não assegura e não se responsabiliza por uma quantidade mínima diária, mensal ou anual de refeições, uma vez que os quantitativos apresentados constituem meras estimativas.

A comprovação das refeições efetivamente fornecidas aos alunos deverá ser realizada mediante a apresentação de *tickets*, listagem diária de fornecimento (devidamente assinada pelos usuários) ou por meio de outro sistema de controle que os substitua, desde que aprovado pela Contratante.

Durante todo o horário de funcionamento, a contratada deverá fornecer lanches, almoço e jantar. Os horários de fornecimento de refeições principais são:

Almoço: 11h30 às 14h00

Jantar: 17h30 às 19h50

O funcionamento ocorrerá de segunda a sexta-feira, incluindo os sábados letivos. O restaurante não funcionará em feriados, pontos facultativos ou em quaisquer outras ocasiões de suspensão das atividades letivas. A Contratada será notificada sobre o não funcionamento com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas.

Durante as férias escolares dos alunos o funcionamento do restaurante poderá ter o horário reduzido devido à diminuição da demanda e a contratante deverá informar de antemão à contratada sobre essa redução.

Tendo como referência o ano de 2024, os períodos do ano letivo regular em que não há fornecimento regular em capacidade máxima de refeições se dão quando das:

1. Férias escolares no mês de janeiro:30 dias

2. Férias escolares no mês de julho:30 dias

O Licitante terá 50% de desconto no aluguel nos meses de janeiro e julho ou excepcionalmente em meses diversos do apresentado caso haja alteração das férias.

Nos casos extraordinários de greve, pandemia, fatos da natureza os serviços poderão ser suspensos por prazo de até 30 dias, prorrogável por igual período por determinação da administração.

O IFMA - Campus Barreirinhas realiza anualmente diversos eventos que geram aumento na demanda por refeições, como: Semana de Saúde, Meio Ambiente e Segurança Alimentar, Abril Indígena, Arraial Junino, Semana Nacional de Ciência e Tecnologia e Semana de Educação Inclusiva, entre outros. A Contratada será notificada sobre a ocorrência de tais eventos e o consequente aumento de demanda com antecedência mínima de **10 (dez) dias**.

Conforme a Resolução 147/2022/ CONSUP-IFMA, a Instituição possui uma Política de Assistência Estudantil que abrange, entre seus Programas da Assistência Primária, o Programa de Alimentação Estudantil, que será aplicado aos campi que dispuserem de restaurante institucional, quer seja na modalidade autogestão ou terceirizada.

Este programa tem como objetivo o acesso à alimentação de qualidade, possibilitando o atendimento das necessidades nutricionais dos(as) estudantes durante o período letivo e atuando como elemento pedagógico voltado à alimentação e à educação.

De acordo com as características do IFMA Campus Barreirinhas e da modalidade dos cursos oferecidos, o programa poderá ser operacionalizado das seguintes formas: 1) para os alunos do ensino médio e EJA, quer o campus opte ou não pela execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) será estabelecido o fornecimento uma refeição por dia para os estudantes em período parcial;

2) para os(as) estudantes do Ensino Superior ficará estabelecido o fornecimento de uma refeição por dia para os (as) estudantes em período parcial.

Para os alunos ingressarem neste programa deverão submeter-se aos editais de seleção dos programas por meio do Sistema de Administração Pública Unificada (SUAP).

Os alunos poderão fazer jus ao recebimento de pelo menos uma das seguintes refeições: lanche da manhã (09h30 às 09h50) com gêneros alimentícios fornecidos pelo PNAE para manipulação, preparo e distribuição pela CESSIONÁRIA, almoço (horário de funcionamento do almoço), lanche da tarde (15h30 às 15h50) com gêneros alimentícios fornecidos pelo PNAE para manipulação, preparo e distribuição pela CESSIONÁRIA e jantar (horário de funcionamento do jantar), dependendo da modalidade e horário de ensino.

Nesses casos, a cessionária ofertará a refeição ao estudante contemplado no Programa Alimentação Estudantil e /ou PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar) e o IFMA - Campus Barreirinhas fará o pagamento do valor total da refeição. Maiores detalhes estão no anexo IV, Plano do Programa de Alimentação Estudantil.

O cardápio a ser oferecido pela Contratada deverá cumprir integralmente a Lei Estadual nº 11.196, de 19 de dezembro de 2019, do estado do Maranhão. Esta lei proíbe a comercialização e o consumo de alimentos ultraprocessados e açucarados em todas as escolas públicas e particulares do Estado. A definição de ultraprocessados segue o Guia Alimentar para a População Brasileira (Ministério da Saúde, 2014), que os descreve como formulações industriais feitas majoritariamente de substâncias extraídas de alimentos (como óleos, açúcares e amidos) ou sintetizadas em laboratório (como corantes e aditivos).

Entre os exemplos de produtos proibidos, incluem-se: biscoitos, sorvetes, balas, guloseimas, cereais açucarados, barras de cereal, sopas e macarrões instantâneos, salgadinhos de pacote, refrigerantes, bebidas lácteas adoçadas, nuggets, salsichas e pães industriais com aditivos como gordura hidrogenada.

Os cardápios deverão apresentar preparações variadas de modo a garantir boa aceitabilidade, sendo a forma de preparo estabelecida pela CESSIONÁRIA. Além disso, os componentes das refeições distribuídas no dia deverão ser os mesmos do primeiro ao último usuário, mantendo-se a quantidade adequada a todos.

O cardápio mensal a ser praticado deverá ser submetido à CONTRATANTE com antecedência mínima de 10 (dez) dias úteis em relação ao primeiro dia de sua utilização, para que esta proceda à sua aprovação no prazo de 2 (dois) dias úteis.

A alteração do cardápio aprovado, em situações pontuais e especiais, somente será admitida mediante motivação formal por escrito à fiscalização e sua expressa aceitação, devendo a Contratada manter, obrigatoriamente, os padrões contratuais estabelecidos.

Fica a critério da CESSIONÁRIA incrementar o cardápio básico, em relação ao solicitado pela CONCEDENTE, desde que tal incremento não altere o preço cobrado, nem resulte da supressão de qualquer componente que integre o cardápio básico.

Identificada qualquer irregularidade no cardápio em desconformidade com o padrão estabelecido pela Contratante, a Comissão de Fiscalização deverá notificar a CESSIONÁRIA via correio eletrônico ou pessoalmente no prazo de 1 (um) dia útil. A CESSIONÁRIA, por sua vez, terá o prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas para se manifestar e responder à notificação.

A seguir, detalham-se os Cardápios Básicos das refeições (almoço e jantar) e dos lanches a serem fornecidos aos usuários:

Cardápio do almoço e jantar

Salada

Deverá ser disponibilizado diariamente 02 (dois) tipos de saladas compostas (cores e texturas diferentes) – confeccionadas com no mínimo três componentes, seguindo tabela de incidência discriminada a seguir:

Gêneros alimentícios	Frequência (mensal)
Hortaliça do tipo A(1) Folhosa Não folhosa	Diariamente
Hortaliça do tipo B(2)	Diariamente
Hortaliça do tipo C(3)	5 vezes no mês
Leguminosas	Diariamente
Conservas	5 vezes no mês
Frutas	Diariamente
Massas	5 vezes no mês
Cereais	Diariamente
Legenda: 1. Hortaliças do tipo A: abobrinha, acelga, agrião, aipo, alface, berinjela, brócolis, cebolinha, coentro, couve, couve-flor, espinafre, maxixe, pepino, pimentão, rabanete, repolho, salsa, tomate etc. 2. Hortaliça do tipo B: Abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha verde, fava, nabo, quiabo, vagem etc. 3. Hortaliça do tipo C: Macaxeira, batata-baroa, batata-doce, cará, milho verde.	

O porcionamento da salada será feito pelos colaboradores da CESSIONÁRIA no caso da refeição prato feito. Não deverão ser servidos molhos prontos, principalmente à base de gordura tipo maionese. Indica-se o uso de molhos caseiros, feitos no dia, podendo ser à base de iogurte natural e azeite. Deve-se evitar o uso de condimentos industrializados dando preferência às ervas aromáticas e especiarias naturais.

Prato Principal

O PRATO PRINCIPAL deverá ser produzido e servido da seguinte forma:

Deverá ser disponibilizado diariamente 02 (dois) tipos de prato principal, além de uma opção de proteína vegana e /ou ovo. Todos os usuários da modalidade prato feito terão direito a uma opção de prato principal. O porcionamento será feito pela CONTRATADA conforme quantidade abaixo.

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PREPARAÇÕES	PORÇÃO	FREQUÊNCIA
BOVINA SEM OSSO	Músculo sem osso, Acém	Cozido, Ensopado, Rolê	180g	03 vezes/mês
	Patinho, alcatra ou coxão mole	Rolê, grelhado, cubos e iscas	180g	03 vezes/mês
	Contrafilé	Grelhado, frito	180g	03 vezes/mês
	Carne moída de primeira	Com molho, legumes, almôndega, rocambole, bolo de carne.	160g	02 vezes/mês
FRANGO SEM OSSO	Filé de peito de frango	Grelhado, cubos, iscas, rolê, milanesa	160g	05 vezes/mês
	Sobrecoxa desossada	Milanesa, iscas, assado, empanado	160g	02 vezes/mês
FRANGO COM OSSO	Coxa ou sobrecoxa	Cozido, assado, frito, com molho	260g	03 vezes/mês
SUÍNO SEM OSSO	Lombo, Pernil desossado	Assado, em cubos, com molho	160g	03 vezes/mês
SUÍNO COM OSSO	Carré ou bisteca, Pernil, costelinha	Assado, grelhado, cozido	260g	02 vezes/mês
PESCADOS	Filé de Pescada, Tilápia, Merluza	Grelhado, empanado, assado, frito	170g	03 vezes/mês
	Posta de peixe	Frito, ensopado	160g	03 vezes/mês

MISTO	Salsichão, charque, linguiça toscana, linguiça comum, calabresa.	Assado	180g	03 vezes/mês
	Lasanha à bolonhesa ou de frango, escondidinho de macaxeira com carne bovina, frango ou carne de sol; empadão de frango ou camarão, stroganoff de frango ou carne, feijoada, panqueca de carne ou frango	Assado, cozido	150* a 200g*	02 vezes/mês

Observações:

a) O per capita da carne refere-se ao alimento cru. Para o produto pronto considera-se até no máximo uma redução de 15% do peso para carnes cozidas e 10% para carnes fritas, assadas ou grelhadas.

b) Não entra como preparação de carne: empanados industrializados e hambúrguer.

c) Quando o prato principal for de carne suína ou pescado, deverá haver uma segunda opção a base de ovo (ovo mexido ou similar).

d) Preferencialmente, deverão ser utilizados cortes de carnes magras, limpas, sem excesso de gorduras, nervuras e aparas de qualquer espécie.

e) O prato principal a base de soja ou ovo deve ser oferecido diariamente como opção ao prato principal, devendo variar, apenas, o modo de preparo.

*Per capita preparado

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PREPARAÇÕES	PORÇÃO	FREQUÊNCIA
Proteína Vegana	Leguminosas (1)	Com molho, bolinho, bife com legumes etc.	150g hidratado	Diariamente*
1. Proteína texturizada da soja, ervilha, feijão, grão-de-bico, lentilha. De acordo com a demanda do Campus.				

Observações: A porção de proteína de soja considerada é de 150 g hidratado e escorrido. O prato principal a base de proteína vegana deve ser oferecido como opção ao prato principal de acordo com a solicitação pelo usuário, devendo variar, apenas, o modo de preparo.

Guarnição

As seguintes opções de Guarnição deverão ser consideradas:

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO	FREQUÊNCIA
VEGETAL	Hortaliças cozidas em pedaços, suflê de vegetais, quixe de vegetais, macaxeira cozida ou assada, batata doce cozida ou assada, purês.	Livre	Diariamente
FARINHA/ CEREAL	Farofa simples ou enriquecida, pirão	Livre	Até 03 vezes na semana
MASSAS	Macarrão, nhoque, capeletti, lasanha, etc.	150g	Até 03 vezes na semana

Acompanhamento

O ACOMPANHAMENTO deverá ser produzido e servido da seguinte forma:

- Deverá ser disponibilizado diariamente 01 (um) tipo de feijão de cor e 02 (dois) tipos de arroz (parboilizado ou polido e integral).
- O Arroz Branco poderá ser substituído por arroz de cuxá, Maria Isabel, Baião-de-dois na frequência descrita na tabela abaixo.

b) O porcionamento para a modalidade prato feito será feito pelos colaboradores do CESSIONÁRIA.

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO	FREQUÊNCIA
ARROZ	Arroz polido e parboilizado, longo fino, tipo 1	150 g	Diariamente
	Arroz integral, tipo 1	150g	Diariamente

	Arroz de cuxá	150 g	Até 3 vezes ao mês
	Maria Isabel	150 g	Até 3 vezes ao mês
	Baião-de-dois	150 g	Até 3 vezes ao mês
FEIJÃO DE COR	Branco, mulatinho, manteiga, carioquinha, feijão preto, entre outros,	100 g	Diariamente

Observação: a porção equivale ao peso do alimento pronto para o consumo.

Sobremesa

A SOBREMESA deverá ser produzida e servida da seguinte forma:

- Deverá ser disponibilizado diariamente 01 (um) tipo de sobremesa e devem variar ao longo da semana.
- O porcionamento para a modalidade prato feito será feito pelos colaboradores do CESSIONÁRIA.

Seguindo a Lei Estadual no 11.196, de 19/12/2019, a sobremesa não poderá conter alimentos açucarados, portanto, estão proibidos os sucos, doces, sorvetes, mousse, pavês, pudins, gelatinas, tortas, compotas e quaisquer alimentos similares como forma de sobremesa.

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO	FREQUÊNCIA
FRUTA	Saladas de frutas ou frutas	Mínimo de 100 g	Diariamente
Observações: a) Frutas que podem ser servidas inteiras e com casca: banana, goiaba, maçã, pera, laranja, uva. b) Frutas que devem ser servidas em fatias com a casca: mamão, melão, melancia. c) Frutas que devem ser servidas descascadas e porcionadas: abacaxi, manga. d) As frutas deverão ser sanitizadas para a posterior distribuição. Deve-se lavar frutas e verduras em água corrente e higienizá-las em solução de hipoclorito própria para alimentos, de acordo com as instruções do fabricante.			

Na tabela abaixo encontra-se a lista mínima de produtos a serem comercializados.

--	--	--

DESCRIÇÃO		CATMAT /CATSER	PESO APROXIMADO
1	Refeição almoço e jantar (prato feito), com porcionamento feito pela CESSIONÁRIA, contendo: salada 200g (2 tipos, crua ou cozida, mínimo 3 vegetais em cada salada), prato principal 100g a 260g (frango, bovino, suíno, peixe, pescado, misto, preparações ou preparações com proteína texturizada da soja), arroz cozido (branco ou integral) 150g, feijão cozido 100g, guarnição 100g (farofa, macarrão, hortaliças, tubérculos, entre outros) e frutas	5320	800g

	c o m o sobremesa (mínimo 100g).		
2	Fornecimento de refeições (almoço e jantar), tipo <i>self service</i> , para atendimento aos alunos e servidores do IFMA Campus Barreirinhas	5320	Kg
3	Sanduíche misto (com presunto e queijo) (pão feito somente com farinha de trigo, água, sal e leveduras ou fermento biológico)	476820	120 g
4	Pão francês com manteiga (pão feito somente com farinha de trigo, água, sal e leveduras ou fermento biológico)	332434	50 g
5	Pão de queijo padrão;	460496	100 g

	não sendo originário de produtos congelados prontos para o aquecimento		
6	Coxinha (com, no mínimo, 2 recheios diferentes) (não usar embutidos tais como linguiça, mortadela, salsicha, s a l a m e , pepperoni (Decreto nº 9013 /2017) e devem ser feitos integralmente no estabelecimento, não sendo originário de produtos congelados prontos para o aquecimento)	305864	100 g
7	Empada (não usar embutidos tais como linguiça,	280141	100 g

	mortadela, salsicha, s a l a m e , pepperoni (Decreto nº 9013/2017) e devem ser feitos integralmente no estabelecimento, não sendo originário de produtos congelados prontos para o aquecimento)		
8	Pastel assado (com, no mínimo, 3 recheios diferentes) (não usar embutidos tais como linguiça, mortadela, salsicha, s a l a m e , pepperoni (Decreto nº 9013/2017) e devem ser feitos integralmente no estabelecimento, não sendo	309618	100 g

	originário de produtos congelados prontos para o aquecimento)		
9	Mini pizza (não usar embutidos tais como linguiça, mortadela, salsicha, s a l a m e , pepperoni (Decreto nº 9013 /2017) e devem ser feitos integralmente no estabelecimento, não sendo originário de produtos congelados prontos para o aquecimento)	456046	150 g
10	Bolos em fatia sem cobertura (não pode ser de massa pronta)	610529	150 g
11	Tapioca simples	465693	100 g
12	Esfirra (não usar embutidos tais	460592	100 g

	como linguiça, mortadela, salsicha, s a l a m e , pepperoni (Decreto nº 9013 /2017) e devem ser feitos integralmente no estabelecimento, não sendo originário de produtos congelados prontos para o aquecimento)		
13	Quibe (devem ser feitos integralmente no estabelecimento, não sendo originário de produtos congelados prontos para o aquecimento)	309611	100 g
14	Rissole assado (não usar embutidos tais como linguiça, mortadela,	309613	120 g

	salsicha, s a l a m e , pepperoni (Decreto nº 9013 /2017) e devem ser feitos integralmente no estabelecimento, não sendo originário de produtos congelados prontos para o aquecimento).					
15	Suco de fruta (natural ou polpa). Não devem ser utilizados sucos industrializados.	486402	300 ml			
16		Fruta <i>in natura</i> , laranja pera		615264		1 Unidade (180g)
17		Fruta <i>in natura</i> , Pêra D'Anjou		464429		1 unidade (130g)
18		Fruta <i>in natura</i> , maçã fuji		464401		1 unidade (70g)
19		Fruta <i>in natura</i> , banana prata		464449		1 unidade pequena (90g)
20		Fruta <i>in natura</i> , Tangerina Morgote		464437		1 unidade (135g)

21	Leite desnatado (quente/frio)	445997	200 ml
22	Leite integral (quente/frio)	445995	200 ml
23	Leite sem lactose (quente /frio)	446001	200 ml
24	Chá (ex: erva- doce, hortelã, capim limão) 150 ml	276520	150 ml
25	Água mineral com gás 500 ml	445488	500 ml
26	Água mineral sem gás 500 ml	445484	500 ml
27	Água tônica 350 ml	600280	350 ml
28	Iogurte natural desnatado	446703	Pote de 160g
29	Iogurte natural integral	446701	Pote de 160g
30	Sopas (canja, legumes)	456700	300ml
31	Caldos (carne com ovo, feijão)	233869	300ml

DA AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS

Com periodicidade mensal, em data a ser definida pela **CONCEDENTE**, será realizada a avaliação dos serviços prestados. Esta avaliação abrangerá, minimamente, os seguintes aspectos:

1. Qualidade e quantidade da alimentação fornecida e/ou comercializada;
2. Condições higiênico-sanitárias das instalações e dos produtos;
3. Grau de satisfação dos usuários.

Para a avaliação da satisfação dos usuários quanto à execução dos serviços, será utilizado o formulário do **ANEXO V**. Os itens a serem avaliados neste formulário poderão ser ajustados mediante solicitação formal da **CESSIONÁRIA**, sujeita à análise e aprovação da **CONCEDENTE**. Será considerado resultado satisfatório o percentual **maior ou igual a 65% (sessenta e cinco por cento)**.

Em caso de resultado inferior a este índice, a **CESSIONÁRIA** será notificada para que promova a adaptação e /ou melhoria no item com maior registro de reclamação no prazo máximo de 15 (quinze) dias. A não adaptação no prazo estipulado caracteriza **inexecução parcial** do contrato. Os resultados das avaliações de satisfação serão um fator determinante na análise de eventual renovação do contrato.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A indicação do quantitativo tem caráter informativo apenas e não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte do *Campus*, que não poderá ser responsabilizado por eventuais flutuações de demanda.

Grupo	Item	Descrição	Unidade	Qtd
	01	Fornecimento de refeições (almoço e jantar), tipo prato feito para alunos do programa de alimentação estudantil	Unid.	20955
	02	Fornecimento de refeições (almoço e jantar), tipo prato feito para alunos e servidores em geral	Unid.	1

	03	Sanduíche misto (com presunto e queijo) (pão feito somente com farinha de trigo, água, sal e leveduras ou fermento biológico)	Unid	25.000
	04	Pão francês com manteiga (pão feito somente com farinha de trigo, água, sal e leveduras ou fermento biológico)	Unid	25.000
	05	Pão de queijo padrão	Unid	15.000
	06	Coxinha (com, no mínimo, 2 recheios diferentes) (não usar embutidos tais como linguiça, mortadela, salsicha, salame, pepperoni (Decreto no 9013/2017))	Unid	15.000
	07	Empada (não usar embutidos tais como linguiça, mortadela, salsicha, salame, pepperoni (Decreto no 9013/2017))	Unid	15.000
	08	Pastel assado (com, no mínimo, 3 recheios diferentes) (não usar embutidos tais como	Unid	15.000

		linguiça, mortadela, salsicha, salame, pepperoni (Decreto nº 9013/2017)		
	09	Mini pizza (não usar embutidos tais como linguiça, mortadela, salsicha, salame, pepperoni (Decreto nº 9013/2017) e devem ser feitos integralmente no estabelecimento, não sendo originário de produtos congelados prontos para o aquecimento)	Unid	15.000
	10	Bolos em fatia sem cobertura (não pode ser de massa pronta)	Unid	15.000
	11	Tapioca simples	Unid	15.000
	12	Esfirra (não usar embutidos tais como linguiça, mortadela, salsicha, salame, pepperoni (Decreto nº 9013/2017))	Unid	15.000
	13	Quibe	Unid	15.000
	14	Rissole assado (não usar embutidos tais como linguiça, mortadela, salsicha, salame, pepperoni (Decreto nº 9013/2017))	Unid	15.000

		9013/2017))		
	15	Suco de fruta (natural ou polpa)	Unid	15.000
	16	Fruta <i>in natura</i> , laranja pera	Unid	15.000
	17	Fruta <i>in natura</i> , Pera D'Anjour	Unid	15.000
	18	Fruta <i>in natura</i> , maçã fuji	Unid	15.000
	19	Fruta <i>in natura</i> , banana prata	Unid	15.000
	20	Fruta <i>in natura</i> , Tangerina Morgote	Unid	15.000
	21	Leite desnatado (quente /frio)	Unid	15.000
	22	Leite integral (quente/frio)	Unid	15.000
	23	Leite sem lactose (quente /frio)	Unid	15.000
	24	Chá (ex: erva-doce, hortelã, capim limão) 150 ml	Unid	5.000
	25	Água mineral com gás 500 ml	Unid	10.000
	26	Água mineral sem gás 500 ml	Unid	15.000
	27	Água tônica 350 ml	Unid	5.000
	28	Iogurte natural desnatado	Unid	5.000

	29	Iogurte natural integral	Unid	5.000
	30	Sopas (canja, legumes)	Unid	15.000
	31	Caldos (carne com ovo, feijão)	Unid	15.000

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 380.560,96

8.1 Cessão Onerosa do Espaço Público

8.1.1 O valor mensal a ser pago pela CESSIONÁRIA, pelo uso do espaço público decorrente da cessão onerosa do imóvel (aluguel), será de R\$ 3.165,40 (três mil e sessenta e cinco reais e quarenta centavos). O licitante deverá considerar este valor como custo fixo para fins de apresentação das propostas, que não será objeto de lance.

DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR TOTAL
Concessão onerosa de uso da área do restaurante, cantina e refeitório	Área (m²)	340 m²	3.165,40

O valor de referência do aluguel será atualizado anualmente pelo índice IGP-M acumulado nos últimos 12 meses, contados da data da proposta.

Pesquisa de Preço do Metro Quadrado

Considerando as contratações similares realizadas pelos Campi do IFMA, chegamos na planilha abaixo:

Campus	Área	Valor	Metro Quadrado	Média
Santa Inês	295,94	R\$ 4.970,20	R\$ 16,79	R\$ 9,31
Pinheiro	304,87	R\$ 1.777,76	R\$ 5,83	
São João dos Patos	119,8	R\$ 795,51	R\$ 6,64	

Caxias	387,51	R\$ 3.094,01	R\$ 7,98	
--------	--------	--------------	----------	--

Campus	Área	Valor do Metro Quadrado	Valor Mensal	Desconto de 50% janeiro	Desconto de 50% julho	Valor Anual
Barreirinhas	340	R\$ 9,31	R\$ 3.165,40	R\$ 1.582,70	R\$ 1.582,70	R\$ 34.819,40

*Este item não será inserido no Sistema por se tratar de arrecadação de receita

Grupo	Item	Descrição	Unid.	Qtd.	Valor Unitário	Valor Total
	01	Fornecimento de refeições (almoço e jantar), tipo prato feito para alunos do programa de alimentação estudantil	Unid.	20955	18,16	380542,80
	02	Fornecimento de refeições (almoço e jantar), tipo prato feito para alunos e servidores em geral	Unid.	1	18,16	18,16
	03	Fornecimento de refeições (almoço e jantar), tipo self	Kg	1	70,62	70,62

		service, para alunos e servidores em geral				
	04	Sanduíche misto (com presunto e queijo) (pão feito somente com farinha de trigo, água, sal e leveduras ou fermento biológico)	Unid.	1	4,83	4,83
	05	Pão francês com manteiga (pão feito somente com farinha de trigo, água, sal e leveduras ou fermento biológico)	Unid.	1	2,75	2,75
	06	Pão de queijo padrão	Unid.	1	3,33	3,33
	07	Coxinha (com, no mínimo, 2 recheios diferentes) (não usar embutidos tais como linguiça, mortadela, salsicha, salame,	Unid.	1	4,67	4,67

		pepperoni (Decreto no 9013/2017))				
	08	Empada (não usar embutidos tais como linguiça, mortadela, salsicha, salame, pepperoni (Decreto no 9013/2017))	Unid.	1	6,50	6,50
	09	Pastel assado (com, no mínimo, 3 recheios diferentes) (não usar embutidos tais como linguiça, mortadela, salsicha, salame, pepperoni (Decreto no 9013/2017))	Unid.	1	5,33	5,33
	10	Mini pizza (não usar embutidos tais como linguiça, mortadela, salsicha, salame, pepperoni (Decreto no 9013/2017) e devem ser feitos	Unid.	1	5,0	5,0

		integralmente no estabelecimento, não sendo originário de produtos congelados prontos para o aquecimento)				
	11	Bolos em fatia sem cobertura (não pode ser de massa pronta)	Unid.	1	4,0	4,0
	12	Tapioca simples	Unid.	1	3,17	3,17
	13	Esfirra (não usar embutidos tais como linguiça, mortadela, salsicha, salame, pepperoni (Decreto no 9013/2017))	Unid.	1	5,50	5,50
	14	Quibe	Unid.	1	4,0	4,0
	15	Rissole assado (não usar embutidos tais como linguiça, mortadela, salsicha,salame, pepperoni (Decreto no 9013 /2017))	Unid.	1	5,0	5,0

	16	Suco de fruta (natural ou polpa)	Unid.	1	6,50	6,50
	17	Fruta in natura, laranja pera	Unid.	1	2,25	2,25
	18	Fruta in natura, Pera D'Anjour	Unid.	1	1,50	1,50
	19	Fruta in natura, maçã fuji	Unid.	1	1,50	1,50
	20	Fruta in natura, banana prata	Unid.	1	1,50	1,50
	21	Fruta in natura, Tangerina Morgote	Unid.	1	1,50	1,50
	22	Leite desnatado (quente/frio)	Unid.	1	2,50	2,50
	23	Leite integral (quente /frio)	Unid.	1	2,50	2,50
	24	Leite sem lactose (quente/frio)	Unid.	1	3,00	3,00
	25	Chá (ex: erva- doce, hortelã, capim limão) 150 ml	Unid.	1	2,50	2,50
	26		Unid.	1	3,25	3,25

		Água mineral com gás 500 ml				
	27	Água mineral sem gás 500 ml	Unid.	1	2,67	2,67
	28	Água tônica 350 ml	Unid.	1	4,50	4,50
	29	Iogurte natural desnatado	Unid.	1	6,0	6,0
	30	Iogurte natural integral	Unid.	1	6,0	6,0
	31	Sopas (canja, legumes)	Unid.	1	15,00	15,00
	32	Caldos (carne com ovo, feijão)	Unid.	1	8,50	8,50

O somatório dos itens é a base de critério para identificação da proposta mais vantajosa, seu agrupamento é necessário, tem em vista a natureza indivisível do fornecimento de alimentação através da concessão de espaço público, e ainda, como forma de facilitar o processo de contratação sem inviabilizar a concorrência por parte dos fornecedores, não comprometendo a competitividade do certame, e ainda como forma mais segura e vantajosa para a administração, visando facilitar a fiscalização e gerenciamento do contrato e a padronização do serviço.

Item 1 faz referência ao auxílio alimentação e será pago pelo IFMA Campus Barreirinhas.

O item 02 é uma refeição padrão de valor fixo e será servido pelo funcionário da CESSIONÁRIA, conforme condições de porcionamento estabelecidas no Termo de Referência e complementado por sobremesa.

Os valores das refeições (prato feito e self service), objetos de lance, poderão ser reajustados após 12 (doze) meses, com base no IPCA/IBGE (Índice Nacional de preços ao consumidor Amplo), e posteriormente, sempre considerando o acumulado 12 meses.

Os demais produtos comercializados pela cantina deverão estar em conformidade com os preços praticados no mercado local, previamente autorizados pela CONCEDENTE, sob pena de vedação da comercialização.

A CESSIONÁRIA apresentará à fiscalização relação completa dos produtos que se pretende comercializar no espaço, contendo descrição detalhada e preço pretendido, pelo que somente após APROVAÇÃO da fiscalização, tais produtos podem ser disponibilizados e vendidos aos usuários.

A LISTA MÍNIMA DE PRODUTOS A SEREM COMERCIALIZADOS NA CANTINA traz a relação de itens básicos a serem comercializados.

LISTA MÍNIMA DE PRODUTOS A SEREM COMERCIALIZADOS			
DESCRIÇÃO		PESO APROXIMADO	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL
LANCHES			
1	Sanduíche misto (com presunto e queijo) (pão feito somente com farinha de trigo, água, sal e leveduras ou fermento biológico)	120 g	4,83
2	Pão francês com manteiga (pão feito somente com farinha de trigo, água, sal e leveduras ou fermento biológico)	50 g	2,75
3	Pão de queijo padrão	100 g	3,33
4	Coxinha (com, no mínimo, 2 recheios diferentes) (não usar embutidos tais como linguiça, mortadela, salsicha, salame, pepperoni (Decreto no 9013/2017))	100 g	4,67
5	Empada (não usar embutidos tais como linguiça, mortadela, salsicha, salame, pepperoni (Decreto no 9013/2017))	100 g	6,5
6	Pastel assado (com, no	100 g	5,33

	mínimo, 3 recheios diferentes) (não usar embutidos tais como linguiça, mortadela, salsicha, salame, pepperoni (Decreto no 9013/2017))		
7	Mini pizza (não usar embutidos tais como linguiça, mortadela, salsicha, salame, pepperoni (Decreto no 9013 /2017) e devem ser feitos integralmente no estabelecimento, não sendo originário de produtos congelados prontos para o aquecimento)	150 g	5,00
8	Bolos em fatia sem cobertura (não pode ser de massa pronta)	150 g	4,00
9	Tapioca simples	100 g	3,17
10	Esfirra (não usar embutidos tais como linguiça, mortadela, salsicha, salame, pepperoni (Decreto no 9013/2017))	100 g	5,50
11	Quibe	100 g	4,00
12	Rizole assado (não usar embutidos tais como linguiça, mortadela, salsicha, salame, pepperoni (Decreto no 9013 /2017))	120 g	5,00
SUCOS, VITAMINAS E FRUTAS			
13	Suco de fruta (natural ou polpa)	300 ml	6,50
14	Fruta in natura, laranja pera	1 Unidade (180g)	2,25
15	15 Fruta in natura, Pera D'Anjour	1 unidade (130g)	1,50
16	Fruta in natura, maçã fuji	1 unidade (70g)	1,50

17	Fruta in natura, banana prata	1 unidade pequena (90g)	1,50
18	Fruta in natura, Tangerina Morgote	1 unidade (135g)	1,50
OUTRAS BEBIDAS			
19	Leite desnatado (quente/frio)	200 ml	2,50
20	Leite integral (quente/frio)	200 ml	2,50
21	Leite sem lactose (quente/frio)	200 ml	3,00
22	Chá (ex: erva-doce, hortelã, capim limão) 150 ml	150 ml	2,50
23	Água mineral com gás 500 ml	500 ml	3,25
24	Água mineral sem gás 500 ml	500 ml	2,67
25	Água tônica 350 ml	350 ml	4,50
26	Iogurte natural desnatado	Pote de 160g	6,00
27	Iogurte natural integral	Pote de 160g	6,00
OUTROS LANCHES			
28	Sopas (canja, legumes)	300ml	15,00
29	caldos (carne com ovo, feijão)	300ml	8,50

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Nos termos do artigo 40, inciso V, alínea 'b', da Lei Federal nº 14.133/2021, o parcelamento do objeto deve ser adotado sempre que for tecnicamente e economicamente viável.

No presente caso, a solução não será parcelada por inviabilidade técnica e econômica.

A contratação será realizada por lote único, com a concessão de uso de toda a área do refeitório para uma única empresa, pela seguinte justificativa:

1. Inviabilidade Técnica e Operacional: O objeto compreende a cessão de um único espaço físico (refeitório /cantina) para a produção e fornecimento de todos os serviços de alimentação e lanches. A divisão do serviço entre duas ou mais empresas acarretaria em sérios problemas de gestão do espaço físico, competição por equipamentos, problemas de logística de produção e dificuldades na fiscalização higiênico-sanitária do local.
2. Garantia da Qualidade: A centralização do serviço em uma única concessionária assegura a uniformidade dos padrões de qualidade e nutricionais estabelecidos no Termo de Referência, especialmente no atendimento aos alunos pelo Programa de Alimentação Estudantil.
3. Economia de Escala: A concentração da demanda em um único contrato maximiza o interesse do mercado e gera economia de escala para a futura contratada, refletindo em um preço mais competitivo para a Administração e para a comunidade acadêmica.

Portanto, a adjudicação por lote único é a forma mais adequada e vantajosa para a Administração Pública, não havendo viabilidade técnica ou econômica para o parcelamento do objeto.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não haverá necessidade de contratações correlatas ou interdependentes

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Essa contratação está alinhada ao planejamento da instituição. A contratação está inserida no Planejamento e Gerenciamento das Contratações (PGC) em execução no ano de 2025.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A contratação dos serviços de Concessão de Uso de Área de Refeitório resultará em benefícios diretos e indiretos para o IFMA Campus Barreirinhas e toda a sua comunidade acadêmica, destacando-se:

- a. Garantia da Qualidade Nutricional e Segurança Alimentar: Assegurar o fornecimento de refeições balanceadas, nutritivas e preparadas em conformidade com rigorosos padrões higiênico-sanitários (RDC 216 /2004) e diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), com a supervisão obrigatória de um Nutricionista Responsável Técnico.
- b. Atendimento ao Interesse Público e Social: Cumprir o dever legal da Administração de fornecer condições adequadas para o direito à alimentação, especialmente para os alunos de cursos integrais e programas de assistência estudantil, garantindo a permanência e o sucesso acadêmico.
- c. Vantagem Econômica para a Administração: Gerar receita própria para a instituição, mediante o pagamento mensal da Concessão Onerosa pelo uso do espaço público.

- d. Otimização de Recursos Humanos: Liberar os servidores para o desempenho de suas funções-fim, eliminando a necessidade de alocação de pessoal e a aquisição de equipamentos para a gestão de um serviço de alimentação complexo, que não é a atividade principal da Instituição.
- e. Acesso a Preços Acessíveis: Viabilizar o acesso a refeições e lanches de qualidade a preços compatíveis com a realidade socioeconômica da comunidade, combatendo a insegurança alimentar.

13. Providências a serem Adotadas

Será designado pela instituição um servidor para fiscalização e acompanhamento do contrato que envolve o recebimento das mercadorias e o registro de possíveis ocorrências relacionadas com a execução do mesmo, determinando o que for necessário à regularização de falhas no processo.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A execução dos serviços de alimentação e comercialização de refeições implica na geração de resíduos sólidos e efluentes, sendo os principais impactos ambientais a serem gerenciados:

Impacto Ambiental	Descrição e Medidas de Mitigação
Geração de Resíduos Sólidos	O volume de resíduos orgânicos (sobras de alimentos) e recicláveis (embalagens) aumentará com o funcionamento do refeitório.
Geração de Efluentes Gordurosos	O preparo das refeições e a limpeza da cozinha geram efluentes com alto teor de óleos e gorduras, que, se não tratados, impactam a rede de esgoto.
Consumo de Recursos Naturais	O consumo de água e energia elétrica será intensificado para a operação da cozinha.
Contaminação por Pragas	O acúmulo de resíduos e a presença de alimentos podem atrair vetores de doenças e pragas.

Desta forma, os requisitos do Termo de Referência garantirão que a contratação seja feita de forma sustentável, mitigando os impactos ambientais negativos e promovendo o desenvolvimento sustentável no Campus.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara a Contratação viável.

16. Responsáveis

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

Despacho: Presidente da Comissão de Planejamento e Apoio para cessão de espaço para funcionamento do refeitório do IFMA - Campus Barreirinhas, conforme PORTARIA Nº 176/2025 - CGP-BAR/DAP-BAR/CAMP-BAR/IFMA

ERICA DA COSTA MONCAO

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 05/02/2026 às 17:17:26.

LUANA LOPES PADILHA

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 05/02/2026 às 17:16:20.

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 - Anexo I.pdf (1.7 MB)

ANEXO I DO ETP
LISTA DOS MATERIAIS, UTENSÍLIOS, MOBILIÁRIOS E EQUIPAMENTOS MÍNIMOS
QUE A CONTRATADA DEVE DISPOR

Materiais (sugestão da nutricionista)

Cereais e leguminosas

Arroz Branco tipo 1
Arroz integral tipo 1
Feijão preto
Feijão branco
Feijão carioca
Feijão caupi-fradinho ou feijão de corda
Ervilha seca
Lentilha
Grão de bico
Soja – proteína texturizada

Farinhas, farelos e outros

Farinha para quibe
Amido de milho
Farinha de mandioca

Óleos e gorduras

Óleo de soja, milho, canola, girassol
Azeite de oliva extra-virgem
Manteiga de leite
Margarina
Creme vegetal

Vinagre

Vinagre branco
Vinagre de frutas
Vinagre balsâmico

Atomatados

Extrato, massa ou concentrado de tomate
Polpa de tomate
Molho de tomate
Tomate desidratado

Molhos

Mostarda
Molho Inglês
Molho Shoyu
Molho de pimenta

Conservas

Azeitona preta, azeitona verde
Palmito
Milho verde
Ervilha
Champignon
Alcaparras
Frutas em
calda

Derivados de frutas, fermentos e gelatinas

Leite de coco
Uva passa clara e escura
Ameixa seca

Condimentos e especiarias

Alho desidratado, alho frito
Açafrão da terra desidratado em pó
Alecrim
Canela
Cebola
Chimichurri
Coentro
Cravo-da-índia
Cominho
Curry
Erva doce
Ervas finas
Estragão
Gergelim
Hortelã
Lemon pepper
Louro
Manjerição
Manjerona
Mostarda
Noz moscada
Orégano
Páprica
Pimenta
Salsa
Sálvia
Tomilho

Carne bovina

Carne de 1ª: alcatra, coxão mole com e sem a capa, contra-filé, filémignon, coxão duro, lagarto, patinho, picanha

Carne de 2ª: fraldinha, picanha, acém, paleta peito

Carne seca(desol): coxão duro, coxão mole, lagarto e outros cortes de 1ª

Carne suína e derivados

Lombo, filé

Pernil sem osso

Costelinha

Bacon

Linguiça suína fina

frescal Linguiça toscana

Linguiça calabresa

Paio

Frango e derivados

Filé de frango e sassami

Coxa e sobrecoxa

Linguiça de corte de frango fina ou grossa

Pescados

Filé de peixe

Peixe em posta

Peixe inteiro

Camarão

Frutas

Abacate

Abacaxi

Ameixa

Banana

Goiaba

Kiwi

Laranja

Limão

Maçã

Mamão

Manga

Maracujá

Melancia

Melão

Tangerina

Morango

Pera

Uva

Hortaliças

Abóbora
Abobrinha
Acelga
Agrião
Aipo/salsão
Alface
Alho
Alho-poró
Almeirão
Batata inglesa
Batata doce
Berinjela
Beterraba
Brócolis
Cebolabranca
Cebola roxa
Cebolinha
Cenoura
Chuchu
Coentro
Couve-manteiga
Couve-flor
Espinafre
Inhame
Macaxeira
Maxixe
Pepino comum
Pepino japonês
Pimentão verde
Pimentão amarelo
Pimentão vermelho
Quiabo
Rabanete
Repolho branco
Repolho crespo
Repolho roxo
Rúcula
Salsa
Tomate
Vagem

Obs: a contratada deverá verificar junto à nutricionista o cardápio mínimo da semana.

Utensílios (quantidade mínima sugerida)

Utensílios	Quantidade (unidade)
Pratos brancos redondos, levemente côncavo, 24 cm de diâmetro	200
Colher de sopa em inox, tipo hotel	200
Colher grande para servir	10
Colher para caldeirão 120cm	4
Colher para caldeirão 60cm	4
Concha inox para servir	6
Concha pequena	2
Cuba gastronômica GN1/1200 dimensões: 53X32,5X20cm	15
Cuba gastronômica GN1/165 dimensões:6,5X33X53cm	10
Escorredor de massa	1
Escumadeira grande	3
Faca de mesa inox	200
Faca para açougue	3
Faca para açougue tipo cutelo	3
Garfo de mesa inox	200
Garfo trinchante grande	3
Lixeira basculante	4
Lixeira com pedal 100 litros	3
Pegador de massa	3
Tábuas de corte lisa (material polietileno), cores variadas para corte de carne e vegetais	5

ANEXO II DO ETP
RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS A SEREM DISPONIBILIZADOS À
CONTRATADA

	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
1	Balança 300kg*	1
2	Carrinho Plataforma*	1
3	Mesa de Cozinha Inox*	2
4	Estante de Aço*	2
5	Estrado Modular*	6
6	Escada Dobrável*	1
7	Freezer Horizontal*	2
8	Termômetro Digital Infravermelho*	2
9	Termômetro Digital Tipo Espeto*	2
10	Liquidificador Industrial*	1
11	Balcão Térmico (alimentos quentes)*	1
12	Balcão Térmico (alimentos frios)*	1
13	Carro para Detritos*	4
14	Fogão Industrial 8 Bocas*	1
15	Forno Microondas*	1
16	Container para Lixo*	1
17	Chapa Bifeteira*	1
18	Panela de Pressão Industrial*	1
19	Armário Inox Vertical 3*	3
20	Cadeira Giratória*	1
21	Pedestal Organizador de Fila*	4
22	Refrigerador Expositor Vertical*	1
23	Forno Elétrico*	1
24	Refresqueira*	4
25	Batedeira Planetária*	1
26	Multi Processador de Alimentos*	1
27	Caldeirão*	4
28	Mesa para Refeitório*	10

*Sujeito à entrega do fornecedor.

ANEXO III - RESOLUÇÃO DO CONSELHO FEDERAL DE NUTRIÇÃO, CFN Nº 600/2018, QUE DISPÕE SOBRE A DEFINIÇÃO DAS ÁREAS DE ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA E SUAS ATRIBUIÇÕES, DETERMINA OS PARÂMETROS NUMÉRICOS DE REFERÊNCIA, POR ÁREAS DE ATUAÇÃO, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS

PARÂMETROS NUMÉRICOS MÍNIMOS DE REFERÊNCIA PARA ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA

I.

ÁREA DE NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

A. SUBÁREA – GESTÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)

A.1. SEGMENTO – UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) INSTITUCIONAL (Pública e Privada)

A.1.1. Subsegmento – Serviços de Alimentação Coletiva (autogestão e concessão) em: empresas e instituições, hotéis, hotelaria marítima, comissarias, unidades prisionais, hospitais, clínicas em geral, hospital-dia, Unidades de Pronto Atendimento (UPA), *spa* clínicos, serviços de terapia renal substitutiva, Instituições de Longa Permanência para Idosos (ILPI) e similares

Tabela 1. Serviços de alimentação coletiva (autogestão e concessão) em: empresas e instituições, hotéis, hotelaria marítima, comissarias, unidades prisionais e similares.

Nº de grandes refeições/dia	Tipo de refeição	
	Uma grande refeição/dia	
	Nº de nutricionistas	Carga horária técnica semanal
Até 100	1	12h
101 a 300	1	15h
301 a 500	1	20h
501 a 1.000	2	30h
1.001 a 1.500	3	30h
1.501 de 2.500	4	30h
Acima de 2.500	4 + 1 a cada 1.000 refeições/dia	30h

Observações:

- 1 – Para fins de cálculo do número de grandes refeições, considerar que dez pequenas refeições equivalem a uma grande refeição.
- 2 – Nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), manter nutricionista na supervisão das rotinas de produção e distribuição de refeições, inclusive as que funcionam 24 horas/dia.
- 3 – Os parâmetros descritos na Tabela 1 se aplicam para os serviços

centralizados, descentralizados e mistos.

- 4 – Em caso de serviço descentralizado, ter também nutricionista responsável pela supervisão da distribuição das refeições na unidade/cliente, conforme os parâmetros numéricos de referência estabelecidos em norma própria do Conselho Regional de Nutricionistas (CRN).
- 5 – A carga horária técnica semanal refere-se à atuação de cada nutricionista para atendimento às atribuições, considerando a complexidade do serviço.
- 6 – Os casos não previstos na tabela ficarão a critério da análise do Conselho Regional de Nutricionistas (CRN).

Tabela 2. Serviços de Alimentação Coletiva (autogestão e concessão) em: hospitais, clínicas em geral, hospital-dia, Unidades de Pronto Atendimento (UPA), spa clínicos, serviços de terapia renal substitutiva, Instituições de Longa Permanência para Idosos (ILPI) e similares.

Nº de grandes refeições/dia	Nº de nutricionistas
Até 100	1
101 a 300	1
301 a 500	2
501 a 2.000	3
2.001 a 3.000	4
Acima de 3.000	4 + 1 a cada 1.000 refeições/dia

Observações:

- 1 – Para fins de cálculo do número de grandes refeições, considerar que dez pequenas refeições equivalem a uma grande refeição.
- 2 – Nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), manter nutricionista na supervisão das rotinas de produção e distribuição de refeições, nos períodos diurno e noturno, inclusive em regime de plantão e nos finais de semana e feriados.
- 3 – Os parâmetros descritos na Tabela 2 se aplicam para os serviços centralizados, descentralizados e mistos.
- 4 – O número total de nutricionistas ou da carga horária técnica semanal da instituição será composto do somatório da Tabela 2 da área de Nutrição em Alimentação Coletiva e da Tabela 1 da área de Nutrição Clínica – Hospital e Clínicas em geral, conforme os níveis de complexidade existentes.
- 5 – A carga horária técnica semanal refere-se à atuação de cada nutricionista para atendimento às atribuições, considerando a complexidade do serviço.
- 6 – Os casos não previstos na tabela ficarão a critério da análise do Conselho Regional de Nutricionistas (CRN).

A.2. SEGMENTO – ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NO AMBIENTE ESCOLAR

A.2.1. Subsegmento - Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)

Observação: No âmbito Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) devem ser considerados os parâmetros numéricos mínimos de referência da

Resolução CFN específica vigente.

Modalidade de Ensino	Nº de refeições/dia	Nº de nutricionista
Infantil (berçário, creche e pré-escola)	Até 50	01
	51 a 100	01
	101 a 200	01
	201 a 400	01
	Acima de 400	

A.2.2. Subsegmento – Alimentação e

Nutrição no Ambiente Escolar - Rede Privada

de Ensino Tabela 3

Tabela 4

Nº de alunos do ensino fundamental e médio	Tipo de refeição	
	Uma grande refeição/dia	
	Nº de nutricionistas	Carga horária técnica semanal
Até 300	1	20h
301 a 500	1	30h
501 a 1.000	2	30h
1.001 a 1.500	3	30h
1.501 de 2.500	4	30h
Acima de 2.500	4 + 1 a cada 1.000 refeições/dia	30h

Observações:

- 1 – Nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), ter nutricionista na supervisão das rotinas de produção e distribuição de refeições.
- 2 – Os parâmetros descritos nas Tabelas 3 e 4 se aplicam para os serviços centralizados, descentralizados e mistos.
- 3 – Para a escola que tenha as duas modalidades descritas, o cômputo para a carga horária técnica semanal será igual ao somatório das faixas estabelecidas nas duas tabelas.
- 4 – A carga horária técnica semanal refere-se à atuação de cada nutricionista para atendimento às atribuições, considerando a complexidade do serviço.
- 5 – Em caso de serviço de alimentação por concessão (terceirizado), utilizar os

parâmetros contidos na Tabela 1 desta área de atuação.

6 – Os casos não previstos nas tabelas ficarão a critério da análise do Conselho Regional de Nutricionistas (CRN).

ANEXO IV - NECESSIDADES NUTRICIONAIS DO CARDÁPIO PARA O ENSINO MÉDIO E EJA ESTABELECIDAS NA RESOLUÇÃO Nº 06/2020 DO FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO- FNDE

PRÉ-ESCOLA, ENSINO FUNDAMENTAL, ENSINO MÉDIO E EJA

	20% das Necessidades diárias				
Categoria	Idade	Energia (kcal)	CARBOIDRATOS (g)	PROTEÍNAS (g)	LIPÍDIOS (g)
			55% a 65% do VET	10 a 15% do VET	15% a 30% do VET
Pré-escola	4 - 5 anos	270	37 a 44	7 a 10	8 a 11
Ensino fundamental	6 - 10 anos	329	45 a 53	8 a 12	9 a 13
	11 - 15 anos	473	65 a 77	12 a 18	13 a 18
Ensino médio	16 - 18 anos	543	75 a 88	14 a 20	15 a 21
EJA	19 - 30 anos	477	66 - 77	12 a 18	8 a 16
	31 - 60 anos	459	63 - 75	11 a 17	8 a 15

Fonte: Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007.

*Para uso de referência dessa resolução, usou-se faixa de carboidrato de 55% a 65% do Valor Energético Total da Dieta (VET).

		30% das Necessidades diárias			
Categoria	Idade	Energia (kcal)	CARBOIDRATOS (g)	PROTEÍNAS (g)	LIPÍDIOS (g)
			55% a 65% do VET	10 a 15% do VET	15% a 30% do VET
Pré-escola	4 - 5 anos	405	56 a 66	10 a 15	11 a 16
Ensino fundamental	6 - 10 anos	493	68 a 80	12 a 18	14 a 19
	11 – 15 anos	710	98 a 115	18 a 27	20 a 28
Ensino médio	16 – 18 anos	815	112 a 132	20 a 31	23 a 32
EJA	19 – 30 Anos	715	98 a 116	18 a 27	12 a 24
	31 – 60 Anos	689	95 a 112	17 a 26	11 a 23

ANEXO IV (Continuação)

Fonte: Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007.

*Para uso de referência dessa resolução, usou-se faixa de carboidrato de 55% a 65% do Valor Energético Total da Dieta (VET).

		70% das Necessidades diárias			
Categoria	Idade	Energia (kcal)	CARBOIDRATOS (g)	PROTEÍNAS (g)	LIPÍDIOS (g)
			55% a 65 % do VET	10 a 15% do VET	15% a 30% do VET
Pré-escola	4 - 5 anos	945	130 a 154	24 a 35	26 a 37
Ensino fundamental	6 - 10 anos	1150	158 a 187	29 a 43	32 a 45
	11 - 15 anos	1656	228 a 269	41 a 62	46 a 64
Ensino médio	16 - 18 anos	1902	262 a 309	48 a 71	53 a 74
EJA	19 - 30 anos	1668	229 a 271	42 a 63	28 a 56
	31 - 60 anos	1607	221 a 261	40 a 60	27 a 54

Fonte: Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007.

*Para uso de referência dessa resolução, usou-se faixa de carboidrato de 55% a 65% do Valor Energético Total da Dieta (VET)

ANEXO V - FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO DA SATISFAÇÃO DOS USUÁRIOS QUANTO À EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS DA CONTRATADA

1 - Qual o seu Curso / Ano? _____

2 - Qual o segmento da comunidade escolar que pertence?

() Discente / Aluno

() Servidor(a)

() Colaborador(a) terceirizado(a)

3 - SATISFAÇÃO EM RELAÇÃO AOS ALIMENTOS OFERTADOS

Indique seu nível de satisfação com as refeições recebidas no Campus para os seguintes critérios:

Aparência dos alimentos

() Detestei () Não gostei () Indiferente () Gostei () Adorei

Sabor dos alimentos

() Detestei () Não gostei () Indiferente () Gostei () Adorei

Textura dos alimentos

() Detestei () Não gostei () Indiferente () Gostei () Adorei

Cheiro / Odor dos alimentos

() Detestei () Não gostei () Indiferente () Gostei () Adorei

Higiene dos alimentos

() Detestei () Não gostei () Indiferente () Gostei () Adorei

Higiene do local onde os alimentos são ofertados

() Detestei () Não gostei () Indiferente () Gostei () Adorei

Variedade do cardápio ofertado

() Detestei () Não gostei () Indiferente () Gostei () Adorei

4 - Em relação a quantidade dos alimentos nas porções oferecidas na alimentação do Campus, você considera:

() Suficiente () Insuficiente () Excessiva

5 - Quais as preparações/alimentos servidas no Campus que você mais gosta?

6 - Quais as preparações/alimentos servidas no Campus que você menos gosta?

7 - Sugestões ou críticas a fazer em relação à alimentação e ao serviço ofertados pela empresa contratada para a alimentação do Campus:

INST.FED.DO MARANHAO/CAMPUS BARREIRINHAS

Contrato 2/2025

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
2/2025	158285-INST.FED.DO MARANHAO/CAMPUS BARREIRINHAS	ELILTON ROCHA FARIAS	06/02/2026 16:46 (v 0.4)
Status			
CONCLUIDO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
IV - concessão e permissão de uso de bens públicos/Concessão de uso de bens públicos	26/2025	23249.037153.2025-61

1. PROCESSO ADMINISTRATIVO N.....

(Processo Administrativo nº 23249.037153.2025-61)

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº **XX/XXXX**, QUE FAZEM ENTRE SI O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO - CAMPUS BARREIRINHAS E A EMPRESA

O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO –IFMA CAMPUS BARREIRINHAS, sediado à Rodovia MA 225, Km 04, S/N, Povoado Santa Cruz, na cidade de Barreirinhas - MA, inscrito no CNPJ sob o nº 10.735.145/0014-09, neste ato representado pela Diretora-geral, Sra. Marinelma Costa Meireles, nomeada pela Portaria nº 5.087, de 18 de novembro de 2024, publicada no DOU de 19 de novembro de 2024, portadora da matrícula funcional nº 2272550, doravante denominado **CONTRATANTE**, e a empresa, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, doravante designada **CONTRATADA**, neste ato representado(a) por, conforme atos constitutivos da empresa, tendo em vista o que consta no Processo nº 23249.037153.2025-61 e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico nº(UASG 158285), mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

- 1.1. Contratação de empresa especializada para a prestação de serviços comuns de preparo e distribuição de refeições do tipo prato feito nas dependências do IFMA Campus Barreirinhas, com fornecimento de toda a mão de obra, materiais e equipamentos necessários, mediante concessão onerosa de uso do espaço físico do restaurante, com pagamento mensal ao IFMA, nas condições estabelecidas no instrumento convocatório.
- 1.2. Objeto da contratação:

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

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Fornecimento de refeições (almoço e jantar), tipo prato feito para alunos do programa da alimentação estudantil.	5320	Unidade	20.995	R\$ 18,16	380.542,80
2	Fornecimento de refeições (almoço e jantar), tipo prato feito para alunos e servidores em geral.	5320	Unidade	1	R\$ 18,16	R\$ 18,16
Total						R\$ 380.560,96

Concessão do uso do espaço físico:

Campus	Área	Valor Metro Quadrado	Valor Mensal	Desconto de 50% de Janeiro	Desconto de 50% de Julho	Valor Anual
Barreirinhas	340	R\$ 9,31	R\$3.165,40	R\$ 1.582,70	R\$ 1.582,70	R\$ 34.819,40

1.3 Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

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

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de **01 ano** contados da **assinatura do contrato**, prorrogável sucessivamente por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.2. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o CONTRATADO, atentando, ainda, para o cumprimento dos seguintes requisitos:

2.2.1. Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;

2.2.2. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;

2.2.3. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;

2.2.4. Haja manifestação expressa do CONTRATADO informando o interesse na prorrogação;

2.2.5. Seja comprovado que o CONTRATADO mantém as condições iniciais de habilitação; e

2.2.6. Não haja registro no Cadastro Informativo de créditos não quitados do setor público federal (Cadin).

2.3. O CONTRATADO não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

2.4. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

2.5. Nas eventuais prorrogações contratuais, os custos não renováveis já pagos ou amortizados ao longo do primeiro período de vigência da contratação deverão ser reduzidos ou eliminados como condição para a renovação.

2.6. O contrato não poderá ser prorrogado quando o CONTRATADO tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

3. 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.

4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

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

5. CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

5.1. O valor total da contratação é de **R\$ XXXX**

5.3. 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.

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

6. 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

7. CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data de apresentação da proposta.

7.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPCA/IBGE (Índice Nacional de preços ao consumidor Amplo), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

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

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

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

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

7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1. São obrigações do CONTRATANTE:

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

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

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

8.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo CONTRATADO;

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

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

8.1.7. Aplicar ao CONTRATADO as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.1.8. Não praticar atos de ingerência na administração do CONTRATADO, tais como:

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

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

8.1.8.3. estabelecer vínculo de subordinação com funcionário do CONTRATADO;

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

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

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

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

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

8.1.10.1 A Administração terá o prazo de 30 (trinta), a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.[A1]

8.1.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo CONTRATADO no prazo máximo de 30 dias;

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

8.1.13. Comunicar o CONTRATADO na hipótese de posterior alteração do projeto pelo CONTRATANTE, no caso do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.

8.2. 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.

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

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

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

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

9.6. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da

execução contratual pelo CONTRATANTE, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.7. 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:

9.7.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

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

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

9.7.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

9.7.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

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

9.9. 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;

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

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

9.12. 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;

9.13. 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;

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

9.15. 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;

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

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

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

9.19. 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;

- 9.20. 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;
- 9.21. 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;
- 9.22. Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho;
- 9.23. Não submeter os trabalhadores a condições degradantes de trabalho, jornadas exaustivas, servidão por dívida ou trabalhos forçados;
- 9.24. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis anos de idade, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos de idade, observada a legislação pertinente;
- 9.25. 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;
- 9.26. Receber e dar o tratamento adequado a denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho;
- 9.27. Manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução do contrato;
- 9.27.1. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.
- 9.28. 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;
- 9.29. 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;
- 9.30. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato;
- 9.31. Assegurar aos seus trabalhadores ambiente de trabalho e instalações em condições adequadas ao cumprimento das normas de saúde, segurança e bem-estar no trabalho;
- 9.32. Fornecer equipamentos de proteção individual (EPI) e equipamentos de proteção coletiva (EPC), quando for o caso;
- 9.33. Garantir o acesso do CONTRATANTE, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do contrato;
- 9.34. 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;
- 9.35. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;
- 9.36. 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;

10. 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. 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.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

11.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

12. 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.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

13.1. 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.

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

13.3. 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.

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

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

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

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

13.5.3. Das indenizações e multas.

13.6. 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.

13.7. O CONTRATANTE poderá ainda:

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

13.7.2. nos casos em que houver necessidade de ressarcimento de prejuízos causados à Administração, nos termos do inciso IV do art. 139 da Lei n.º 14.133, de 2021, reter os eventuais créditos existentes em favor do CONTRATADO decorrentes do contrato.

13.8. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o CONTRATADO mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou 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.

14. 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.

15. 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: [XXXX];

II) Fonte de recursos: [XXXX];

III) Programa de trabalho: [XXXX];

IV) Elemento de despesa: [XXXX]; e

V) Plano interno: [XXXX]; e

VI) Nota de empenho: [XXXX];

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

16. 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.

17. 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.

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA– FORO

18.1. Fica eleito o Foro da Subseção Judiciária de São Luís, integrante da Seção Judiciária do Maranhão - Justiça Federal, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente termo de contrato vai assinado eletronicamente pelos contraentes, depois de lido e achado em ordem, e por duas testemunhas.

Barreirinhas, 6 de fevereiro de 2026.

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

- 1-
- 2-

19. 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](#).

ELILTON ROCHA FARIAS
Equipe de apoio