

PREGÃO ELETRÔNICO

90020/2026

CONTRATANTE/GERENCIADOR (UASG)

158468

OBJETO

CONTRATAÇÃO DE SERVIÇO CONTINUADO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO, MEDIANTE CONCESSÃO ONEROSA, PARA ATENDER AO RESTAURANTE ESTUDANTIL DOS CAMPI CABO FRIO E ITABORAÍ DO INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 2.440.616,00 (DOIS MILHÕES QUATROCENTOS E QUARENTA MIL SEISCENTOS E DEZESSEIS REAIS)

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 03/07/2026 às 09h (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

menor preço por grupo

MODO DE DISPUTA:

aberto

TRATAMENTO FAVORECIDO ME/EPP/EQUIPARADAS
NÃO

MARGEM DE PREFERÊNCIA PARA ALGUM ITEM
NÃO



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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Fluminense

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO 90020/2026

Sumário

1. DO OBJETO	3
2. DO REGISTRO DE PREÇOS.....	3
3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO	3
4. DO ORÇAMENTO ESTIMADO	5
5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO	5
6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA.....	8
7. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES .	9
8. DA FASE DE JULGAMENTO	14
9. DA FASE DE HABILITAÇÃO.....	17
10. DO TERMO DE CONTRATO	20
11. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.....	20
12. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA	21
13. DOS RECURSOS.....	22
14. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES.....	23
15. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO	25
16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS	25



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Fluminense

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO 90020/2026

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90020/2026
(Processo Administrativo nº 23321.000843.2026-26)

Torna-se público que o **o Campus Cabo Frio do INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE (IF Fluminense), por meio do Setor de Compras e Licitações do campus Cabo Frio do IF Fluminense, sediado(a) Estrada Cabo Frio Búzios, s/n, Km 7, Baía Formosa, Cabo Frio/RJ,** realizará licitação, para registro de preços, na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, 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 CONTRATAÇÃO DE SERVIÇO CONTINUADO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO, MEDIANTE CONCESSÃO ONEROSA, PARA ATENDER AO RESTAURANTE ESTUDANTIL DOS CAMPI CABO FRIO E ITABORAÍ DO INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. *A licitação será dividida em grupos, formados por um ou mais itens, conforme tabela constante do Termo de Referência/Projeto Básico, facultando-se ao licitante a participação em quantos grupos forem de seu interesse, devendo oferecer proposta para todos os itens que os compõem.*

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

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, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

3.4. 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,



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Fluminense

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO 90020/2026

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 poderão disputar esta licitação:

- 3.6.1 aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
- 3.6.2 sociedade que desempenhe atividade incompatível com o objeto da licitação;
- 3.6.3 empresas estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
- 3.6.4 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;
- 3.6.5 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;
- 3.6.6 pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- 3.6.7 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;
- 3.6.8 empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
- 3.6.9 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;
- 3.6.10 Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;
- 3.6.11 *peessoas jurídicas reunidas em consórcio;*
- 3.6.12 *peessoas físicas.*

3.7. 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.

3.8. O impedimento de que trata o item 3.6.6 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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Fluminense

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO 90020/2026

sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.9. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.6.4 e 3.6.5 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.

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

3.11. O disposto nos itens 3.6.4 e 3.6.5 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.

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

3.13. A vedação de que trata o item 3.7 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;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Fluminense

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO 90020/2026

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

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

5.8.2 Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

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

5.9.1 de cujo capital participe outra pessoa jurídica;

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

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Fluminense

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO 90020/2026

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

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

5.9.6 constituída sob a forma de cooperativas, salvo as de consumo;

5.9.7 que participe do capital de outra pessoa jurídica;

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

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

5.9.10 constituída sob a forma de sociedade por ações.

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

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

5.11. A falsidade da declaração de que trata os itens 5.4, 5.8 ou 5.10 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

5.12. 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.

5.13. 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.

5.14. 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.

5.15. 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:

5.15.1 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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Fluminense

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO 90020/2026

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

5.16. 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:

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

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

5.17. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 5.15 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.

5.18. 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.

5.19. 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, mensal e anual do item;*

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

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Fluminense

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO 90020/2026

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

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

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

6.9. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias, a contar da data de sua apresentação.

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

6.11. Caso o critério de julgamento seja o de menor preço, os licitantes devem respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência/Projeto Básico;

6.12. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência/Projeto Básico.

6.13. 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 unitário do item.

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 ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Fluminense

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO 90020/2026

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\$ 0,20 (VINTE 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 inexequível.

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

7.11. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

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

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

7.11.3 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem de classificação, sem prejuízo da aplicação da margem de preferência e do desempate ficto, conforme disposto neste edital, quando for o caso.

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

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

7.12. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

7.12.1 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.

7.12.2 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.

7.12.3 Caso o item em disputa envolva objeto abrangido por margem de preferência, o percentual referido na disposição anterior será de 20%, nos termos do § 6º do artigo 24 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022, incluído pela Instrução Normativa SEGES/MGI nº 79, de 12 de setembro de 2024.

7.12.4 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.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Fluminense

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO 90020/2026

7.12.5 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.

7.13. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

7.13.1 Caso o item em disputa envolva objeto abrangido por margem de preferência, o percentual referido na disposição anterior será de 20%, nos termos do § 5º do artigo 25 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022, incluído pela Instrução Normativa SEGES/MGI nº 79, de 12 de setembro de 2024.

7.13.2 Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 7.13, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

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

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

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

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

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

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

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

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

7.17. 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.

7.18. 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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Fluminense

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO 90020/2026

decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

7.20. Ao final da fase de lances, será aplicado o benefício da margem de preferência, nos termos do art. 26 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.20.1 Para produtos ou serviços abrangidos por margem de preferência normal ou adicional, caso a proposta de menor preço não tenha por objeto produto ou serviço contemplado pela referida margem, o sistema automaticamente indicará as propostas de produtos ou serviços que façam jus ao diferencial de preço, pela ordem de classificação, para fins de aceitação pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão.

7.20.2 Nestas situações, a proposta beneficiada pela aplicação da margem de preferência normal ou adicional, conforme o caso, tornar-se-á a proposta classificada em primeiro lugar.

7.21. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial, caso a contratação não se enquadre nas vedações dos §§1º e 2º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

7.21.1 Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência, apenas poderão se valer do critério de desempate previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que também fizerem jus às margens de preferência (art. 5º, §9º, I, do Decreto nº 8538, de 2015).

7.21.2 O parâmetro para o empate ficto, nesse caso, consistirá no preço ofertado pela fornecedora classificada em primeiro lugar em razão da aplicação da margem de preferência.

7.21.3 Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 10% (dez por cento), caso se trate de uma concorrência, ou de até 5% (cinco por cento), caso se trate de um pregão, serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

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

7.21.5 Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de até 10% (dez por cento), caso se trate de uma concorrência, ou de até 5% (cinco por cento), caso se trate de um pregão, na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Fluminense

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO 90020/2026

7.21.7 A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

7.22. 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.

7.23. 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:

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

7.23.2 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;

7.23.3 desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, nos termos do Decreto nº 11.430, de 2023, e da Instrução Normativa SEGES/MGI nº 382, de 17 de setembro de 2025;

7.23.4 declaração do licitante de que desenvolve programa de integridade, conforme Decreto nº 12.304, de 2024, e Portaria Normativa SE/CGU nº 226, de 9 de setembro de 2025.

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

7.24.1 empresas brasileiras;

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

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

7.25. 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.

7.26. 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.

7.26.1 Tratando-se de licitação em grupo, a contratação posterior de item específico do grupo exigirá prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade e serão observados como critério de aceitabilidade os preços unitários máximos definidos no Termo de Referência.

7.26.2 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.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Fluminense

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO 90020/2026

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

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

7.26.5 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.

7.26.6 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.

7.27. 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 3.6 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 Sicafe;

8.1.2 Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS,

8.1.3 Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP e

8.1.4 Lista de licitantes inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União.

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

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

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

8.4. 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.

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

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

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Fluminense

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO 90020/2026

8.5. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

8.6. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs ou tenha se valido da aplicação da margem de preferência, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão verificará se o licitante faz jus ao benefício aplicado.

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

8.7. 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.

8.8. Será desclassificada a proposta vencedora que:

8.8.1 conter vícios insanáveis;

8.8.2 não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência/Projeto Básico;

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

8.8.4 não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

8.8.5 não cumpra os critérios de aceitabilidade de preços definidos no Termo de Referência;

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

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

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

8.10.1 que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

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

8.11. 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.

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

8.12.1 Em se tratando de obras e serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Fluminense

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO 90020/2026

unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.

8.12.2 Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva cuja produtividade seja mensurável e indicada pela Administração, o licitante deverá indicar a produtividade adotada e a quantidade de pessoal que será alocado na execução contratual.

8.12.3 Caso a produtividade seja diferente daquela utilizada pela Administração como referência, ou não estiver contida na faixa referencial de produtividade, mas admitida pelo ato convocatório, o licitante deverá apresentar a respectiva comprovação de exequibilidade;

8.12.4 Os licitantes poderão apresentar produtividades diferenciadas daquela estabelecida pela Administração como referência, desde que não alterem o objeto da contratação, não contrariem dispositivos legais vigentes e, caso não estejam contidas nas faixas referenciais de produtividade, comprovem a exequibilidade da proposta.

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

8.13. 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;

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

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

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

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

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

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

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Fluminense

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO 90020/2026

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

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

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 Sicafe.

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 10% (dez por cento) 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, por cópia.

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.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Fluminense

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO 90020/2026

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 *A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 09 (nove) horas às 17 (dezessete) horas, nos endereços abaixo indicados.*

- *CAMPUS CABO FRIO. Estrada Cabo Frio – Búzios, s/nº, Baía Formosa – Cabo Frio, RJ – CEP: 28909-971. Telefone: (22) 26459524. Falar com Coordenação de Infraestrutura, servidor Rodrigo Gadelha.*
- *CAMPUS ITABORAÍ Rua Izaura Pantoja, 167-333, Nova Cidade, Itaboraí, RJ - CEP: 24804-162, telefone: (21) 97144-2772 , falar com Letícia Neves Sodré.*

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 **2 (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.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Fluminense

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO 90020/2026

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.

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

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 **2 (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.

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Fluminense

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO 90020/2026

10. DO TERMO DE CONTRATO

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

10.2. O adjudicatário terá o prazo de **2 (dois) dias úteis**, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o termo de contrato ou instrumento equivalente, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

10.3. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou instrumento equivalente, a Administração poderá: a) encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), para que seja assinado e devolvido no prazo de **2 (dois) dias úteis** 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 (dois) dias úteis** para resposta após recebimento da notificação pela Administração.

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

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

10.4.2 *a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas neste Edital;*

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

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

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

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

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

11. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

11.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de **2 (dois) dias**, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

11.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

11.2.1 a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Fluminense

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO 90020/2026

11.2.2 a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

11.3. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.

11.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência/Projeto Básico, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

11.5. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

11.6. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

11.7. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

11.8. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

11.8.1 Em caso de prorrogação da ata, **poderá** ser renovado o quantitativo originalmente registrado.

12. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

12.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:

12.1.1 dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação e excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos previstos no art. 26 da Lei nº 14.133, de 2021; e

12.1.2 dos licitantes que mantiverem sua proposta original

12.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.

12.2.1 A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

12.2.2 Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

12.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

12.3.1 quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

12.3.2 quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462, de 2023.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Fluminense

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO 90020/2026

12.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

12.4.1 convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

12.4.2 adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

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 sítio eletrônico https://suap.iff.edu.br/processo_eletronico/consulta_publica/.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Fluminense

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO 90020/2026

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 manter 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. deixar de apresentar amostra;

14.1.2.5. 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;

14.1.7.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada.

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.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Fluminense

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO 90020/2026

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 0,5% a 15% 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% a 30% 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.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Fluminense

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO 90020/2026

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, pelos seguintes meios: no sítio oficial compras.gov.br, na página referente ao certame em questão, ou através do e-mail comprascf@iff.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,



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Fluminense

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO 90020/2026

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 https://suap.iff.edu.br/processo_eletronico/consulta_publica/.

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 – Minuta de Ata de Registro de Preços;

16.11.4 Anexo IV – Planta dos Restaurantes;

16.11.5 Anexo V – Instrumento de Medição de Qualidade (IMR)

Cabo Frio, 17 de junho de 2026.



[ASSINATURA DA AUTORIDADE COMPETENTE]

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021
SERVIÇOS COM E SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA, OBRAS E SERVIÇOS DE
ENGENHARIA, EXCETO TIC
[TAMBÉM APLICÁVEL PARA CONTRATAÇÃO INTEGRADA E SEMI-INTEGRADA]
LICITAÇÃO E CONTRATAÇÃO DIRETA



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
CAMPUS CABO FRIO

(Processo Administrativo nº 23321.000843.2026-26)

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação de Serviço continuado de fornecimento de alimentação e nutrição, mediante concessão onerosa, para atender ao restaurante estudantil dos campi Cabo Frio e Itaboraí do Instituto Federal Fluminense, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

Grupo	Unidade	Item	Descrição	Qtd	Preço Unitário	Subtotal	Total
1	Campus Cabo Frio	1	Lanche	120.000	R\$ 7,40	R\$ 888.000,00	R\$ 1.377.776,00
		2	Almoço	22.400	R\$ 16,24	R\$ 363.776,00	
		3	Jantar	10.000	R\$ 12,60	R\$ 126.000,00	

Grupo	Unidade	Item	Descrição	Qtd	Preço Unitário	Subtotal	Total
2	Campus Itaboraí	1	Lanche	72000	R\$ 7,40	R\$ 532.800,00	R\$ 1.062.840,00
		2	Almoço	21000	R\$ 16,24	R\$ 341.040,00	
		3	Jantar	15000	R\$ 12,60	R\$ 189.000,00	

Valor total da Contratação R\$ 2.440.616,00 (dois milhões quatrocentos e quarenta mil seiscientos e dezesseis reais)

1.1.1.1. Poderá, a critério da Administração, mediante a autorização e formalização de termo aditivo, também comercializar lanches, refeição do tipo self-service e bebidas para servidores, alunos e demais membros da comunidade acadêmica do IF Fluminense, conforme cardápio básico.

1.1.1.1.1. O termo aditivo versará sobre reajuste no valor mensal de concessão, tendo em vista o aumento do serviço e de ocupação da área construída.

- 1.1.1.2. Poderá, conforme disponibilidade orçamentária, à critério da Administração, ofertar refeição tipo self-service, subsidiada exclusivamente para estudantes, nos percentuais a serem definidos em Termo Aditivo específico.
- 1.1.1.3. Poderá, à critério da Administração, ofertar refeição tipo self-service almoço para toda a comunidade escolar e visitantes nos valores licitados.

Classificação do objeto quanto à heterogeneidade ou complexidade

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

Classificação do objeto quanto ao modelo de execução

1.3. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que a sua interrupção pode comprometer a continuidade das atividades da Administração, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando o Estudo Técnico Preliminar.

Prazo de vigência

1.4. O prazo de vigência da contratação é de **12 (doze) meses**, contados do **recebimento da ordem de serviço comunicando quando serão iniciados os serviços**, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

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

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

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

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

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

4.1.1 Os previstos no Estudo Técnico Preliminar (ETP), no item referente aos **Impactos ambientais e tratamentos (item 12)**, que inclui, dentre eles, as seguintes medidas:

4.1.1.1. **Uso Racional da Água:**

4.1.1.2. **Eficiência Energética:**

4.1.1.3. **Redução da Produção de Resíduos Alimentares e Melhor Aproveitamento dos Alimentos:**

4.1.2 Os requisitos acima estão mais detalhados no Estudo Técnico Preliminar;

4.1.3 Deverão ser respeitadas, ainda, as normas referentes à emissão de ruídos pela utilização de eletrodomésticos e equipamentos de limpeza, dentre elas, a **NBR 10151:2019 e a Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994**.

4.1.4 É de responsabilidade da contratada a manutenção e o controle de limpeza e conservação

do espaço, bem como a aquisição de insumos adequados para tal, segundo normas da legislação vigente.

Subcontratação

4.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Vistoria

4.20. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das **9** horas às **17** horas.

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

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

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

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

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de execução

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1 Início da execução do objeto: até 10 (dez) dias contados a partir da solicitação feita pelo IFFluminense através de Ordem de Serviço e Nota de Empenho.

5.1.1.1. Previsão de início do campus Cabo Frio: funcionamento pleno em agosto de 2026.

5.1.1.2. Previsão de início do campus Itaboraí: funcionamento parcial em agosto de 2026; funcionamento pleno (com almoço) em fevereiro de 2027.

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

5.1.2.1. Etapas e Rotinas:

5.1.2.1.1. 1- Planejamento do cardápio:

5.1.2.1.1.1. - Elaboração mensal do cardápio sob supervisão da nutricionista responsável técnica da contratada, seguindo as diretrizes nutricionais e sanitárias.

5.1.2.1.1.2. - Envio para aprovação pela fiscalização do contrato até o dia 20 de cada mês anterior à execução.

5.1.2.1.2. 2- Aquisição e recebimento de gêneros alimentícios:

5.1.2.1.2.1. - Realizada conforme cronograma interno da contratada, observando prazos de validade, condições de transporte e armazenamento.

5.1.2.1.2.2. - Controle de qualidade realizado no ato do recebimento, com registro em planilha ou sistema digital.

5.1.2.1.3. 3- Armazenamento:

5.1.2.1.3.1. - Separação adequada por tipo de produto (perecíveis, não perecíveis, congelados).

5.1.2.1.3.2. - Controle de temperatura dos equipamentos de refrigeração e congelamento, com registros diários.

5.1.2.1.4. 4- Pré-preparo e preparo das refeições:

5.1.2.1.4.1. - Realizados em área própria e higienizada, observando as Boas Práticas de Fabricação (RDC nº 216/2004 e RDC nº 275/2002).

5.1.2.1.4.2. - Utilização de técnicas culinárias adequadas para preservar valor nutricional e sensorial.

5.1.2.1.4.3. - Supervisão direta da nutricionista.

5.1.2.1.5. 5- Distribuição das refeições:

- 5.1.2.1.5.1. - Realizada em balcão térmico, com controle de temperatura dos alimentos quentes e frios (conforme RDC nº 216/2004).
- 5.1.2.1.5.2. - Atendimento respeitando horários previamente estabelecidos pela instituição.
- 5.1.2.1.6. 6- Limpeza e higienização:
 - 5.1.2.1.6.1. - Diária: de utensílios, equipamentos e áreas de manipulação.
 - 5.1.2.1.6.2. - Semanal: limpeza completa de câmaras, coifas e áreas de difícil acesso.
 - 5.1.2.1.6.3. - Mensal: dedetização e desinfecção preventiva, conforme cronograma aprovado pela fiscalização.
- 5.1.2.1.7. 7- Gestão de resíduos:
 - 5.1.2.1.7.1. - Separação e acondicionamento conforme normas ambientais.
 - 5.1.2.1.7.2. - Descarte de óleo vegetal usado por empresa especializada, com comprovação documental.
- 5.1.2.1.8. 8- Controle de qualidade e segurança alimentar:
 - 5.1.2.1.8.1. - Realização de testes de amostras de alimentos, conforme legislação vigente.
 - 5.1.2.1.8.2. - Manutenção de registros de temperatura, amostras e controle de pragas disponíveis à fiscalização.

Local e horário da prestação dos serviços

5.2. Os serviços serão prestados no seguinte endereço:

5.2.1 CAMPUS CABO FRIO. Estrada Cabo Frio – Búzios, s/nº, Baía Formosa – Cabo Frio, RJ – CEP: 28909-971. Telefone: (22) 26459524.

5.2.2 CAMPUS ITABORAÍ Rua Izaura Pantoja, 167-333, Nova Cidade, Itaboraí, RJ - CEP: 24804-162

5.3. Os serviços serão prestados no seguinte horário:

5.3.1 Em todos os dias letivos do ano, conforme calendários acadêmicos e de acordo com os horários estabelecidos em cada unidade.

5.3.1.1. Nos sábados letivos podem ser solicitados o fornecimento de refeições, dependendo da necessidade da contratante, desde que informados com a antecedência mínima de 24 horas.

Rotinas a serem cumpridas

5.3.2 A execução contratual observará as *rotinas* previstas no subitem 5.1.2.1:

Materiais a serem disponibilizados

5.4. Para a perfeita execução dos serviços, o Contratado deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, **que não forem fornecidos pelo campus**, em quantidades e qualidades suficientes para assegurar o pleno atendimento da demanda da **Contratante**:

5.4.1 Utensílios para o Serviço de Refeição:

5.4.1.1. Bandejas em plástico, de cor branca, com dimensões mínimas de 41,5 x 29 x 2,8 cm;

5.4.1.2. Pratos em porcelana, de cor branca, para refeição, com diâmetro mínimo de 26,9 cm (padrão self-service);

5.4.1.3. Conjunto de talheres (garfo e faca) em aço inoxidável, liso, polido, peça única, com aproximadamente 20 cm de comprimento (tolerância de 1 cm) e espessura mínima de 2 mm;

5.4.1.4. Copos

5.4.1.5. Guardanapos de papel;

5.4.1.6. A Contratada deverá fornecer, em todas as refeições, pratos, bandejas, talheres, copos, guardanapos e demais insumos necessários, devidamente limpos e em quantidades suficientes, disponibilizados no local definido pela Administração;

5.4.2 Equipamentos de Apoio Operacional

5.4.2.1. Todos os equipamentos necessários para a execução das atividades deverão ser fornecidos pela Contratada, sempre que não disponibilizados pelo campus, minimamente conforme lista abaixo:

5.4.2.2. Balanças para conferência de gêneros alimentícios;

5.4.2.3. Balcões térmicos, em quantidade e modelo adequados ao sistema de distribuição adotado pelo campus;

5.4.2.4. Geladeiras e freezers, em número suficiente para o correto armazenamento de perecíveis, carnes, laticínios, hortifrutis e amostras;

5.4.2.5. Fogão industrial, com no mínimo seis bocas, compatível com a demanda da unidade;

5.4.2.6. Forno industrial, a gás ou elétrico, em dimensões adequadas ao volume de produção;

5.4.2.7. Sistema de exaustão e coifa, conforme necessidade, garantindo a ventilação e exaustão adequadas;

5.4.2.8. Cubas gastronômicas em aço inox;

5.4.2.9. Refresqueiras;

5.4.2.10. Termômetros para controle de temperatura de equipamentos, alimentos armazenados e preparações;

5.4.2.11. Prateleiras e paletes, confeccionados em materiais compatíveis com a legislação vigente, destinados ao armazenamento higiênico dos gêneros alimentícios;

5.4.2.12. Bancadas em aço inoxidável, em número suficiente para assegurar a manipulação adequada dos alimentos, sem risco de contaminação cruzada. Na ausência de bancadas com pias integradas, a Contratada deverá providenciar unidades adicionais.

5.4.2.13. Utensílios de Pré-preparo, Preparo e Distribuição

5.4.2.14. Tábuas de corte de uso específico;

5.4.2.15. Facas, colheres, garfos, conchas e pegadores;

5.4.2.16. Descascadores e cortadores para hortifrutis;

5.4.2.17. Panelas de diversos tamanhos, frigideiras, assadeiras e panelas de pressão;

5.4.2.18. Utensílios para servir;

5.4.2.19. Escorredores de inox;

5.4.2.20. Liquidificador industrial;

5.4.2.21. Processador de alimentos;

5.4.2.22. Espremedor de frutas industrial;

5.4.2.23. Lixeiras com tampa e acionamento por pedal;

5.4.3 A Contratada deverá responsabilizar-se, durante a vigência do contrato, pela substituição de todo item de mobiliário, equipamento e utensílio sob sua responsabilidade que venha a ser danificado, extraviado, furtado ou roubado, por outro do mesmo tipo e modelo (devendo manter as mesmas características e as especificações da peça original), mantendo a qualidade e quantidade do material

inicialmente disponibilizado pela Contratante.

5.4.3.1. Deve providenciar a substituição num prazo máximo de 20 dias úteis, sem ônus para a Contratante.

5.4.3.2. A avaliação sobre a necessidade ou não de substituição do material/equipamento caberá à Contratante. Caso este prazo não seja respeitado, a Contratada poderá sofrer notificação e possíveis sanções administrativas, como aplicação de advertência, multa, glosa contratual ou até rescisão do contrato, conforme a gravidade da infração e nos termos da legislação vigente e do edital de contratação.

5.4.3.3.

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

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

5.5.1 Estimativa das quantidades

5.5.1.1. As quantidades de refeições foram estimadas com base no número de matrículas de cada unidade participante, histórico de ofertas e acordo com a disponibilidade orçamentária recorrente multiplicado por 200 dias letivos (quantitativo anual), ficando da seguinte forma:

Grupo	Unidade	Item	Descrição	Qtd diária	Dias letivos	Qtd. Anual
1	campus Cabo Frio	1	Lanche	600	200	120.000
		2	Almoço	112		22.400
		3	Jantar	50		10.000

Grupo	Unidade	Item	Descrição	Qtd diária	Dias letivos	Qtd. Anual
2	campus Itaboraí	1	Lanche	360	200	72000
		2	Almoço	105		21000
		3	Jantar	75		15000

5.5.1.2. Os números informados na estimativa de consumo têm como base o número de matriculados e futuros ingressantes e dias letivos, e tem por objetivo apenas subsidiar a licitante no planejamento e elaboração da proposta. Por ocasião da contratação, será pago à contratada apenas as refeições efetivamente consumidas e registradas pela fiscalização do contrato. O número de refeições disponibilizadas aos alunos da unidade varia em função do total de estudantes efetivamente matriculados, disponibilidade orçamentária, organização de horários das atividades pedagógicas, entre outros.

Além da oferta de refeições aos alunos autorizados, o restante da comunidade acadêmica poderá fazer uso do espaço através da venda das refeições realizadas pela contratada. Estima-se o seguinte público:

Unidade	Alunos	Servidores	Terceirizados
Cabo Frio	1400	110	65
Itaboraí	400	41	23

Especificação da garantia do serviço

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

Uniformes

5.7. Uniformes e Equipamentos de Proteção de Uso Obrigatório

5.7.1 Os uniformes a serem fornecidos pela Contratada a seus empregados deverão ser condizentes com as atividades desenvolvidas no órgão Contratante, sem qualquer repasse de custo ao trabalhador, atendendo ao disposto no art. 458, §2º, inciso I, da CLT, na RDC nº 216/2004 da ANVISA e demais normas aplicáveis.

5.7.2 O uniforme deverá compreender as seguintes peças de vestuário, conforme a função e o setor de trabalho:

- a) Calça e camisa de tecido leve, de cor clara, confeccionadas em material de fácil higienização;
- b) Avental de proteção (impermeável para atividades de manipulação úmida ou de higienização de alimentos);
- c) Touca ou gorro para cobertura total dos cabelos, proibido o uso de adornos;
- d) Bota de segurança ou botina antiderrapante, fechada e lavável, compatível com as condições do piso da cozinha;
- e) Luvas térmicas para manipulação de utensílios e equipamentos quentes;
- f) Uniforme impermeável completo (jaqueta e calça) para uso obrigatório nas atividades realizadas nas câmaras frias;
- g) Luvas de malha de aço inoxidável (ou material equivalente certificado) de uso obrigatório durante o corte e o desossa de carnes, aves e peixes, conforme normas de segurança do trabalho (NR 6 – EPI).

5.7.3 Cada empregado deverá receber no mínimo três (03) conjuntos completos de uniforme no início da execução do contrato, devendo ser substituído um (01) conjunto completo a cada seis (6) meses, ou a qualquer tempo sempre que estiver danificado, sujo permanentemente ou impróprio para uso, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas após a comunicação escrita do Contratante.

5.7.4 As peças devem ser confeccionadas com tecido e material de qualidade, resistentes a lavagens frequentes, e manter boa apresentação, integridade e conforto térmico ao usuário.

5.7.5 No caso de empregada gestante, os uniformes deverão ser adequados à situação, devendo ser substituídos sempre que estiverem apertados ou desconfortáveis.

5.7.6 Todos os uniformes e equipamentos de proteção deverão ser entregues mediante recibo nominal, cuja cópia deverá ser encaminhada ao servidor responsável pela fiscalização do contrato, acompanhada do original para conferência.

5.7.7 É vedado o uso de uniformes fora do ambiente de trabalho.

Procedimentos de transição e finalização do contrato

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

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 não necessitará manter preposto da empresa no local da execução do objeto.

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

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

6.14. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas 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 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.

6.17. As disposições previstas neste Termo de Referência não excluem o disposto no Anexo VII 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

6.18. O fiscal administrativo do contrato, caso haja, 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.

6.19. 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

6.20. Cabe ao gestor do contrato:

6.20.1 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.

6.20.2 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.

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

6.20.4 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.

6.20.5 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.

6.20.6 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.

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

6.20.8 receber e dar encaminhamento imediato:

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

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

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

- 7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no Anexo V.
- 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 Atraso no fornecimento das refeições, considerando horário pactuado com a fiscalização;
 - 7.4.2 Quantidade de refeições produzidas inferior à demanda diária;
 - 7.4.3 Serviços executados em desacordo com as boas práticas de produção de alimentos/legislação sanitária vigente
 - 7.4.4 Utilização de insumos alimentícios em desacordo com o tipo/qualidade definidos no contrato e/ou descumprimento de cardápio pactuado;
 - 7.4.5 Não utilização de Equipamento de Proteção Individual (EPI).

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, quando houver, realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo.
- 7.9. O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.
- 7.10. Para efeito de recebimento provisório, será considerado para fins de faturamento o período mensal.
- 7.11. Ao final de cada período/evento de faturamento:
- 7.11.1 o fiscal técnico do contrato deverá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos no ato convocatório, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato;
- 7.12. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do termo detalhado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.
- 7.13. O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até

que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no recebimento provisório.

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

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

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

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

7.18. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 15 (quinze) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

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

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

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

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

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

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

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

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

Liquidação

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

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

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

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

7.25. Quando houver utilização de recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, a liquidação da despesa deverá observar a segregação entre os custos de prestação de serviços e os custos relativos aos gêneros alimentícios.

7.25.1 A contratada deverá apresentar, conjuntamente com a documentação de cobrança:

I – Nota Fiscal referente à prestação dos serviços;

II – Nota Fiscal específica para os gêneros alimentícios custeados com recursos do PNAE;

III – Relatório detalhado de consumo dos gêneros alimentícios, vinculando-os ao quantitativo de refeições servidas no período.

7.25.2 Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar:

I – a compatibilidade entre o quantitativo de refeições servidas e os gêneros alimentícios utilizados;

II – a correspondência entre os valores constantes na nota fiscal de gêneros alimentícios e os comprovantes de aquisição apresentados;

III – a identificação dos itens provenientes da Agricultura Familiar, para fins de cumprimento do percentual mínimo exigido pela legislação.

7.25.3 O valor correspondente aos gêneros alimentícios custeados com recursos do PNAE deverá ser obrigatoriamente deduzido do valor da nota fiscal referente à prestação dos serviços, sendo vedado o pagamento em duplicidade pela Administração.

7.25.4 O valor final a ser pago à contratada corresponderá ao valor da prestação dos serviços efetivamente executados, deduzido o montante relativo aos gêneros alimentícios custeados com recursos do PNAE, conforme apuração realizada pela fiscalização.

7.25.5 A liquidação da despesa somente será realizada após a verificação da correta segregação dos custos e da regular aplicação dos recursos do PNAE, podendo a fiscalização solicitar ajustes ou complementação documental, quando necessário. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o Contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao Contratante.

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

7.27. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

7.27.1 verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

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

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

Contratante.

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

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

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

Prazo de pagamento

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

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

Forma de pagamento

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

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

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

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

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

Reajuste

7.38. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 30/09/2025.

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

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

7.41. 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).

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

7.43. 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.

7.44. 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.

7.45. O reajuste será realizado por apostilamento.

Cessão de Crédito

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

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

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

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

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

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

8. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

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

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

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

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

8.2.4 Multa:

8.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de 0,5 % (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de **15 (quinze)** dias.

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

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

8.2.4.3. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de **10 % (dez por cento)** a **30 % (trinta por cento)** do valor da contratação.

8.2.4.4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de **15 % (quinze por cento)** a **30 % (trinta por cento)** do valor da contratação.

8.2.4.5. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de **10% (dez por cento)** a ~~XX~~ **30% (trinta por cento)** do valor da contratação.

8.2.4.6. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de **5% (cinco por cento)** a **25% (vinte e cinco por cento)** do valor da contratação.

8.2.4.7. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de **5% (cinco por cento)** a **25% (vinte e cinco por cento)** do valor da contratação.

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

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

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

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

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

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

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

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

8.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

8.9.1 a natureza e a gravidade da infração cometida;

8.9.2 as peculiaridades do caso concreto;

8.9.3 as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

8.9.4 os danos que dela provierem para o Contratante; e

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

8.10. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito 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 unitário, tendo em vista que o valor dos pagamentos se dará sobre o quantitativo efetivamente fornecido — que é variável.

Critérios de aceitabilidade de preços

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

9.3.1 valor global: conforme valor estimado da contratação;

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9.14. 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;

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

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

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

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

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

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 10% do valor total estimado da contratação para o período de doze meses**.

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

Qualificação Técnico-Operacional

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

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

9.33.1.1. contrato(s) que comprove(m) a experiência mínima de 2 (dois) anos do fornecedor na prestação dos serviços, em períodos sucessivos ou não, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes;

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

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

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

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

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

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

Qualificação Técnico-Profissional

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

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

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

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

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

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

Disposições gerais sobre habilitação

9.39. 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.

9.40. 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.

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

9.42. 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.

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

Documentação complementar para cooperativas

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

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

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

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

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

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

9.44.6 Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa:

9.44.6.1. ata de fundação;

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

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

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

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

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

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

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação, que é o máximo aceitável, é de R\$ 2.440.616,00 (dois milhões quatrocentos e quarenta mil seiscentos e dezesseis reais), conforme custos unitários apostos na **tabela contida no item 1.1 acima**.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

11.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
Campus Cabo Frio
ESTRADA CABO FRIO BÚZIOS, S/N, BAÍA FORMOSA, CABO FRIO / RJ, CEP 28909971
Fone: (22) 2645-9500


- I) Gestão/unidade: 26434/Várias;
- II) Fonte de recursos: 1000;
- III) Programa de trabalho: 231634;
- IV) Elemento de despesa: 339039; e
- V) Plano interno: L20RLP01RTN.


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

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Cabo Frio, 17 de junho de 2026.

Documento assinado digitalmente
 **DEBORA PINTO DE OLIVEIRA SANTOS**
Data: 18/06/2026 11:34:44-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Documento assinado digitalmente
 **GISELE DOS SANTOS VALIDO**
Data: 18/06/2026 11:51:25-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Identificação e assinatura do servidor (ou equipe) responsável



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

1. Descrição da necessidade de contratação

A alimentação escolar é uma obrigação dos governos federal, estadual, distrital e municipal. Eles devem garantir a efetivação do direito à alimentação para os alunos matriculados nas escolas públicas, conforme instituído nas seguintes normativas:

- Constituição Federal, 1988, Art. 208 "O dever do Estado com a educação será efetivado mediante a garantia de (...) VII- atendimento ao educando, em todas as etapas da educação básica, por meio de programas suplementares de material didático escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde" (Redação dada pela Emenda Constitucional nº59, de 2009);
- Lei da Alimentação Escolar (Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009);
- Resolução FNDE nº 04 de 2026 e suas alterações - De acordo com o Programa Nacional de Alimentação Escolar, a instituição tem a obrigatoriedade de fornecer alimentação aos alunos da alimentação básica, conforme art. 3º do capítulo I.

Para que o estudante possa se desenvolver em sua plenitude acadêmica, é necessário associar à qualidade do ensino ministrado, uma política efetiva inclusiva que cumpra os deveres relacionados à responsabilidade social, com investimento em assistência, a fim de atender as necessidades básicas de moradia, alimentação, saúde, esporte, cultura e lazer, transporte, apoio acadêmico, entre outras condições.

Para a execução do fornecimento de refeições, é imprescindível a existência de diversos recursos e condições, tais como: equipe especializada para a recepção, preparo e distribuição de alimentos, bem como para a limpeza das áreas do restaurante; equipamentos e mobiliário adequados, além da manutenção periódica dos mesmos; aquisição de gêneros alimentícios provenientes de fornecedores distintos; compra de materiais descartáveis; e a aplicação constante de produtos e medidas profiláticas voltadas à limpeza e à prevenção ou eliminação de pragas. Além disso, é crucial dispor de uma equipe de servidores qualificada e em quantidade adequada, dado que o serviço exige uma carga horária substancial. A correta organização e gestão desses elementos são determinantes para assegurar a qualidade e a eficiência no fornecimento das refeições.

Tendo em vista a complexidade de todo o necessário para o funcionamento de um restaurante e as limitações para sua execução, como: compras emergenciais, em caso de dano irreparável de equipamentos; possíveis atrasos na entrega dos gêneros alimentícios e necessidade de substituições com urgência; prazos diferenciados para a execução das licitações distintas, em decorrência dos vários objetos licitados; existe grande dificuldade dos órgãos públicos em manter com primazia todas essas variáveis em sintonia. Cabe destacar que nos campi do IFFluminense são realizadas atividades acadêmicas em período diurno e noturno, fazendo com que estas atividades sejam praticamente ininterruptas de segunda a sexta-feira e eventualmente aos sábados, justificando a contratação do serviço requerido.

2. Requisitos necessários a solução

- 2.1. Oferta de Alimentação e Nutrição, por meio da operacionalização e do desenvolvimento de todas as



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
Campus Cabo Frio
ESTRADA CABO FRIO BÚZIOS, S/N, BAÍA FORMOSA, CABO FRIO / RJ, CEP 28909971
Fone: (22) 2645-9500

atividades envolvidas na produção e distribuição de refeições e bebidas não alcoólicas, para lanches de intervalo, almoço e lanche noturno, dentro das unidades participantes do IFFluminense, de forma ininterrupta.

- 2.2. O serviço deverá ser prestado assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas tendo em vista a legislação vigente, respeitando a cultura local e com atenção às condições socioambientais, seguindo as descrições de refeições para os lanches, almoço e jantar.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
Campus Cabo Frio
ESTRADA CABO FRIO BÚZIOS, S/N, BAÍA FORMOSA, CABO FRIO / RJ, CEP 28909971
Fone: (22) 2645-9500

- 2.3. Oferta de cardápio adequado;
- 2.4. Oferta de equipamentos adequados ao objeto;
- 2.5. Limpeza de caixas d'água e caixa de gordura;
- 2.6. Pessoal em número adequado para os serviços;
- 2.7. Uso de EPI;
- 2.8. Atendimento às legislações pertinentes;
- 2.9. Atendimentos aos dias e horários de funcionamento dos campi, inclusive sábados letivos;
- 2.10. Respeito às normas de higiene em serviços de alimentação e nutrição e gêneros alimentícios que atendam aos critérios dos padrões de identidade e qualidade, conforme legislação vigente da ANVISA, bem como outras que se apliquem.
- 2.11. Destinação ambiental adequada de óleo vegetais e gorduras animais, considerando a Resolução CONAMA n°430, de 13 de maio de 2011 e suas alterações/substituições;
- 2.12. Destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA n° 401, de 04 de novembro de 2008 e suas alterações/substituições;
- 2.13. Respeitar às Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;
- 2.14. Realizar a separação de resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da Administração pública Federal direta, autárquica e fundacional, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos da IN/MARE n° 06, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto n° 10.936, de 12 de janeiro de 2022 e suas alterações/substituições;
- 2.15. Realizar programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;
- 2.16. Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para execução de serviços;
- 2.17. Respeitar a Resolução CONAMA n° 20, de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;
- 2.18. Produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
- 2.19. Respeitar a Lei Estadual n° 4.508/2005, que proíbe a comercialização, aquisição, confecção e distribuição de produtos que colaborem para a obesidade infantil, em bares, cantinas e similares instalados em escolas públicas e privadas do estado do Rio de Janeiro.



Exigência de Vistoria

A exigência de vistoria técnica prévia justifica-se em razão das particularidades do objeto, que envolve a operação de restaurante estudantil em espaço físico pertencente à Administração, com infraestrutura específica, equipamentos instalados, redes de água, esgoto, energia elétrica, condições de acesso, áreas de armazenamento, preparo e distribuição de refeições, além das peculiaridades operacionais de cada campus. A realização da vistoria possibilita que os licitantes tenham pleno conhecimento das condições locais de execução dos serviços, permitindo a correta avaliação dos custos, dos recursos necessários, dos riscos envolvidos e das obrigações contratuais assumidas, contribuindo para a elaboração de propostas mais precisas e exequíveis, reduzindo a ocorrência de pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro decorrentes de desconhecimento das condições do local e assegurando a adequada execução contratual em observância aos princípios da eficiência, da economicidade e do interesse público.

Justificativa para Vedação da Participação de Consórcios

A vedação à participação de empresas reunidas em consórcio justifica-se pelas características do objeto da contratação, que consiste na prestação de serviço continuado de fornecimento de alimentação e nutrição, mediante concessão onerosa de espaço físico para operação de restaurante estudantil. Trata-se de serviço comum, amplamente disponível no mercado, executado por empresas especializadas que atuam individualmente no ramo de alimentação coletiva, não demandando a conjugação de capacidades técnicas, operacionais ou econômico-financeiras de múltiplas empresas para sua adequada execução. Ademais, a participação de consórcios poderia aumentar a complexidade da gestão e fiscalização contratual, dificultar a definição de responsabilidades entre as empresas consorciadas e gerar riscos adicionais à execução do contrato, sem que haja benefício correspondente para a ampliação da competitividade ou para a obtenção da proposta mais vantajosa. Considerando a natureza do objeto, o valor estimado da contratação, a existência de número suficiente de empresas aptas a executar integralmente os serviços de forma individual e a ausência de complexidade técnica que justifique a atuação conjunta de empresas, conclui-se que a vedação à participação de consórcios não compromete a competitividade do certame e atende aos princípios da eficiência, economicidade e interesse público, nos termos do art. 15 da Lei nº 14.133/2021.

Justificativa para vedação de pessoas físicas

A participação de pessoas físicas é vedada em razão da natureza do objeto, que exige estrutura operacional organizada para fornecimento contínuo de alimentação, atendimento às normas sanitárias, gestão de pessoal, emissão de documentos fiscais e assunção de obrigações trabalhistas, previdenciárias e tributárias.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
Campus Cabo Frio
ESTRADA CABO FRIO BÚZIOS, S/N, BAÍA FORMOSA, CABO FRIO / RJ, CEP 28909971
Fone: (22) 2645-9500

Tais requisitos são inerentes à atividade empresarial e demandam capacidade operacional e jurídica compatível com a execução do contrato, razão pela qual a contratação se mostra adequada apenas a pessoas jurídicas regularmente constituídas, sem prejuízo à competitividade do certame.

3. Levantamento de mercado

Ao analisar as soluções adotadas para fornecimento de alimentação aos estudantes, foram identificadas principalmente duas maneiras de atendimento, ambas com adoção de terceirização, seja apenas na mão de obra, seja por concessão total dos serviços de produção e distribuição das refeições.

3.1. Solução 01: Autogestão mista mediante contratação de mão de obra por postos de trabalho, com fornecimento de materiais de consumo (de higiene e limpeza), mobiliário, utensílios e equipamentos

Na modalidade de autogestão mista, a contratante encarrega-se de providenciar parte da infraestrutura, assim como gerencia todo o processo de produção e distribuição de refeições, adquirindo insumos (gêneros alimentícios, dentre outros) e gerindo licitações relativas ao serviço, porém a mão de obra direcionada para tal atividade, além dos demais equipamentos e insumos necessários são providos pela contratada.

Na forma de autogestão mista, a instituição absorve todos os custos, independentes dos períodos de recessos acadêmicos ou demais fatores que interfiram no quantitativo de usuários do refeitório. Por isso, nos meses de recesso acadêmico ou diante de situações que impactam a presença de alunos, o custo da refeição se mantém alto, isso devido à ação dos custos fixos que incidem sob a refeição distribuída em quantidade menor que o de costume.

A autogestão mista consiste em uma tentativa de centralizar determinados controles recaindo sobre a instituição a execução dos processos produtivos das refeições, elaboração dos cardápios, atuação nos processos de aquisição dos gêneros alimentícios e demais materiais necessários e determinação das formas de preparo das refeições com objetivo de garantir maior qualidade dos serviços a serem prestados.

Além disso, suporta eventualidades que necessitam de organização prévia e adequada, além de mão de obra dedicada para acompanhamento dos processos de compra, pagamento de fornecedores e armazenamento. Podemos citar algumas desvantagens, como por exemplo:

- Possíveis atrasos na entrega dos gêneros alimentícios e necessidade de substituições com urgência; prazos diferenciados para a execução das licitações distintas, em decorrência dos vários objetos licitados;
- Solicitações constantes de reajustes nas atas de registro de preços firmadas com os fornecedores, além de constantes desistências.
- Demanda maior de servidores para desempenho das ações de autogestão.

3.2. Solução 2: Contratação do serviço de alimentação e nutrição com pagamento por refeição fornecida, mediante concessão onerosa de espaço público



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
Campus Cabo Frio
ESTRADA CABO FRIO BÚZIOS, S/N, BAÍA FORMOSA, CABO FRIO / RJ, CEP 28909971
Fone: (22) 2645-9500

Na contratação do serviço de alimentação e nutrição via concessão onerosa de espaço público, com pagamento por refeição produzida, a empresa contratada fica responsável por todas as etapas do processo produtivo, desde a aquisição de alimentos até a distribuição da refeição pronta, sendo responsável pela contratação de mão de obra especializada, gestão da infraestrutura, equipamentos e materiais, bem como manutenção desses, entre outros.

Adicionalmente, a solução 2 também viabiliza a oferta dos serviços de alimentação e nutrição para toda a comunidade acadêmica, visto que a contratada poderá ofertar além do almoço, diversos outros produtos em formato de venda, ampliando o acesso à alimentação de qualidade para toda a comunidade acadêmica, incluindo estudantes, servidores e colaboradores terceirizados, o que contribui diretamente para o bem-estar, a permanência estudantil e a promoção de hábitos alimentares saudáveis no ambiente institucional.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
Campus Cabo Frio
ESTRADA CABO FRIO BÚZIOS, S/N, BAÍA FORMOSA, CABO FRIO / RJ, CEP 28909971
Fone: (22) 2645-9500

Essa modalidade apresenta-se como uma ferramenta de gestão estratégica, já que sua implantação permite à instituição concentrar-se em suas atividades principais ou atividades-fim, otimizando o emprego de sua mão de obra. As atividades de apoio que são terceirizadas serão repassadas à empresa especializada em executar tais funções, com isso esperam-se melhorias de resultados e maior eficiência de processos.

Embora o contrato se baseie numa estimativa de refeições mensais, o pagamento é condicionado ao efetivo fornecimento destas, evitando gastos desnecessários pela Administração Pública e permitindo a adaptação do planejamento de produção das refeições conforme características sazonais, como recessos acadêmicos, horários de atividades pedagógicas, dimensionamento de turmas, entre outros. Adicionalmente, oferece vantagens quanto à minimização dos obstáculos de gestão enfrentados pela instituição no que tange à aquisição dos insumos, já que a empresa contratada goza de liberdade para compra de insumos para preparo das refeições com fornecedores diversos, podendo reduzir custos com aquisição em escala e adquirir produtos com rapidez para sanar eventual falha no fornecimento por parte de seus fornecedores.

Todavia, como desvantagens pode-se citar a permissibilidade ao comprometimento da qualidade da refeição fornecida, sendo esta derivada da natureza do serviço contratado. Tendo em vista que todas as etapas de produção das refeições estarão a cargo da contratada, podem ocorrer falhas no processo que comprometam a qualidade final dos alimentos fornecidos aos estudantes.

Entretanto, é possível minimizar os possíveis efeitos que comprometam a qualidade do produto final oferecido aos alunos através da fiscalização técnica do contrato, que será realizada por nutricionista da instituição. Esta se responsabilizará pelo acompanhamento de questões relacionadas à nutrição e deverá aprovar previamente o cardápio proposto pela contratada.

Assim, a terceirização do serviço de alimentação e nutrição com pagamento por refeição fornecida, mediante concessão onerosa de espaço público para prestação destes serviços (solução 2) com fornecimento de mão de obra especializada, equipamentos e demais materiais (de higiene e limpeza, utensílios e mobiliário) apresenta-se como alternativa mais vantajosa para a administração quando comparada à solução 1 (autogestão mista). Dessa forma, as unidades do IF Fluminense participantes desta contratação optam por utilizar o modelo de contratação de empresa especializada mediante concessão onerosa do espaço.

4. Descrição da solução como um todo

Serviço continuado, sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva. O serviço de fornecimento de Alimentação e Nutrição, por meio da operacionalização e do desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição de refeições e bebidas não alcoólicas, para lanches de intervalo, almoço e jantar, mediante concessão administrativa de uso de bem público destinado à exploração econômica de refeitório, com concessão onerosa de uso, dentro das unidades participantes do IF Fluminense a ser contratado se enquadra como serviço continuado, pois a sua interrupção pode comprometer a continuidade das atividades da Administração.

Declaração de Viabilidade Jurídica da Terceirização

Em atendimento ao disposto no art. 48 da Lei nº 14.133/2021 e no art. 9º da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05/2017, declara-se a viabilidade jurídica da execução indireta do objeto pretendido, consistente na prestação de serviço continuado de fornecimento de alimentação e nutrição, mediante concessão onerosa de espaço físico para operação de restaurante estudantil nos campi Cabo Frio e Itaboraí do Instituto Federal Fluminense. As atividades objeto da contratação possuem natureza material, acessória, instrumental e complementar às finalidades institucionais da Autarquia, não envolvendo tomada de decisão administrativa, planejamento institucional, exercício de poder de polícia, regulação, supervisão ou quaisquer atribuições exclusivas da Administração Pública.

Adicionalmente, verifica-se que os serviços a serem contratados não se confundem com atividades típicas de cargos efetivos integrantes do Plano de Carreira dos Cargos Técnico-Administrativos em Educação – PCCTAE ou de quaisquer outras carreiras próprias do Instituto Federal Fluminense, inexistindo vedação legal à sua execução por terceiros. A contratação pretendida tem por objetivo assegurar o adequado funcionamento da política institucional de alimentação e assistência estudantil,



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
Campus Cabo Frio
ESTRADA CABO FRIO BÚZIOS, S/N, BAÍA FORMOSA, CABO FRIO / RJ, CEP 28909971
Fone: (22) 2645-9500

mediante a disponibilização de refeições à comunidade acadêmica, sem transferência de competências administrativas ou de responsabilidades inerentes à atuação institucional do órgão.

Dessa forma, conclui-se pela plena viabilidade jurídica da terceirização dos serviços pretendidos, observados os limites legais aplicáveis, especialmente aqueles previstos no art. 48 da Lei nº 14.133/2021, na Instrução Normativa SEGES/MP nº 05/2017 e demais normas pertinentes à contratação de serviços pela Administração Pública Federal.

O serviço deve ser contratado via Sistema de Registro de Preços. A adoção do Sistema de Registro de Preços – SRP para a presente contratação encontra fundamento no art. 3º, incisos III e V, do Decreto nº 11.462/2023, uma vez que o objeto destina-se ao atendimento de mais de uma unidade administrativa do Instituto Federal Fluminense, abrangendo os campi Cabo Frio e Itaboraí, o que torna conveniente a realização de procedimento único para atendimento das demandas institucionais, promovendo padronização, economia de escala e racionalização dos esforços administrativos. Ademais, embora tenham sido utilizados parâmetros históricos para estimativa de consumo, a demanda efetiva pelos serviços de alimentação está sujeita a variações decorrentes de fatores como número de matrículas, frequência dos estudantes, calendário acadêmico, oferta de cursos e ações institucionais, não sendo possível definir previamente com exatidão os quantitativos que serão efetivamente demandados durante a vigência da contratação, circunstância que também autoriza a utilização do Sistema de Registro de Preços nos termos do inciso V do referido dispositivo legal.

O serviço deverá ser prestado assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas tendo em vista a legislação vigente, respeitando a cultura local e com atenção às condições socioambientais, seguindo o as descrições de refeições para os lanches e almoço. Poderá, a critério da Administração, também comercializar lanches, refeição do tipo self-service e bebidas para servidores, alunos e demais membros da comunidade acadêmica do IF Fluminense, conforme cardápio básico. Poderá, conforme disponibilidade orçamentária, ofertar refeição tipo self-service, subsidiada, nos percentuais a serem definidos em Termo Aditivo específico.

A solução demandada abrange o fornecimento de alimentação e nutrição, por meio da operacionalização e do desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição de refeições e bebidas não alcoólicas, para lanches de intervalo, almoço e jantar, mediante concessão administrativa de uso de bem público destinado à exploração econômica de refeitório, com concessão onerosa de uso, dentro das unidades participantes do IF Fluminense, para atendimento dos estudantes, servidores, prestadores de serviço terceirizados, estagiários e visitantes conforme condições, quantidades, exigências e estimativas estabelecidas pela contratante.

Em momento oportuno e mediante acordo entre a Contratante e a Contratada, poderá ser realizada a aquisição direta de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar, desde que a Contratante promova a respectiva Chamada Pública para seleção dos agricultores familiares, empreendedores familiares rurais ou de suas organizações. Nesses casos, a empresa contratada deverá adquirir os gêneros alimentícios da agricultura familiar, conforme previsto na legislação vigente, Essa aquisição poderá ocorrer de três formas:

(i) por meio da contratação direta realizada pelo órgão público via Chamada Pública, com previsão de repasse dos alimentos à empresa terceirizada;

(ii) por meio de Chamada Pública realizada pela Administração Pública para seleção de fornecedores da agricultura familiar que firmarão contrato diretamente com a empresa terceirizada; ou

(iii) de forma excepcional e devidamente justificada, mediante credenciamento direto de fornecedores da agricultura familiar pela empresa contratada, respeitando os critérios estabelecidos nos normativos do Programa.

A comprovação das aquisições deverá ser realizada mediante apresentação das notas fiscais dos fornecedores e de relatórios de controle das entregas ao órgão público contratante. Ressalta-se que, embora o PNAE e o PAA sejam programas distintos, ambos compartilham princípios comuns de fomento a mercados institucionais da agricultura familiar. Assim, considerando o contexto operacional, orçamentário e administrativo do Instituto Federal Fluminense e as recentes atualizações normativas, admite-se a realização de Chamadas Públicas voltadas à aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
Campus Cabo Frio
ESTRADA CABO FRIO BÚZIOS, S/N, BAÍA FORMOSA, CABO FRIO / RJ, CEP 28909971
Fone: (22) 2645-9500

por empresa terceirizada responsável pelo fornecimento, preparo e distribuição das refeições, em atendimento ao PNAE, garantindo-se o cumprimento do percentual mínimo estabelecido pela legislação.

A comprovação das aquisições deverá ser realizada mediante apresentação de relatórios de entrega e de notas fiscais específicas para os gêneros alimentícios, distintas das demais despesas operacionais. Essa exigência está prevista no Art. 51 da Resolução CD/FNDE/MEC nº 06/2020, com redação dada pela Resolução CD/FNDE/MEC nº 20/2020, que estabelece a utilização exclusiva dos recursos do PNAE para a aquisição de gêneros alimentícios. Assim, o pagamento das faturas à empresa contratada ficará condicionado à emissão de nota fiscal separada para os serviços prestados e outra específica para os gêneros alimentícios, em conformidade com a norma.

Os serviços a serem contratados possuem natureza continuada, considerando que são essenciais para atendimento da atividade-meio e fim dos *campi* Cabo Frio e Itaboraí do Instituto Federal Fluminense, sendo necessário a prestação do serviço de preparo e distribuição de alimentos em um período predeterminado. O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, até o limite de 120 (cento e vinte) meses, desde que comprovada a vantagem para a Administração, nos termos do art. 107, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

A contratada deverá fornecer todos os materiais e/ou equipamentos necessários à execução dos serviços, bem como disponibilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor.

A contratada adotará também as seguintes práticas na execução dos serviços, quando couber:

- Respeito às normas de higiene em serviços de alimentação e nutrição e gêneros alimentícios que atendam aos critérios dos padrões de identidade e qualidade, conforme legislação vigente da ANVISA, bem como outras que se apliquem.



- Destinação ambiental adequada de óleo vegetais e gorduras animais, considerando a Resolução CONAMA nº 430, de 13 de maio de 2011 e suas alterações/substituições;
- Destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA nº 401, de 04 de novembro de 2008 e suas alterações/substituições;
- Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;
- Realizar a separação de resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da Administração pública Federal direta, autárquica e fundacional, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos da IN/MARE nº 06, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto nº 10.936, de 12 de janeiro de 2022 e suas alterações/substituições;
- Realizar programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;
- Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para execução de serviços;
- Resolução CONAMA nº 20, de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;
- Produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
- A Lei Estadual nº 4.508/2005, que proíbe a comercialização, aquisição, confecção e distribuição de produtos que colaborem para a obesidade infantil, em bares, cantinas e similares instalados em escolas públicas e privadas do estado do Rio de Janeiro.

4.1. **A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:**

- 4.1.1. Os serviços englobam o planejamento, a organização, a direção e a supervisão de serviços de alimentação e nutrição (preparação e distribuição de refeições); limpeza e higienização da área física, do mobiliário e dos utensílios do restaurante/cantina dos *campi* Cabo Frio e Itaboraí do IFFluminense, utilizados pela empresa contratada. As refeições devem ser servidas em condições sadias, preparadas com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação, sabor e cheiro agradável, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias e de acordo com os cardápios elaborados pelo nutricionista da CONTRATADA de acordo com as faixas calóricas apresentadas e aprovados, pelo nutricionista da CONTRATANTE. A distribuição das refeições ocorrerá em conformidade com os horários definidos pela contratante.
- 4.1.2. A CONTRATADA deverá manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para suprir a quantidade de refeições produzidas e atender plenamente ao desenvolvimento de todas as atividades descritas neste Termo de Referência, cumprindo integralmente as obrigações contratuais assumidas, conforme a legislação vigente. Para isso, deverá fornecer todo o pessoal necessário à execução do objeto contratado, sendo de sua inteira responsabilidade o recrutamento, contratação e gerenciamento dos empregados, bem como todos os pagamentos decorrentes dessa relação, inclusive encargos sociais, trabalhistas,



previdenciários, fiscais e quaisquer outros, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE.

- 4.1.3. A CONTRATADA deverá realizar e registrar o controle da saúde dos manipuladores de alimentos de acordo com a legislação específica.
- 4.1.4. A nutricionista da contratante poderá realizar visitas técnicas, durante a execução do objeto, sem necessidade de aviso prévio, nas instalações da contratada, para observar o atendimento às legislações sanitárias. Durante as visitas técnicas, a nutricionista da contratante poderá também realizar a prova dos alimentos servidos, a fim de verificar sabor, textura, aroma, temperatura e apresentação, garantindo a conformidade com os cardápios aprovados e as condições de qualidade exigidas. Em caso de não conformidade, poderá notificar a contratada, que deverá tomar as providências para as devidas adequações.
- 4.1.5. A nutricionista da contratante poderá atuar, com o devido planejamento e comunicação prévia à contratada, com estagiários regularmente vinculados à instituição, para acompanhar os processos de produção e colaborar em ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) no ambiente do restaurante. As atividades dos estagiários não interferirão na rotina operacional da contratada e serão sempre supervisionadas por profissional habilitado.
- 4.1.6. Todo o processo de produção de alimentos deverá obedecer aos critérios estabelecidos em legislações específicas da área, de acordo com a APPCC/BPF (Portaria MS nº 1428/1993, regulamentada pela Resolução RDC nº 175, de 08 de julho de 2003, Portaria MS nº 326/1997, RDC nº 275/2002, RDC nº 216/2004); POP (RDC nº 275/2002 da ANVISA). A aquisição de gêneros alimentícios por parte da Contratada deve estar embasada nas Instruções Normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e nas Normas Legislativas do Ministério da Saúde. Ressalta-se que outras resoluções e legislações específicas poderão ser aplicadas, conforme atualizações e regulamentações vigentes para os serviços de alimentação.
- 4.1.7. A Contratante poderá solicitar à Contratada a substituição ou modificação de um gênero, caso esse não esteja em conformidade com os padrões estabelecidos, além de uma cópia do Manual de Boas Práticas, POP's e Planos de Ação como objeto de acompanhamento e fiscalização. O cardápio não poderá ser alterado sem o prévio consentimento da Fiscalização do IFF.
- 4.1.8. A empresa contratada, para execução dos serviços deverá contratar profissional de nível superior, para o cargo de Nutricionista, devidamente credenciado pelo C.R.N. (Conselho Regional de Nutricionistas), que deverá comparecer às dependências da CONTRATANTE pelo menos **três vezes por semana, em dias previamente acordados entre as partes, com permanência mínima de 6 horas por dia de visita**, para atuar respeitando as Boas Práticas exigidas pela ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, presentes na Resolução RDC 275, de 21 de outubro de 2002, na RDC 216, de 15 de setembro de 2004 e outras que vierem a ser aprovadas durante a execução contratual.
- 4.1.9. A Contratada deverá promover capacitação das equipes operacional, administrativa e técnica no início da realização da prestação dos serviços e sempre que houver substituição ou nova contratação de funcionário, abordando no mínimo os seguintes temas: contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e boas práticas para os serviços de alimentação, nos termos da Resolução da ANVISA – RDC 216/2004, bem como apresentar cronograma para as demais capacitações ao longo da prestação dos serviços. A contratada deverá fornecer à Contratante cópia dos certificados ou declarações das capacitações realizadas.



- 4.1.10. A Contratada deverá realizar dedetização e desratização a cada 30 (trinta) dias ou em períodos inferiores, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas. A dedetização deverá ser feita no final de semana, de preferência aos sábados, devendo sofrer faxina geral, após o procedimento, para retirada dos insetos mortos e asseio das instalações. A empresa responsável pelo serviço de dedetização e desratização deverá apresentar alvará de funcionamento expedido pelo centro de Vigilância Sanitária e comprovar o registro em um dos Conselhos Regionais: CREA, CRB, CRMV, CRF, CRQ, etc. em prazo previamente estabelecido;

4.2. A execução dos serviços tem previsão de início no segundo semestre de 2026, respeitando data definida por ordem de serviço de cada unidade, na forma que segue:

- 4.2.1. A prestação dos serviços deverá ser iniciada no prazo máximo de até 10 (dez) dias, contados a partir da solicitação feita pelo IFFluminense através de Ordem de Serviço e Nota de Empenho, e deverá ser rigorosamente obedecido.
- 4.2.2. A produção e distribuição das refeições, lanches e almoço, deverá ser realizada nas dependências do IFFluminense, nos seguintes endereços:
- 4.2.2.1. CAMPUS CABO FRIO. Estrada Cabo Frio – Búzios, s/nº, Baía Formosa – Cabo Frio, RJ – CEP: 28909-971. Telefone: (22) 26459524.
- 4.2.2.2. CAMPUS ITABORAÍ Rua Izaura Pantoja, 167-333, Nova Cidade, Itaboraí, RJ - CEP: 24804-162
- 4.2.3. O fornecimento das refeições (lanches, almoço e jantar) nos restaurantes/cantinas do IFFluminense deverão ser ofertadas em todos os dias letivos do ano, conforme calendários acadêmicos e de acordo com os horários estabelecidos em cada unidade.
- 4.2.3.1. Nos sábados letivos podem ser solicitados o fornecimento de refeições, dependendo da necessidade da contratante, desde que informados com a antecedência mínima de 24 horas.
- 4.2.4. Será permitido atraso de no máximo 10 (dez) minutos para o início da distribuição das refeições, sendo o horário de atendimento estendido por mesmo período, com justificativa;
- 4.2.5. A critério da contratante, o horário de atendimento poderá ser alterado a fim de atender a casos excepcionais, cabendo à contratada se adequar à mudança em até 2 (dois) dias úteis após a comunicação.
- 4.2.6. O material de limpeza e a retirada do lixo são de responsabilidade da CONTRATADA;
- 4.2.7. As refeições preparadas deverão ser servidas-conforme a necessidade e as condições específicas de cada *campus*, levando-se em consideração aspectos como o espaço físico disponível, a quantidade de estudantes atendidos e a solução mais adequada para o bom funcionamento do serviço. Caso seja decidido que a distribuição será realizada por meio de balcão de distribuição (buffet), o porcionamento de toda a refeição (lanches, almoço e jantar) será de responsabilidade do colaborador da contratada (uma pessoa servindo, no máximo, duas preparações), cabendo a esta também providenciar e disponibilizar os equipamentos e colaboradores em número suficiente para a execução adequada dos serviços, dentro dos horários estabelecidos pela contratante.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
Campus Cabo Frio
ESTRADA CABO FRIO BÚZIOS, S/N, BAÍA FORMOSA, CABO FRIO / RJ, CEP 28909971
Fone: (22) 2645-9500

4.2.8. A CONTRATADA deverá realizar o acompanhamento do nível de satisfação e desperdício da



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
Campus Cabo Frio
ESTRADA CABO FRIO BÚZIOS, S/N, BAÍA FORMOSA, CABO FRIO / RJ, CEP 28909971
Fone: (22) 2645-9500

clientela, bem como para controlar o acesso aos refeitórios, sendo a contratada responsável por monitorar a entrada e saída, evitando a entrada indevida de pessoas não autorizadas.

- 4.2.9. A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais, quando da elaboração das refeições.
- 4.2.10. A Contratada deverá preparar e servir os alimentos no mesmo dia, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o reaproveitamento de qualquer componente da refeição, preparada e não servida, para pratos futuros, devendo ser descartados imediatamente após o prazo de validade da refeição para a qual eles foram destinados.
- 4.2.11. As Preparações quentes deverão ser devidamente acondicionadas em equipamentos térmicos com capacidade adequada à quantidade de refeições estipulada pela Contratante e que mantenham a temperatura preconizada pela legislação vigente. As preparações frias (saladas e frutas) deverão ser devidamente acondicionadas em gastronorm (cuba convencional em aço inoxidável), com capacidade adequada à quantidade de refeições estipulada pela Contratante e que mantenham a temperatura preconizada pela legislação vigente.
- 4.2.12. As preparações deverão apresentar aspecto sensorial característico, mantendo-se o padrão de qualidade exigido pela Contratante. A distribuição das refeições deverá obedecer ao porcionamento das preparações previstas neste TR. A Contratada poderá ser auditada quanto às temperaturas das preparações ou dos alimentos durante todo o processo de distribuição, observando-se os parâmetros previstos na legislação. Critérios de temperatura das preparações na distribuição: preparações quentes: temperatura superior a 60°C; preparações frias: temperatura inferior a 5°C, com limite de até 10°C.
- 4.2.13. Os talheres deverão estar dispostos na linha de distribuição das refeições, dependendo do cardápio do dia. Os talheres devem ser lisos, sem cabos. O cardápio do dia deverá ser mantido durante todo o horário da distribuição das refeições. Substituições emergenciais, por quaisquer motivos, deverão ser notificadas à Contratante e autorizadas pela mesma.
- 4.2.14. A Contratada deverá priorizar o uso de ervas aromáticas e especiarias naturais (frescas ou desidratadas), sendo proibido uso de condimentos industrializados, utilização de temperos caseiros, tipo maionese ou preparações feitas com ovos crus, bem como o uso de substâncias industrializadas para amaciamento de carnes ou de outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características desses gêneros alimentícios;
- 4.2.15. A Contratada deverá manter o padrão de qualidade e uniformidade da alimentação e do serviço, independente das escalas de serviços adotados e de absenteísmo;
- 4.2.16. Os cardápios de refeições deverão ser pré-elaborados pelo (a) nutricionista da Contratada em consonância com o padrão estabelecido pela contratante, conforme especificado neste item. O cardápio pré-elaborado deverá ser enviado ao Nutricionista da Contratante para análise, ajustes finais, aprovação e assinatura, com antecedência mínima de 10 dias. O cardápio deverá ser enviado de acordo com o modelo disponibilizado pela contratante.
- 4.2.17. Os cardápios da alimentação escolar devem ser elaborados tendo como base a utilização de alimentos in natura ou minimamente processados, de modo a respeitar as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade e pautar-se na sustentabilidade, sazonalidade e diversificação agrícola da região e na promoção da alimentação



adequada e saudável.

4.2.18. Os cardápios devem ser adaptados para atender aos estudantes diagnosticados com necessidades alimentares especiais tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias, intolerâncias alimentares, vegetarianismo e veganismo dentre outras.

4.2.19. A CONTRATADA deverá guardar a amostra dos alimentos por no mínimo 72 horas (setenta e duas), com o objetivo de esclarecimento de ocorrência de enfermidade transmitida por alimentos prontos para o consumo, em equipamento de refrigeração destinado para esta finalidade.

4.2.19.1. Em caso de ocorrência ou suspeita de DTA'S (Doenças Transmitidas por Alimentos) a contratada deverá, às suas expensas, providenciar o envio das amostras das refeições servidas, para análise laboratorial.

4.2.20. Os cardápios devem conter informações sobre o tipo de refeição, o nome da preparação, os ingredientes que a compõem, bem como informações nutricionais de energia e macronutrientes, além da identificação e assinatura do nutricionista responsável.

4.2.21. A contratada deverá providenciar as fichas técnicas correspondentes às preparações praticadas no cardápio, de acordo com o padrão estabelecido pela contratante para faixas calóricas e composição das refeições e em conformidade com o estabelecido nas Resoluções do FNDE: Resolução nº 4 de 26 de fevereiro de 2026 e suas atualizações e anexos, contendo no mínimo: receituário, padrão de apresentação, componentes, valor nutritivo, quantidade per capita, custo e outras informações.

4.2.22. As quantidades das refeições não são fixas, podendo variar de acordo com a necessidade do serviço, número de alunos, período de férias, turnos de entrada de turmas ingressantes, feriados prolongados, etc. Sendo pago à contratada apenas o efetivamente consumido e registrado pela fiscalização do contrato. Ficará a cargo da contratada obter informações junto à contratante, no que tange ao quantitativo de alunos presentes no dia, de modo a evitar o desperdício ou falta do alimento preparado.

4.3. **Caracterização da Refeição Tipo Lanches:**

4.3.1. As combinações para o lanche deverão conter, obrigatoriamente:

4.3.1.1. Pelo menos 1 item à base de carboidratos: pães (francês integral, francês, careca, de forma, de milho, de batata, outros), bolo (sem recheio e cobertura), pão de queijo, torta/bolo salgado (feito com farinha de trigo, leite, ovos, óleo, fermento e sal, recheio proteico, poderá conter vegetais).

4.3.1.2. Pelo menos 1 item lácteo ou protéico: (leite, iogurte, queijos, ovos ou carnes)

4.3.1.3. Pelo menos 1 porção de fruta in natura, não sendo contabilizada como tal quando oferecida apenas na forma de suco/refresco.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
Campus Cabo Frio
ESTRADA CABO FRIO BÚZIOS, S/N, BAÍA FORMOSA, CABO FRIO / RJ, CEP 28909971
Fone: (22) 2645-9500

- 4.3.2. Para as refeições tipo lanches, a contratante resumiu no quadro abaixo, **sugestões** de preparações que poderão compor esse tipo de cardápio:

Sugestões De Preparações Tipo Lanches
Pão careca com requeijão + melancia + suco de fruta
Queijo quente + Leite com chocolate + manga
Crepioça + maçã + suco de fruta
Açaí com banana e leite em pó + mamão
Aipim cozido com manteiga + tangerina + café com leite
Biscoito integral + banana + vitamina de fruta
Pão francês com manteiga e queijo + pera + suco de fruta
Bolo de cenoura + Abacaxi + vitamina de fruta
Iogurte natural com granola + mamão
Pão de queijo + suco de fruta + fruta
Pão na chapa + mingau de aveia + maçã
Sanduíche natural de frango + suco de fruta + fruta
Biscoito de polvilho doce + vitamina de banana com aveia
Broa de milho com queijo minas + vitamina de mamão
Milho verde cozido com manteiga + laranja + café com leite
Pão careca com molho de frango + suco de fruta + mamão
Bolo de cenoura + café com leite + maçã
Pão de forma integral com manteiga e queijo minas + vitamina de abacate
Pipoca salgada + fruta + iogurte
Pão francês com recheio de carne moída + refresco de fruta + fruta
Bolo (sabores variados) + Vitamina de morango
Arroz doce + fruta + suco de fruta
Torta salgada recheada de frango, milho e cenoura + suco de fruta + manga



- 4.3.3. A contratada poderá adotar outras preparações para compor o cardápio, porém deverá observar os critérios e padrões estabelecidos pela contratante de modo a atender as exigências das legislações de alimentação escolar;
- 4.3.4. O cardápio de lanches elaborado pela contratada deverá atender rigorosamente às normativas do PNAE no tocante à quantidade e frequência na oferta de frutas aos discentes da educação básica.
- 4.3.5. A contratante poderá, a seu critério, dependendo da execução do recurso do PNAE disponível, promover a Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e/ou do empreendedor familiar rural. Nessa situação, o gênero alimentício deverá ser adquirido diretamente dos vencedores da Chamada Pública. O valor do custo de aquisição desses produtos deverá ser emitido em nota fiscal própria e descontado do valor da nota fiscal dos serviços prestados.
- 4.3.5.1. O valor do custo dos gêneros alimentícios da adquiridos pela Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e/ou do empreendedor familiar rural será apurado pela contratada.

4.3.6. Porcionamento (quantidade) dos alimentos para composição dos cardápios de lanches:

- 4.3.6.1. A porção ofertada deve ser diferenciada por faixa etária dos estudantes, conforme suas necessidades nutricionais diárias;
- 4.3.6.2. Quadro de porcionamento mínimo de lanches a serem ofertados:

SUGESTÕES DE LANCHES	PESO DA PORÇÃO MÍNIMA (pronta para consumo)
Salada de frutas: (descrever e porcionar a quantidade de cada fruta in natura que será utilizada na preparação – podendo ser adicionado leite em pó: 10g ou mel de abelha: 10g; ou bebida láctea- 20 ml e suco de laranja 20 ml	300 a 350g
Fruta <i>in natura</i> unidade (laranja, tangerina, maçã, pêra, banana, etc) ou fatia (mamão, melancia, melão, etc.). Frutas in natura devem ser servidas obrigatoriamente com acompanhamentos.	90 a 160 g respectivamente;
Pães	1 unidade (50 g) distribuídos em embalagens individualizadas
Recheio para sanduiche, cuscuz, crepioca e tapioca (carne bovina ou frango desfiado ou queijo):	60 a 80 g, caso seja utilizado mais de um desses ingredientes juntos, a soma destes deverá ser de pelo menos 60 a 80g
Ovo de galinha	1 unidade - tamanho médio - 45 a 55 g
Manteiga	até 5 g
Biscoitos salgados ou doces	7 unidades (40 a 45g);



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
Campus Cabo Frio
ESTRADA CABO FRIO BÚZIOS, S/N, BAÍA FORMOSA, CABO FRIO / RJ, CEP 28909971
Fone: (22) 2645-9500

Tapioca, Crepioca, Omelete	1 unidade média (90 a 120g);
----------------------------	------------------------------



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
Campus Cabo Frio
ESTRADA CABO FRIO BÚZIOS, S/N, BAÍA FORMOSA, CABO FRIO / RJ, CEP 28909971
Fone: (22) 2645-9500

Torta, Escondidinho	150 a 160g;
Cuscuz com recheio (queijo, carne, ovo, sardinha)	150 a 160 g;
Bolo	120 a 130 g;
Porção proteica para canjas, sopas e caldos: (carne bovina, frango, ...):	60 a 70g;
Preparações à base de arroz com carne (arroz carreteiro, arroz a grega, risoto, etc)	250 a 300 g
Preparações à base de macarrão com carne (macarronadas)	250 a 300 g
Salada crua (*As preparações de arroz com carne/frango e macarronada de carne/frango deverão ser servidas com uma salada crua ou cozida obrigatoriamente.)	40 a 60 g;
Salada cozida: (*As preparações de arroz com carne/frango e macarronada de carne/frango deverão ser servidas com uma salada crua ou cozida obrigatoriamente.)	60 a 80 g;
Porção proteica para escondidinho, arroz e macarronada: (carne bovina ou frango ou peixe)	60 a 80g;
Preparações líquidas (iogurte, coalhada)	250 a 300 ml
Preparações líquidas (vitamina, suco, café com leite, achocolatado)	300 ml
Açaí com banana e leite em pó	300 ml
Sopas, canjas, caldos	300 a 350 ml
Sanduíches (com recheio)	130 a 150 g
Purês	50 a 60 g
cremes, estrogonofe (sem acompanhamentos)	120 a 140 g
Arroz para acompanhamento de cremes, etc	80 a 100 g

4.3.6.3. Os valores (peso ou volume) definidos no quadro acima se referem às preparações prontas para o consumo.

4.3.6.4. A contratada poderá ofertar porções com gramaturas superiores ou inferiores ao estabelecido, desde que seja com o intuito de atingir a faixa calórica e de macronutrientes estabelecido na legislação de alimentação escolar.

4.3.6.5. A fiscalização do contrato fará a aferição dos valores praticados da porção pela contratada e em caso de desconformidade com o estabelecido neste documento, a contratada será notificada.

4.3.7. **Referente ao cardápio de lanches:**

4.3.7.1. O cardápio de lanches deverá ser pré-elaborado pelo(a) nutricionista da contratada seguindo o padrão estabelecido neste documento e enviado ao nutricionista da contratante para ajustes finais, aprovação e assinatura. O cardápio deverá ser enviado



de acordo com o modelo disponibilizado pela contratante.

- 4.3.7.2. A contratada deverá trabalhar com pelo menos dois cardápios de lanches simultâneos. Os cardápios de lanches dos turnos manhã e tarde, obrigatoriamente deverão constar de preparações diferentes. O cardápio do turno da noite poderá ser igual ao cardápio do turno da manhã, devendo a contratada realizar os ajustes na porção a ser servida, com o intuito de atender as faixas calóricas determinadas na legislação.
- 4.3.7.3. A contratada deverá, no mínimo a cada 6 meses (seis) realizar alterações nos cardápios praticados, ou em menor tempo, caso a contratante julgar necessário.
- 4.3.7.4. A contratante elaborou um cardápio mensal de lanches para os três turnos (será anexado ao TR) que poderá ser utilizado pela licitante para elaboração da proposta de fornecimento.

4.4. **Caracterização da Refeição Tipo Almoço:**

- 4.4.1. O cardápio de almoço deverá ser pré-elaborado pelo(a) nutricionista da contratada seguindo o padrão estabelecido neste documento e enviado ao nutricionista da contratante para ajustes finais, aprovação e assinatura.
- 4.4.2. As fichas técnicas de preparo deverão ser elaboradas pela contratada, seguindo as determinações da Resolução nº 4 de 26 de fevereiro de 2026 e suas atualizações.
- 4.4.3. A refeição deverá ser integralmente porcionada pelo colaborador da terceirizada, servida em balcão térmico de distribuição instalado pela empresa, em quantidade suficiente para o total de estudantes dos cursos aptos a receber o almoço e contemplar o padrão resumido no quadro abaixo e condições detalhadas a seguir.
- 4.4.4. Alternativamente, a critério do campus e considerando o que for mais adequado, a distribuição também poderá ocorrer em sistema de rechaud, no modo self service, desde que garantida o porcionamento adequado por colaborador da empresa e contemplar o padrão resumido no quadro abaixo e condições detalhadas a seguir:

Padrão da refeição Almoço
1 opção de proteína animal (Carne bovina, suíno, frango ou peixe)
<i>**1 opção protéica vegana (Se houver demanda e informado o quantitativo pela contratante)</i>
1 opção de acompanhamento tipo Arroz.
1 opção de acompanhamento tipo Feijão.
1 opção de Guarnição
1 opção de Salada Crua
1 opção de Salada Cozida
1 Sobremesa (Fruta ou doce)

- 4.4.5. A contratante poderá, a seu critério, dependendo da execução do recurso do PNAE disponível, promover a Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura



familiar e/ou do empreendedor familiar rural. Nessa situação, o gênero alimentício deverá ser adquirido diretamente dos vencedores da Chamada Pública. O valor do custo de aquisição desses produtos deverá ser emitido em nota fiscal própria e descontado do valor da nota fiscal dos serviços prestados.

4.4.5.1. O valor do custo dos gêneros alimentícios da adquiridos pela Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e/ou do empreendedor familiar rural será apurado pela contratada.

4.4.6. **Proteína Animal** - Deverá ser ofertado diariamente 01 (uma) opção de prato proteico principal, permanecendo disponível no balcão até o final do serviço, porcionado por funcionário capacitado da empresa.-A porção média pronta para servir deverá ser 150 gramas para partes sem osso e 200 gramas para partes com osso. Quando a preparação contiver molho ou caldo ou farináceo, deverá haver um acréscimo de 50g na porção pronta para servir. A proteína porcionada pela empresa poderá ser servida com: 100% de apenas um tipo, totalizando 150g de proteína sem osso ou 200g com osso; ou 50% de um preparo mais 50% de outro preparo, totalizando 150g de proteína sem osso ou 200g com osso. No quadro sugestões de preparações, registra-se exemplos de preparações proteicas que serão aceitas pela contratante.

4.4.6.1. Não serão aceitas como opção proteica o uso de carnes mecanicamente separadas, miúdos, vísceras, embutidos, industrializados e enlatados.

4.4.6.2. A opção proteica deverá ser exclusivamente à base de: peixe, frango, suíno ou bovino, seguindo o padrão e cortes aprovados pelo (a) nutricionista do IFFluminense conforme se segue:

4.4.6.2.1. Peixe: Somente será permitida a utilização de filés de peixe (sem espinhas). Os tipos de peixes devem ser variados entre os permitidos (pargo, anchova, tilápia, robalo, dentre outros aprovados pelo (a) Nutricionista do IFFluminense), não se limitando a um único tipo. A porção média do filé deverá ser de 150 gramas, referindo-se à porção pronta para servir. Embora a preferência técnica e nutricional seja por preparações assadas, cozidas ou grelhadas - como peixes ao forno, moquecas e ensopados, visando promover uma alimentação mais saudável e com menor teor de gordura, reconhece-se que, entre os estudantes, há maior aceitação de preparações fritas ou empanadas. Portanto, de forma esporádica e controlada, poderão ser incluídas preparações fritas, como filé de peixe empanado, buscando o equilíbrio entre valor nutricional e aceitação do público. A frequência desse tipo de preparo deve ser limitada, priorizando sempre alternativas mais saudáveis no cardápio diário.

4.4.6.2.2. Carne Bovina: Deverão ser utilizados cortes de boa qualidade. Tipos de cortes aceitos: Contra filé; alcatra; patinho; fraldinha; chã; lagarto. Não será permitida a utilização de carnes com aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo. Porção mínima pronta para servir de 150g para preparações sem osso e 200g para preparações com osso. Quando a preparação contiver molho ou caldo ou farináceo, deverá haver um acréscimo de 50g, na porção pronta para servir.

4.4.6.2.3. Frango: Somente será permitida a utilização de frangos de boa qualidade



e procedência, em placas ou folhas com peso padronizado. Os únicos cortes aprovados para uso nas preparações à base de frango são: peito de frango e coxa e sobrecoxa, com porção mínima pronta para servir de, 150g para preparações sem osso e 200g para preparações com osso. Quando a preparação contiver molho ou caldo ou farináceo, deverá haver um acréscimo de 50g na porção pronta para servir. Para bifes, filés, iscas, creme, stroganoff deverá ser utilizado peito de frango, devendo a quantidade média para cada porção pronta para servir corresponder a 150 gramas ou 200 g, se houver molho ou caldo. Para assado poderá ser utilizado peito de frango ou coxa e sobrecoxa.

4.4.6.2.4. Carne Suína: Somente será permitida a utilização de pernil, lombo, copa lombo. A porção média deve ser de 150 gramas para partes sem osso e 200 gramas para partes com osso ou ao molho, referindo-se a gramatura à porção de carne pronta para servir. Quando a preparação contiver molho ou caldo, deverá haver um acréscimo de 50g na porção pronta para servir

4.4.6.3. **Prato Principal Vegano e/ou para fins especiais:** 01 opção ofertada de acordo com a demanda apresentada pela clientela e enviada pela Contratante ou quando o prato principal incluir ingredientes restritos a estudantes com necessidades alimentares especiais, porcionado por funcionário capacitado da empresa;

4.4.6.3.1. As preparações deverão ter, no mínimo, um alimento com proteína de maior valor biológico (Exemplo: soja, grão de bico, quinoa, chia, lentilha ou outras leguminosas, ovos ou demais fontes protéicas específicas, conforme a restrição alimentar, devendo as fontes protéicas não se repetir por mais de duas vezes na semana). O fornecimento deverá ser conforme demanda da clientela. O porcionamento médio para este prato deverá ser de 150 gramas e em tortas, panquecas, lasanha, escondidinho ou outras preparações, quando contiver carboidratos deverá ser respeitada a porção de 200 gramas;

4.4.6.4. Distribuição da opção protéica ao longo do mês e/ou semana no cardápio do almoço:

4.4.6.4.1. Peixe: No mínimo 2 vezes ao mês;

4.4.6.4.2. Suíno: No mínimo 1 vez ao mês;

4.4.6.4.3. Bovino: No mínimo 2 vezes ao mês;

4.4.6.4.4. Frango: No máximo 2 vezes por semana.

4.4.6.5. Quadro de sugestões da contratante de opções protéicas para o almoço:

Nome da preparação - Opção Proteica	Porção a ser servida (gramas)*
Creme de frango	250 g
Cubinhos de frango refogados	150 g
Filé de frango refogado com orégano	150 g



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
Campus Cabo Frio
ESTRADA CABO FRIO BÚZIOS, S/N, BAÍA FORMOSA, CABO FRIO / RJ, CEP 28909971
Fone: (22) 2645-9500

Filé de frango acebolado	150 g
Frango assado de panela (coxa e sobrecoxa)	200 g
Estrogonofe de frango	250 g
Isca de frango	150 g
Filé de frango ao molho de tomate e queijo	200 g
Macarronada de frango ao molho branco com queijo	250 g
Bisteca suína acebolada	200 g
Isca de suíno (lombo) ao molho cítrico	200 g
Almôndegas ao molho de tomate e queijo	200 g
Carne seca com abóbora	200 g (150 g carne seca; 50 g abóbora)
Carne de panela - alcatra ou contrafilé	150 g
Assado bovino - lagarto ou lombo	150 g
Bife - alcatra ou coxão mole	150 g
Cozido bovino ao molho com legumes (coxão duro)	50 g
Filé de peixe (todas as preparações)	150 g
Lasanhas	250g (carne - 100g; queijo – 30g presunto – 20g)
Panquecas	250g (carne - 100g; queijo ralado –10g)

4.4.6.5.1. A gramatura apresentada refere-se à porção pronta para consumo.

4.4.7. **Acompanhamento** - Deverá ser ofertado como acompanhamento, diariamente, Arroz e Feijão. Deverá permanecer disponível no balcão até o final do serviço. A gramatura da porção a ser servida deverá obedecer ao estabelecido pela contratante.

4.4.7.1. Arroz: Somente será permitida a utilização de arroz tipo 1 gráudo, desde que previamente aprovado pelo (a) Nutricionista do IFFluminense. As variações aceitas: poderá ser ofertado arroz branco, parboilizado, misto com verduras e/ou legumes, ou integral. O porcionamento médio de arroz deverá ser de 150 g.

4.4.7.2. Feijão: Somente será permitida a utilização de feijão de primeira qualidade e de boa procedência, previamente aprovados pelo (a) Nutricionista do IFFluminense. Deverá permanecer disponível no balcão até o final do serviço. Deverá haver variações dentre os tipos: feijão preto, feijão carioca, feijão manteiga, feijão branco, etc. Não será permitido o espessamento do caldo de feijão com qualquer tipo de farináceo. O porcionamento médio de feijão deverá ser de 90 g.

4.4.7.3. Distribuição do acompanhamento ao longo do mês:

4.4.7.3.1. Arroz Branco: No mínimo 2 vezes ao mês;

4.4.7.3.2. Arroz Branco misto: No mínimo 2 vezes ao mês. Exemplo: com brócolis, com cenoura, com espinafre etc;

4.4.7.3.3. Arroz Parboilizado: No mínimo 1 vez ao mês;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
Campus Cabo Frio
ESTRADA CABO FRIO BÚZIOS, S/N, BAÍA FORMOSA, CABO FRIO / RJ, CEP 28909971
Fone: (22) 2645-9500

4.4.7.3.4. Arroz Parboilizado misto: No mínimo 2 vezes ao mês. Exemplo: com brócolis, com cenoura, com espinafre etc;

4.4.7.3.5. Arroz integral: No mínimo 1 vez ao mês. Poderá ser do tipo misto, com cenoura, milho, etc;

4.4.7.3.6. Feijão: No mínimo 2 vezes ao mês de cada tipo: manteiga, carioca, branco, preto, etc;

4.4.8. **Guarnições:** Deverá ser ofertado diariamente 1 opção de guarnição. Serão aceitos como guarnições: Purês (aipim, batata inglesa, batata doce ou abóbora) ; macarrão ao alho e óleo, ao molho de tomate ou outros molhos; farofas; batata doce cozida; batata refogada; dentre outras. Deverá permanecer disponível no balcão até o final do serviço.

4.4.8.1. A gramatura da porção a ser servida deverá obedecer ao estabelecido pela contratante, sendo de: 90g para macarrão, 90 g para batata refogada ou batata doce cozida, 60 g para farofas; 90 g para purês referindo-se a porção pronta para consumo.

4.4.8.2. Distribuição da guarnição ao longo do mês no cardápio:

4.4.8.2.1. Purês: No mínimo 2 vezes ao mês; Macarrão: No mínimo 2 vezes ao mês; Farofas: No mínimo 1 vez ao mês;

4.4.8.2.2. Batata inglesa (refogada com orégano, ou com alecrim, etc): No mínimo 1 vez ao mês;

4.4.8.2.3. Batata doce ou Abóbora cozida: Até 2 vezes por mês.

4.4.8.3. Quadro de sugestões da contratante Para Guarnições :

Nome da preparação - Guarnições	Porção a ser servida (gramas)*
Purê de batata inglesa	90 g
Purê de batata doce	90 g
Purê de abóbora	90 g
Purê de aipim	90 g
Macarrão ao alho e óleo	90 g
Macarrão ao molho de tomate	90 g
Farofas	60 g
Farofa com cenoura ralada	60 g
Farofa com beterraba ralada	60 g
Batata doce cozida	90 g
Abóbora cozida	90 g
Batata inglesa com orégano	90 g



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
Campus Cabo Frio
ESTRADA CABO FRIO BÚZIOS, S/N, BAÍA FORMOSA, CABO FRIO / RJ, CEP 28909971
Fone: (22) 2645-9500

Batata inglesa com alecrim	90 g
Batata palha	50 g
Suflê de chuchu	100 g

4.4.8.4. A gramatura apresentada refere-se à porção pronta para consumo.

4.4.9. **Salada Crua ou cozida:** Deverá ser disponibilizado 1 opção por dia, sendo ou salada crua ou salada cozida. Deverá permanecer disponível no balcão até o final do serviço. As verduras a serem consumidas cruas deverão ser previamente higienizadas em solução clorada, de acordo com determinação da fiscalização sanitária;

4.4.9.1. O porcionamento mínimo para as saladas cruas deverá ser de 40 gramas e para saladas cozidas 90 gramas.

4.4.9.2. Nas saladas (cruas ou cozidas) deverá conter no mínimo 3 ingredientes, podendo um deles ser frutas, no caso da salada crua.

4.4.9.3. Deverá haver variações entre os tipos de salada crua e cozida, não sendo permitido a repetição do mesmo tipo de salada, na mesma semana.

4.4.9.4. Distribuição das saladas ao longo do mês:

4.4.9.4.1. Salada Crua: No mínimo 6 vezes no mês. Porção mínima a ser servida: 40 gramas. No quadro resumo a contratante apresenta sugestões de saladas cruas que poderão ser utilizadas pela contratada para compor o cardápio.

4.4.9.4.2. Salada Cozida: No mínimo 4 vezes no mês. Porção mínima a ser servida: 90 gramas. No quadro resumo a contratante apresenta sugestões de saladas cozidas que poderão ser utilizadas pela contratada para compor o cardápio.

4.4.9.5. Quadro de sugestões de saladas cruas para a refeição almoço:

Nome da preparação - Salada Crua	Porção a ser servida (gramas) *
Acelga, azeite e Maçã	40 g
Acelga, cenoura e maçã	40 g
Acelga, Espinafre, Pepino e Laranja	40 g
Acelga, Tomate com Orégano e azeite	40 g
Alface americana, Espinafre e Manga	40 g
Acelga, Tomate e maçã	40 g
Alface, cenoura, pepino e uva roxa	40 g
Alface, pepino e cebola regados com suco de limão	40 g
Cenoura, abacaxi e repolho branco	40 g
Pepino (fatiado) e repolho roxo (ralado)	40 g



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
Campus Cabo Frio
ESTRADA CABO FRIO BÚZIOS, S/N, BAÍA FORMOSA, CABO FRIO / RJ, CEP 28909971
Fone: (22) 2645-9500

temperado com vinagre e sal	
Pepino e tomate em cubos temperados com suco de limão e cheiro verde	40 g
Pepino, pimentão e cebola roxa (corte julienne) regado com suco de limão	40 g
Pimentão, Cenoura ralada, milho verde	40 g
Repolho branco, Beterraba ralados	40 g
Repolho e beterraba ralados com abacaxi	40 g
Repolho Roxo, Cenoura e Maçã, regados com suco de limão	40 g
Repolho roxo, repolho branco e laranja	40 g
Vinagrete (tomate, pimentão, cebola)	40 g

4.4.9.6. A gramatura apresentada refere-se à porção pronta para consumo.

4.4.9.7. Quadro de sugestões de saladas cozidas para a refeição almoço:

Nome da preparação - Salada Cozida	Porção a ser servida (gramas) *
Abobrinha refogada com cebola e alho	90 g
Abobrinha refogada com pimentão e milho verde	90 g
Abobrinha, cenoura, tomate (corte cubinhos) refogados com orégano	90 g
Batata Doce e Beterraba em cubinhos com cheiro verde	90 g
Batata Doce, Tomate, Cebola e Cheiro verde	90 g
Batata Inglesa e Cenoura (corte cubinhos) com Alecrim	90 g
Beterraba (cubos) com milho verde	90 g
Beterraba e Cenoura e azeite	90 g
Beterraba e Cenoura (corte palito) temperada com cheiro verde	90 g
Beterraba e vagem e orégano	90 g
Beterraba, cenoura e chuchu	90 g
Cenoura (corte cubinhos) e vagem refogados	90 g
Cenoura (corte palito) e Couve manteiga refogados com alho	90 g
Chuchu com molho branco	90 g



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
Campus Cabo Frio
ESTRADA CABO FRIO BÚZIOS, S/N, BAÍA FORMOSA, CABO FRIO / RJ, CEP 28909971
Fone: (22) 2645-9500

Chuchu e beterraba (corte cubinhos) com orégano	90 g
Couve - Flor e Brócolis e azeite	90 g
Couve- Flor e Repolho roxo e alecrim	90 g
Repolho e beterraba cozidos com azeite	90 g
Repolho refogado com Tomate e orégano	90 g
Repolho, Cenoura e Vagem refogados	90 g

4.4.9.7.1. A gramatura apresentada refere-se à porção pronta para consumo.

4.4.10. **Sobremesa:** Deverá ser disponibilizado 1 opção por dia, sendo pelos menos 4 dias/semana constituída por fruta. A oferta de doces deverá ser limitada a 1 dia/semana. Deverá permanecer disponível no balcão até o final do serviço. As frutas a serem ofertadas deverão ser previamente higienizadas em solução clorada, de acordo com determinação da fiscalização sanitária;

4.4.10.1. A sobremesa fruta deverá apresentar porção mínima entre 90g e 160g;

4.4.10.2. A sobremesa doce deverá ser composta preferencialmente de doces de preparação caseira com base de alimentos in natura ou minimamente processados, e deverá ter porção mínima de 50g e máxima de 100g.

4.4.11. Definição da porção (gramatura ou ml) para Almoço que deverá ser servida pela contratada. O quadro abaixo resume os valores das porções detalhados ao longo deste documento:

Preparação	Peso mínimo da porção - pronta para consumo - a ser servida (gramas)
Opção proteica sem osso	150 g
Opção proteica com osso	200 g
Opção proteica com caldo, molho, creme ou farináceos	acréscimo de 50 g (Ex: com osso= 250g; Sem osso= 200 g)
Opção proteica vegana (se houver demanda)	200 g
Acompanhamento tipo arroz puro ou misto	150 g
Acompanhamento tipo feijão puro/sem caldo	90 g
Guarnição tipo purê	90 g



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
Campus Cabo Frio
ESTRADA CABO FRIO BÚZIOS, S/N, BAÍA FORMOSA, CABO FRIO / RJ, CEP 28909971
Fone: (22) 2645-9500

Guarnição tipo farofa (acebolada, com cenoura , etc)	60 g
Guarnição tipo macarrão	90 g
Guarnição tipo batata doce, inglesa ou abóbora cozida	90 g
Guarnição tipo batata palha	50 g
Guarnição tipo suflês	100 g
Saladas cruas (folhosos; folhosos e frutas; ralados, fatiados finos, etc)	40 g
Saladas cozidas (com molho, refogados, salteados, com creme, etc)	90 g

4.4.11.1. A gramatura apresentada refere-se à porção pronta para consumo.

4.4.12. Referente ao cardápio de Almoço:

4.4.12.1. O cardápio de almoço deverá ser pré-elaborado pelo (a) nutricionista da contratada seguindo o padrão estabelecido neste documento e enviado ao nutricionista da contratante para ajustes finais, aprovação e assinatura. O cardápio deverá ser enviado de acordo com o modelo disponibilizado pela contratante.

4.4.12.2. Além do cardápio, a contratada deverá enviar para a contratante todas as fichas técnicas das preparações do cardápio. A ficha técnica deverá conter no mínimo as informações solicitadas na Resolução nº 4 de 26 de fevereiro de 2026 e suas atualizações: receituário, padrão de apresentação, componentes, valor nutritivo, quantidade per capita, custo e outras informações requeridas na legislação vigente de alimentação escolar.

4.4.12.3. Para a refeição tipo almoço, a nutricionista da contratante montou um cardápio mensal (será anexado ao TR) que poderá ser tomado como exemplo pela licitante para elaboração da proposta a ser enviada.

4.4.12.4. A contratada poderá adotar outras preparações para compor o cardápio, porém deverá observar os critérios e padrões estabelecidos pela contratante e enviar previamente ao nutricionista da contratante para análise e aprovação;

4.4.12.5. Para alunos com necessidades nutricionais específicas, deverá ser elaborado pela contratada refeições adequadas à condição.

4.4.12.6. O quantitativo de alunos e as restrições apresentadas, serão repassadas pela contratante à contratada, para providências e adequações no prazo máximo de 48 horas.

4.5. **Caracterização da Refeição Tipo Jantar**

4.5.1. As condições previstas para o almoço também se aplicam ao jantar, salvo nos itens abaixo, que apresentam especificidades.

4.5.2. A refeição deverá ser integralmente porcionada pelo colaborador da terceirizada, servida em balcão térmico de distribuição instalado pela empresa, em quantidade suficiente para o total de



estudantes dos cursos aptos a receber o jantar e contemplar o padrão resumido no quadro abaixo e condições detalhadas a seguir. Alternativamente, a critério do campus e considerando o que for mais adequado, a distribuição também poderá ocorrer em sistema de rechaud, no modo self service, desde que garantida o porcionamento adequado por colaborador da empresa. e contemplar o padrão resumido no quadro abaixo e condições detalhadas a seguir:

Padrão da refeição Jantar
Proteína animal - 1 opção
<i>**1 opção protéica vegana (Se houver demanda e informado o quantitativo pela contratante)</i>
1 opção de acompanhamento à base de carboidratos
1 opção de acompanhamento tipo Feijão ou uma opção de guarnição
1 opção de Salada (Crua ou Cozida)

- 4.5.3. **Opção Protéica:** Deverá ser ofertado diariamente 01 (uma) opção de prato protéico principal, permanecendo disponível no balcão até o final do serviço, porcionado por funcionário capacitado da empresa. A proteína porcionada pela empresa será servida: totalizando 150g de proteína sem osso ou 200g com osso. No quadro sugestões de preparações, registra-se exemplos de preparações proteicas que serão aceitas pela contratante.
- 4.5.4. **Arroz:** Somente será permitida a utilização de arroz tipo 1 grão, desde que previamente aprovado pelo (a) Nutricionista do IFFluminense. As variações aceitas: poderá ser ofertado arroz branco, parboilizado, misto com verduras e/ou legumes, ou integral. O porcionamento médio de arroz deverá ser de 150 g.
- 4.5.5. **Feijão:** Somente será permitida a utilização de feijão de primeira qualidade e de boa procedência, previamente aprovados pelo (a) Nutricionista do IFFluminense. Deverá permanecer disponível no balcão até o final do serviço, porcionado por funcionário capacitado da empresa. Deverá haver variações dentre os tipos: feijão preto, feijão carioca, feijão manteiga, feijão branco, etc. Não será permitido o espessamento do caldo de feijão com qualquer tipo de farináceo. O porcionamento médio de feijão deverá ser de 90 g.

4.6. Oferta dos serviços de lanchonete e vendas de refeições

- 4.6.1. A contratada, mediante autorização e formalização de termo aditivo com a contratante, poderá oferecer serviços de lanchonete (somente dos itens aprovados pela fiscalização do contrato do Campus), de acordo com a Lei Estadual nº 4.508/2005 e as orientações da Portaria Interministerial MS/MEC no 1010 de 8 de maio 2006, desde que disponha de mobiliário e equipamentos para tal, ofertando o serviço na cantina escolar do IFFluminense.
- 4.6.1.1. O termo aditivo versará sobre reajuste no valor mensal de concessão, tendo em vista o aumento do serviço e de ocupação da área construída.
- 4.6.2. Quadro de Itens permitidos de comercialização na lanchonete:

DESCRIÇÃO	UNIDADE
Pão Francês com manteiga	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
Campus Cabo Frio
ESTRADA CABO FRIO BÚZIOS, S/N, BAIA FORMOSA, CABO FRIO / RJ, CEP 28909971
Fone: (22) 2645-9500

	Pão tipo francês de 50g na chapa servido com pelo menos 10% de manteiga.
Queijo Quente	Queijo Quente – Pão francês com queijo mussarela, na chapa
Sanduíche Tipo Natural	No pão de forma normal ou integral, podendo ser ao menos um de cada sabor: Frango (frango desfiado temperado, ricota ou requeijão sem amido, alface, tomate e cenoura ralada), Peito de Peru (peito de peru defumado fatiado, mussarela fatiada ou requeijão sem amido, alface, tomate e cenoura ralada), Vegetariano (pasta de soja, alface, tomate, cenoura ralada, pepino rodelas)
Tapioca Simples	Tapioca tradicional à base de goma de tapioca, assada em frigideira para tapioca de no mínimo 18 cm servida com pelo menos 10% de manteiga.
Tapioca com queijo ou ovo	Tapioca tradicional à base de goma de tapioca, assada em frigideira para tapioca de no mínimo 18 cm, servida com queijo tipo coalho, mussarela ou ovo (50g).
Salgados de Forno diversos	Salgados de forno diversos tamanho padrão (média de 150g a 200g), nas suas diversas formas e tipo: Croissant, Folhado, Empada, etc., com recheios variados (queijo, presunto, carne, frango, etc.)
Hambúrguer	Pão de hambúrguer (50g) ou forma 2 fatias, carne de hambúrguer 50g, alface e tomate.
Pão de queijo	Pão de queijo tipo mineiro - porção
Biscoito fino Salgado 26g	Biscoito fino salgado tipo tradicional ou integral em embalagem individual contendo 26g, tipo Club Social ou Class Club ou Pit Stop
Bolo de diversos sabores	Bolo Sabores Variados (Formigueiro, Laranja, Macaxeira, Milho, Chocolate). Ingredientes mínimos: farinha de trigo, ovos, açúcar, óleo, fermento químico, servido na porção mínima de 130g.
Caldo de carne, frango ou peixe	Preparação tipo caldo, contendo dois ou mais tipos de legumes em sua composição e pelo menos uma proteína (carne/peixe/frango). Servido em bowls de 300ml.
Omelete	Omelete recheada com sabores diversos – 1 unidade
Vitamina de Açaí com Leite - 300ml	Vitamina de Açaí à base de polpa de açaí, banana, leite em pó e açúcar, servida em copo de 300ml.
Vitamina de frutas	Preparada a base de frutas in natura ou com polpa de fruta 100g + leite UHT tipo A pasteurizado ou leite em pó, com até 4 variedades de sabores, em quantidade de 300ml.
Salada de frutas (300 ml)	Salada de frutas contendo o mínimo de 4 frutas e suco de laranja, servido em copo de 300ml
Leite com chocolate	Chocolate em pó solúvel de primeira qualidade dissolvido em leite proveniente de processo UHT tipo A (integral ou desnatado) quente ou frio na proporção mínima de 10% da quantidade de leite, servido na quantidade de 250ml.
logurte (180 ml)	logurte diversos sabores, pronto para consumo, embalado em embalagem mínima de 180 ml.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
Campus Cabo Frio
ESTRADA CABO FRIO BÚZIOS, S/N, BAIA FORMOSA, CABO FRIO / RJ, CEP 28909971
Fone: (22) 2645-9500

Suco Natural (fruta in natura ou polpa) – diversos sabores com e sem açúcar/adoçante (300ml)	Sucos naturais à base de polpa de fruta (concentração mínima de 30% de polpa de fruta) variado em no mínimo 5 sabores, servido na quantidade de 300ml.
Água Mineral sem gás (500 mL)	Água mineral natural, sem gás, acondicionada em garrafa pet, tampa c/rosca e lacre contendo 500 ml.
Água Mineral com gás (500 mL)	Água mineral natural, com gás, acondicionada em garrafa pet, tampa c/rosca e lacre, contendo 500 ml.
Café preto 150 ml	Café de primeira qualidade quente à base de café torrado e moído, servido na quantidade de 150ml.
Café com leite 200 ml	Café de primeira qualidade quente à base de café torrado e moído adicionado leite (integral ou desnatado) quente na quantidade de 200ml.
Leite Puro - Copo	Leite Puro - Copo
Chocolate Quente	Chocolate Quente (leite integral e chocolate em pó) - copo
Água De Coco	Coco in natura- unidade

4.6.3. Os alimentos disponíveis para comercialização devem, preferencialmente, ser menos processados e mais saudáveis com teor reduzido de gordura, açúcar e sal, segundo orientações do Ministério da Saúde e em conformidade com a Lei Estadual no 4.508/2005. Deverão ser oferecidos diariamente, variados tipos de alimentos que contemplem todos os grupos alimentares indispensáveis a uma alimentação balanceada.

4.6.3.1. De acordo com a Lei 4.508, de 11 de janeiro de 2005, é proibida a comercialização, aquisição, confecção e distribuição de produtos que colaborem para a obesidade infantil, em bares, cantinas e similares instalados em escolas públicas e privadas do estado do Rio de Janeiro, na forma que menciona.

4.6.3.2. Incluem-se no disposto do “caput” do artigo 1º da lei 4.508, os seguintes produtos: salgadinhos, balas, chocolates, doces a base de goma, goma de mascar, pirulito, caramelo, refresco em pó industrializado, refrigerantes, qualquer alimento manipulado na escola ou em ambiente não credenciado para confecção de preparação alimentícia, bebidas alcoólicas, alimentos com mais de 3 (três) gramas de gordura em 100 (cem) kcal do produto, com mais de 160 (cento e sessenta) mg de sódio em 100 (cem) kcal do produto e alimentos que contenham corantes, conservantes ou antioxidantes artificiais (observada a rotulagem nutricional disponível nas embalagens), alimentos sem rotulagem, composição nutricional e prazo de validade.

4.6.3.3. Qualquer alimento diferente do listado neste documento como permitido de comercialização na cantina, deverá ser submetido à análise da fiscalização do contrato.

4.6.4. A lanchonete do campus será frequentada pela comunidade acadêmica da Instituição, servidores e público em geral interno e externo, que venha desenvolver atividade no prédio dos campi do IFFluminense.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
Campus Cabo Frio
ESTRADA CABO FRIO BÚZIOS, S/N, BAÍA FORMOSA, CABO FRIO / RJ, CEP 28909971
Fone: (22) 2645-9500

- 4.6.5. Para os itens da lanchonete não há gratuidade ou subsídio, independentemente do público ser composto por aluno dos cursos integrados, modulares, superior e pós-graduação, ou servidores públicos e visitantes.
- 4.6.6. Não será permitido a venda de bebidas alcoólicas, cigarros e similares, produtos relacionados a quaisquer tipo de jogos, assim como a guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de forte odor.
- 4.6.7. Em relação ao preço dos itens da lanchonete, a contratada poderá vender livremente de acordo com os preços de mercado de alimentos, para tanto, deverá deixar exposto o cardápio mínimo disponível;
- 4.6.7.1. O cardápio deverá ser disponibilizado pela Contratada por meio impresso e/ou digital aos usuários e deverá ter os preços sempre atualizados;
- 4.6.7.2. A inclusão de novos alimentos, além do cardápio mínimo, deve estar dentro das exigências das legislações vigentes, e deverá ser enviada a fiscalização para que seja avaliado e aprovado;
- 4.6.7.3. A produção dos alimentos não industrializados vendidos na lanchonete deverá ser realizada no momento da comercialização, nas próprias dependências da unidade, que estará sujeita à fiscalização diária e deverá seguir rigorosamente todos os procedimentos previstos nos manuais vigentes.
- 4.6.7.4. Os cardápios da lanchonete deverão ser apresentados ao consumidor juntamente às especificações dos ingredientes que compõem cada item oferecido, exceto para os produtos industrializados e devem constar as informações de 'contém' ou 'não contém' glúten ou lactose.
- 4.6.7.5. A Contratada poderá ofertar "combos" desde que o valor praticado seja vantajoso à comunidade.
- 4.6.8. Não serão disponibilizados equipamentos para o funcionamento da lanchonete, apenas o local do mesmo, que é um espaço compartilhado com a área de produção das refeições, sendo responsabilidade da contratada a montagem de toda a infraestrutura necessária;
- 4.6.9. Não será permitida a colocação de propagandas comerciais por parte da contratada nas paredes ou na área de consumo. Poderá, no entanto, fixar cartazes no ambiente da lanchonete, desde que autorizado pela Assessoria de Comunicação do campus e nos locais que essa determinar, por intermédio do(a) fiscal;
- 4.6.10. A limpeza do espaço físico destinado à lanchonete e restaurante será de inteira responsabilidade da contratada. A limpeza de mesas, cadeiras, balcões ou outras mobílias, bem como a sua higienização serão de responsabilidade da Contratada. Da mesma forma deverá manter limpos e devidamente higienizados todos os equipamentos disponibilizados nos locais;
- 4.6.11. A Contratada, se optar pela oferta de serviço de lanchonete, disponibilizará em número suficiente de:



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
Campus Cabo Frio
ESTRADA CABO FRIO BÚZIOS, S/N, BAIA FORMOSA, CABO FRIO / RJ, CEP 28909971
Fone: (22) 2645-9500

- 4.6.11.1. Mesas e cadeiras;
- 4.6.11.2. Lixeiras;
- 4.6.11.3. Utensílios para os usuários;
- 4.6.12. Durante os períodos de recessos (férias escolares – determinadas pelo Calendário Acadêmico dos campi, greve ou outro tipo de paralisação das atividades na Instituição), os horários de funcionamento do Restaurante e da lanchonete poderão ser revistos a critério da Administração e devidamente justificados;
- 4.6.13. A lanchonete deverá oferecer opções Light e Diet para os usuários. Deverá também ser oferecido cardápio para os demais alimentos/preparações.
- 4.6.14. O serviço de lanchonete deverá dispor de guardanapos, canudos, sachês individuais, de açúcar, adoçante artificial, bem como de molhos (catchup , mostarda, pimenta, maionese, molho para salada, etc).
- 4.6.15. Todos os produtos oferecidos deverão ser de 1ª qualidade, não sendo permitido fazer substituições por produtos de qualidade inferior ou mesmo trocar margarina por creme vegetal, requeijão cremoso por creme de amido, etc.
- 4.6.16. Não serão permitidos produtos alimentícios e bebidas considerados perigosos ou nocivos à saúde, em especial: bebida alcoólica, tabaco, medicamento ou produto químico-farmacêutico. O IFFluminense através dos fiscais de contrato vedará, a seu critério, a prestação de serviços, venda ou exposição de produtos considerados inadequados ou não condizentes com o objeto da concessão.
- 4.6.17. Qualquer alteração, ampliação ou diversificação considerável no cardápio será com prévia autorização do fiscal de contrato, sendo que a contratada, sempre que necessário ou exigido, deverá demonstrar o dimensionamento físico para suas propostas, bem como o programa dos investimentos propostos;
- 4.6.18. Os itens que não tiverem aceitação por parte dos usuários poderão ser substituídos, desde que seja comprovado o baixo nível de saída destes produtos e que o fiscal de contrato esteja de acordo com a alteração.
- 4.6.19. Para venda de qualquer produto que não conste neste termo deve-se solicitar autorização prévia ao fiscal de Contrato.
- 4.6.20. O prazo de atendimento dos pedidos na cantina será de no máximo 15 (quinze) minutos;
- 4.6.21. Caso a contratada, opte pela venda de refeições (almoço) para o público geral (não beneficiário do programa de assistência estudantil), como por exemplo, servidores, colaboradores e/ou visitantes em atividades no Campus, será necessário que se disponibilize para visualização do público os valores e formas de pagamento das refeições. Para esse tipo de comercialização, a contratada deve assegurar registro próprio do quantitativo por ela comercializado ao público geral, de modo que, por ocasião da emissão da nota fiscal da competência, seja possível aferição



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
Campus Cabo Frio
ESTRADA CABO FRIO BÚZIOS, S/N, BAIA FORMOSA, CABO FRIO / RJ, CEP 28909971
Fone: (22) 2645-9500

(separação) entre os quantitativos que serão custeados pelo IFFluminense e aqueles que foram pagos pelos usuários.

- 4.6.22. Na situação a que se refere o capítulo anterior, o preço da refeição ao público não beneficiário do programa estudantil será definido pela contratada e por ela informado diretamente ao público interessado. Para essas refeições não terá o subsídio do IFFluminense.
- 4.6.23. Em situações nas quais a contratada opte por vender a refeição almoço para o público não beneficiado pelo programa de assistência estudantil deve a contratada, assegurar que este público não faça uso das frutas adquiridas com os recursos do contratante, tendo em vista que devem ser ofertadas exclusivamente aos alunos, que constituem o público alvo da política. Para essas situações, fica a critério da contratada providenciar frutas às suas expensas para disponibilizar a estes comensais ou informá-los que a refeição oferecida não inclui a consumação de frutas.
- 4.6.24. Qualquer alteração ou ampliação que implique em obras ou modificações dos espaços físicos, objeto da Concessão, só deverá ser executada com a aprovação do IFFluminense;
- 4.6.25. As modificações aprovadas pelo IFFluminense e realizadas pela Contratada, não estão sujeitas a ressarcimento posterior pela instituição, sendo incorporadas ao bem.
- 4.6.26. Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades.
- 4.6.27. A área do serviço de alimentação onde se realiza a atividade de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas, deve ser reservada. Os funcionários responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos preparados, embalados ou não.
- 4.6.28. A contratada deverá estabelecer horários e funcionários específicos para atuação no serviço de lanchonete, de modo a não comprometer a prestação do serviço objeto principal da concessão.
- 4.6.29. A Contratada responderá por quaisquer danos causados à infraestrutura física, sob sua responsabilidade, independentemente de culpa ou dolo, que tenham sido provocados por seus profissionais e/ou terceiros;
- 4.6.30. É de responsabilidade da Contratada reparar todos os danos causados ao imóvel ou a terceiros, por culpa própria, seus funcionários e prepostos;

4.7. **Condições Higiênico-Sanitárias**

- 4.7.1. As refeições devem ser preparadas e servidas em condições adequadas de higiene e limpeza, preparadas com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação, sabor e cheiro agradável, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias e de acordo com os cardápios elaborados pelos(as) nutricionistas da contratada, de acordo com as faixas calóricas e caracterização estabelecida pela Nutricionista da Contratante.
- 4.7.2. A contratada deve adotar medidas de controle higiênico-sanitário que garantam condições físicas e processos adequados às boas práticas de manipulação e processamento de alimentos na



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
Campus Cabo Frio
ESTRADA CABO FRIO BÚZIOS, S/N, BAÍA FORMOSA, CABO FRIO / RJ, CEP 28909971
Fone: (22) 2645-9500

aquisição, na estocagem, no preparo/manuseio e na distribuição de alimentos aos alunos atendidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar.

- 4.7.3. A Contratada deverá realizar o controle de temperatura das preparações no momento da distribuição, considerando os parâmetros da RDC no 216/2004, bem como registrar em planilha as temperaturas aferidas, sendo os registros apresentados diariamente à nutricionista da contratante.
- 4.7.4. Os produtos alimentícios a serem servidos pela contratada devem atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do MS, e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.
- 4.7.5. A contratada deve implantar Manual de Boas Práticas – MBP e Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs específicos para a unidade de produção, em conformidade com as normativas da ANVISA e órgãos locais de vigilância sanitária.
 - 4.7.5.1. A contratada deve promover capacitação periódica dos manipuladores de alimentos com vistas à implementação das boas práticas e dos POPs.
 - 4.7.5.2. Os registros de capacitação e de monitoramento do MBP e dos POPs realizados pela contratada, bem como os relatórios de inspeção sanitária de serviços de alimentação escolar devem ser arquivados e permanecer à disposição da contratante pelo prazo da vigência contratual.
- 4.7.6. **Normas de higiene para os manipuladores de alimentos:**
 - 4.7.6.1. Os funcionários deverão apresentar-se uniformizados, de maneira limpa e higiênica, e na cozinha deverão usar toucas;
 - 4.7.6.2. Conservar o uniforme sempre limpo e completo. Gorro ou touca; bata; calça comprida; sapato ou bota; avental; luvas de proteção; máscara (quando necessário);
 - 4.7.6.3. Qualquer funcionário que for transitar pela cozinha deverá:
 - 4.7.6.3.1. Proteger os cabelos;
 - 4.7.6.3.2. Retirar anéis, aliança, relógios ou outro objeto que possa acumular sujeira nas mãos ou cair sobre os alimentos;
 - 4.7.6.3.3. Não levar para o refeitório objetos não pertencentes ao mesmo, como rádio, jornal, bolsas, etc.;
 - 4.7.6.4. É terminantemente proibido fumar dentro do refeitório;
 - 4.7.6.5. É obrigatório manter a máxima higiene dentro do refeitório.
 - 4.7.6.6. Os uniformes serão de responsabilidade da empresa vencedora, bem como, todas as despesas com sua manutenção e reposição.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
Campus Cabo Frio
ESTRADA CABO FRIO BÚZIOS, S/N, BAÍA FORMOSA, CABO FRIO / RJ, CEP 28909971
Fone: (22) 2645-9500

4.7.6.7. A Contratada deverá providenciar que seus funcionários atendam ao padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, devendo os mesmos apresentar-se sem bigode, barbeados, com cabelo protegido por toucas e unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmalte ou base nas unhas, além de brincos, colares, pulseiras, relógios, fitinhas, alianças, anéis e outros adornos, bem como de telefone celular e fones de ouvido durante a execução do serviço;

4.7.6.8. Os funcionários deverão utilizar equipamentos de proteção individual (EPI), fornecidos pela contratada, para o desempenho das funções específicas.

4.8. **Do controle de comensais e refeições:**

4.8.1. A contratada deverá disponibilizar programa tecnológico para controle de acesso ao público beneficiário aos serviços e registro do quantitativo de refeições distribuídas por dia, turno e modalidade de ensino atendida. O sistema deverá permitir acesso aos responsáveis designados pela contratante, no computador institucional, de forma a possibilitar a edição do cadastro dos estudantes, com suas respectivas autorizações, bem como o acesso por parte da fiscalização.

4.8.1.1. Poderá haver a alternativa de o próprio campus realizar esse controle, hipótese em que os funcionários da empresa contratada serão responsáveis apenas por conduzir a execução operacional do processo, conforme orientações da contratante. Em qualquer dos casos, caberá exclusivamente ao Instituto, com base nos números apurados por esses controles, definir os quantitativos que embasaram os pagamentos à contratada.

4.8.1.2. O sistema deverá armazenar no mínimo as seguintes informações:

Agrupamento	Funcionalidade/ Propósito/ Campos necessários
Cadastro de alunos	Nome, data de nascimento, matrícula, modalidade de ensino, turno, semestre
Cadastro de usuários	Nome, data de nascimento, matrícula
Cadastro do cardápio	Opção de cardápio do dia
Relatório quantitativo de refeições servidas, por período	Dados gerais e filtros por turno, dia, mês, tipo de refeição (lanches, almoço e jantar) e modalidade de ensino e curso, com acesso tanto da contratante como da contratada à qualquer tempo.
Registro de dias letivos	Configuração de calendário escolar do campus
Relatório quantitativo de alunos atendidos, por período	Dados gerais e filtros por tipo de refeição e modalidade de ensino
Controle de acesso ao refeitório	Mecanismo de controle de acesso ao refeitório, permitindo acesso aos usuários autorizados por meio de biometria, senha, QR code, código de barras, ou outro método de controle passível de autenticação segura, conferência e auditoria.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
Campus Cabo Frio
ESTRADA CABO FRIO BÚZIOS, S/N, BAÍA FORMOSA, CABO FRIO / RJ, CEP 28909971
Fone: (22) 2645-9500

4.8.1.3. As notas fiscais serão emitidas com base nos quantitativos fornecidos ao público beneficiário definido pela contratante e registrados no programa tecnológico, efetivamente consumidos.

4.8.2. Todas as funcionalidades do sistema devem conter perfis de acesso que permitam a utilização tanto pela contratante quanto pela contratada. Abaixo, seguem as funcionalidades gerais que o sistema informatizado deve possuir:

4.8.2.1. **Consulta**

4.8.2.1.1. A solução tecnológica deverá possibilitar consulta aos dados na base de dados, registros das refeições, cardápios, acesso ao refeitório, cadastros de alunos, usuários e outros cadastros acessórios, através de relatórios disponíveis para usuário com perfis específicos, visando otimizar o desenvolvimento das atividades de gestão, controle e fiscalização contratual.

4.8.2.1.2. Possibilitar acesso de consulta, a qualquer tempo, à réplica do banco de dados da aplicação, para análise, extração de dados, geração de relatórios, etc, ou disponibilizar versão da base de dados em mídia própria ou, ainda, franquear acesso por intermédio de conexão remota pela rede de dados.

4.8.2.2. **Relatórios**

4.8.2.2.1. A solução tecnológica deverá possibilitar consultas, emissão e impressão de relatórios, tanto da contratada como da contratante, no formato PDF e XLS, com dados, informações e documentos cadastrados, registrados e armazenados a qualquer momento, assim como possibilidade de serem filtrados por dia, semana, mês, ano e período personalizado.

4.8.2.2.2. Deverão ser disponibilizados filtros para facilitar a visualização dos dados mais importantes e a operacionalização do contrato.

4.8.2.3. **Disponibilidade**

4.8.2.3.1. A solução tecnológica deverá estar disponível para acesso via aplicação web, em regime contínuo, inclusive aos sábados, domingos e feriados.

4.8.2.4. **Manutenção da solução tecnológica**

4.8.2.4.1. As manutenções devem ser previamente programadas e comunicadas, com antecedência mínima de 3 (três) dias úteis, devendo informar se haverá interrupção do funcionamento da solução tecnológica, caso em que o pleito será avaliado pelo IFFluminense, para autorização prévia.

4.8.2.4.2. A empresa contratada deverá programar as manutenções preventivas nos horários de menor impacto aos serviços dependentes da solução tecnológica para a sua realização.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
Campus Cabo Frio
ESTRADA CABO FRIO BÚZIOS, S/N, BAIA FORMOSA, CABO FRIO / RJ, CEP 28909971
Fone: (22) 2645-9500

- 4.8.2.4.3. Se constatada inconsistência ou deficiência de desempenho da solução tecnológica, tal como indisponibilidade ou mau funcionamento de uma ou mais funcionalidades, a empresa será responsável pelo diagnóstico e correção, em prazo estipulado pelo IFFluminense.

4.8.2.5. **Atualização da solução tecnológica**

- 4.8.2.5.1. A empresa contratada deverá disponibilizar informações acerca da liberação de novos releases e versões, bem como prestar o fornecimento gratuito de documentação de utilização da solução tecnológica.
- 4.8.2.5.2. A empresa contratada poderá introduzir modificações na solução tecnológica, sem ônus ao IFFluminense, desde que consideradas necessárias ao seu perfeito desempenho e operação para o apoio à gestão, controle e fiscalização contratual.

4.8.2.6. **Aspectos gerais**

- 4.8.2.6.1. A solução tecnológica deverá contemplar os seguintes parâmetros:
- 4.8.2.6.1.1. Permitir que apenas os usuários com permissão efetuem os cadastros e consultas necessários;
 - 4.8.2.6.1.2. Operação em rede TCP/IP, com certificado SSL para a aplicação web;
 - 4.8.2.6.1.3. Possuir interface gráfica de fácil utilização e ser customizada no atendimento das necessidades do contrato;
 - 4.8.2.6.1.4. Possibilidade de controle de acesso simplificado às refeições, exigindo o mínimo de intervenção manual de um operador ou do usuário;
 - 4.8.2.6.1.5. Utilização de banco de dados relacional com ampla utilização no mercado, como MySQL, MariaDB, PostgreSQL, SQL Server e Oracle;
 - 4.8.2.6.1.6. Opção para exportação dos registros do sistema em pelo menos 2 dos seguintes formatos: xls, csv, json;

4.9. **A contratada deverá:**

4.9.1. Documentação e Regularização

- 4.9.1.1. **Apresentar** o Manual de Boas Práticas (documento exigido pela Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 /ANVISA) e POP 's do local onde as refeições serão preparadas no máximo em até 30 dias após emissão da Ordem de Serviço.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
Campus Cabo Frio
ESTRADA CABO FRIO BÚZIOS, S/N, BAIA FORMOSA, CABO FRIO / RJ, CEP 28909971
Fone: (22) 2645-9500

- 4.9.1.1.1. A contratada observará esta resolução, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais, quando da prestação do serviço.
- 4.9.1.2. Providenciar, junto aos órgãos competentes, a obtenção de licenças, autorização de funcionamento e alvará, para o exercício de suas atividades comerciais e fornecer todos os alvarás de funcionamento, especialmente o sanitário.
- 4.9.1.3. Facilitar a fiscalização de órgãos de vigilância sanitária, no cumprimento de normas, cientificando o IFFluminense do resultado das inspeções;
- 4.9.1.4. Assumir responsabilização técnica diante dos órgãos de controle sanitário e fiscal (Vigilância Sanitária, Prefeitura Municipal, Conselho Regional de Nutricionistas). Além disso, estabelecer o gerenciamento do espaço e coordenação técnica por profissional habilitado no Conselho Regional de Nutricionistas.
- 4.9.1.5. Credenciar, por escrito, junto à Contratante, um preposto idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representá-la em tudo que se refere à execução dos serviços, inclusive à supervisão. Em caso de eventual substituição de preposto, a Contratada deverá comunicar previamente esse fato ao fiscal do contrato
- 4.9.2. Recursos humanos e segurança do trabalho
 - 4.9.2.1. Utilizar, na execução dos serviços, empregados devidamente registrados e de comprovada idoneidade moral e profissional, com os exames admissionais atualizados (Hemograma, Sumário de Urina, Parasitológico de Fezes, Cultura de Fezes e VDRL) e, igualmente, se responsabilizando por todos os impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas;
 - 4.9.2.2. Disponibilizar os uniformes e EPI 's aos seus empregados:
 - 4.9.2.2.1. A contratada deverá fornecer, sem ônus aos funcionários, todos os uniformes e EPIs necessários para o desempenho das atividades, em conformidade com a NR-6 e com a legislação sanitária vigente, devendo ainda providenciar sua substituição sempre que estiverem danificados ou impróprios para uso, conforme orientação técnica e validade para os EPIs ou, no máximo, a cada 6 (seis) meses, para uniformes.
 - 4.9.2.2.2. A contratada deverá orientar sobre o cumprimento, por parte dos funcionários, das Normas Internas e de Segurança e Medicina do Trabalho, tais como prevenção de incêndio nas áreas da prestação de serviço, zelando pela segurança e pela saúde dos usuários e da circunvizinhança;
 - 4.9.2.3. Realizar o gerenciamento do corpo de funcionários, em quantidade adequada à demanda do restaurante, desde a seleção, contratação e manutenção dos direitos trabalhistas.
 - 4.9.2.4. Cumprir todas as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho, responsabilizando-se por quaisquer acidentes que venham a ser vítimas seus empregados quando em serviço, por tudo quanto às leis trabalhistas e previdenciárias



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
Campus Cabo Frio
ESTRADA CABO FRIO BÚZIOS, S/N, BAÍA FORMOSA, CABO FRIO / RJ, CEP 28909971
Fone: (22) 2645-9500

lhes assegurem, e pela observância das demais exigências legais para o exercício da atividade;

4.9.3. Produção e Qualidade da Alimentação

- 4.9.3.1. Realizar a aquisição de insumos alimentares, manipulação de forma sanitariamente segura, produção de refeições dentro das normas de boas práticas de manipulação de alimentos e dentro dos critérios nutricionais exigidos no edital, e distribuição ao público alvo do IFFluminense.
- 4.9.3.2. Garantir que todos os mantimentos, carnes, frutas, verduras e temperos, sejam acondicionados em locais apropriados e de forma adequada primando pela qualidade dos produtos e serviços contratados, devendo-se obedecer à legislação vigente relativa às boas práticas de fabricação (BPF);
- 4.9.3.3. Adquirir gêneros alimentícios e materiais (alimentos, bebidas, descartáveis, produtos de limpeza, entre outros) com padrão de qualidade embasado nas Instruções Normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e nas Normas Legislativas do Ministério da Saúde;
- 4.9.3.4. Manter, durante toda a vigência do contrato, quantidades adequadas e seguras de gêneros alimentícios e matérias-primas, compatíveis com os cardápios pré-estabelecidos e com o volume de refeições a serem fornecidas, de forma a assegurar a continuidade e regularidade da prestação do serviço, sem faltas durante o horário de funcionamento, zelando pela qualidade dos produtos segundo critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais.
- 4.9.3.5. Atender, de forma adequada às especificações e necessidades de cada campus, à demanda por refeições nos formatos de lanche, almoço e jantar, garantindo a quantidade e a qualidade estabelecidas no edital de contratação.
- 4.9.3.6. Os cardápios diários deverão ser elaborados mensalmente pelo(a) nutricionista da empresa em comum acordo com a nutricionista do IFFluminense para aprovação prévia e divulgação interna;
- 4.9.3.7. Deverá apresentar o cardápio com variedade nos alimentos, nas combinações, nas preparações, nos temperos, de cores, formas, cortes, técnicas de preparo e apresentação e/ou decoração, ou seja, evitar a monotonia, o cardápio repetitivo e sem alterações;
- 4.9.3.8. Coletar diariamente amostras de, no mínimo, 100 g de todas as preparações servidas, acondicionando-as em recipientes higienizados e mantendo-as sob refrigeração ou congelamento, em equipamento exclusivo para essa finalidade, pelo prazo mínimo de 72 (setenta e duas) horas. As amostras deverão estar disponíveis para análises laboratoriais (bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas), às expensas da CONTRATADA, sempre que houver necessidade de investigação de possíveis irregularidades ou ocorrências de doenças transmitidas por alimentos.
- 4.9.3.9. Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação fornecida, e, quando houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, suspender o fornecimento desses e encaminhar amostras para análise bacteriológica, arcando com



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
Campus Cabo Frio
ESTRADA CABO FRIO BÚZIOS, S/N, BAÍA FORMOSA, CABO FRIO / RJ, CEP 28909971
Fone: (22) 2645-9500

toda e qualquer despesa, independente de notificação da contratante.

- 4.9.3.10. A(o) Nutricionista da contratada deverá aplicar teste de aceitabilidade sempre que ocorrer no cardápio, a introdução de alimento atípico ao hábito alimentar local ou quaisquer outras alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo ou para avaliar aceitação dos cardápios praticados frequentemente. A aplicação do teste de aceitabilidade deverá ser com a participação do nutricionista da Contratante. No caso de aceitação inferior a 90% por parte dos alunos, a preparação deverá ser excluída do cardápio.
- 4.9.3.11. Utilizar toalhas de papel de ótima qualidade para a secagem de mãos, não sendo permitida, em hipótese alguma, a utilização de tecido ou papel reciclado para esse fim. Os porta-papéis devem ser instalados nos diversos setores da cozinha, acima das pias e áreas afins;
- 4.9.3.12. Manter, durante a execução do contrato, todas as condições de higiene, qualidade e validade dos alimentos, exigidas na licitação, disponibilizando todo o ferramental necessário para a execução dos serviços, apresentando, sempre que solicitado pelo IFFluminense, documentos que comprovem a procedência dos alimentos e utensílios utilizados;
- 4.9.3.13. Em caso de usuários com restrição alimentar, a empresa deverá apresentar opções de cardápio diferenciadas, neste caso, o IFFluminense fará a comunicação à contratada;
- 4.9.4. Higiene, limpeza e resíduos
- 4.9.4.1. Efetuar a coleta e o acondicionamento adequado dos resíduos orgânicos (alimentares) e inorgânicos em sacos plásticos próprios, devidamente vedados, realizando sua retirada diária nos horários previamente acordados com a Administração. A higienização das dependências deverá observar as normas sanitárias e de sustentabilidade vigentes, destinando os resíduos ao local indicado pela Contratante para o devido tratamento ou descarte final.
- 4.9.4.2. Responsabilizar-se pela manutenção e controle da limpeza do espaço, bem como a aquisição de insumos adequados para tal, segundo normas da legislação vigente.
- 4.9.4.3. Efetuar a higienização das dependências, utensílios e equipamentos utilizados; manutenção preditiva, preventiva e corretiva do espaço e de todos os equipamentos, inclusive aqueles disponibilizados pela contratante; recursos humanos (pessoal técnico, operacional e administrativo) em números suficientes para desenvolver todas as atividades previstas; fornecimento dos gêneros alimentícios, móveis, equipamentos, materiais de consumo em geral (descartáveis, de higiene e de limpeza) e utensílios (talheres, pratos, saladeiras, conchas, bandejas e outros) em quantidade suficiente para atender aos usuários durante todo o período de distribuição.
- 4.9.4.4. Efetuar a limpeza periódica de fossa, caixa de gordura e demais estruturas de apoio à produção de alimentos, conforme requisitos legais vigentes.
- 4.9.4.5. Higienizar os reservatórios de água (cisterna e caixa d'água), apresentar o laudo de potabilidade e arquivar os originais dos registros de operação e a documentação,



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
Campus Cabo Frio
ESTRADA CABO FRIO BÚZIOS, S/N, BAIA FORMOSA, CABO FRIO / RJ, CEP 28909971
Fone: (22) 2645-9500

disponibilizando esse material para o IFFluminense;

4.9.4.6. Implantar, em todas as dependências destinadas à prestação do serviço, o controle integrado de pragas, incluindo procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores, em conformidade com a legislação vigente. As medidas deverão ser executadas, sempre que solicitado pela Contratante, em conjunto com empresa controladora de pragas, devidamente autorizada pelo órgão de vigilância sanitária competente, utilizando exclusivamente produtos registrados no Ministério da Saúde. Cópias dos registros dessas operações deverão ser encaminhadas à Contratante.

4.9.5. Equipamentos, utensílios e infraestrutura

4.9.5.1. A licitante deverá, às suas custas, providenciar e mobiliar o espaço da lanchonete com todos os equipamentos, mobiliários e utensílios necessários ao perfeito funcionamento, conforto dos usuários e pleno cumprimento deste Instrumento, complementando os itens de propriedade da Contratante, observando sempre as disposições legais quanto à segurança e higiene. Deverá apresentar declaração de que se responsabiliza pela manutenção, conservação e substituição de todos os equipamentos, utensílios e mobiliários durante o período de contratação, bem como demonstrar pleno conhecimento das condições necessárias à prestação do serviço.

4.9.5.1.1. Assinar recibo relativo a todo o material disponibilizado pelo IFFluminense: mobiliários, equipamentos e utensílios de distribuição, conforme discriminação do inventário, elaborado pelos *campi* Cabo Frio e Itaboraí do IFFluminense, além de sua manutenção e entrega conforme recebido;

4.9.5.2. Realizar a aquisição e controle de insumos complementares ao funcionamento do restaurante, como materiais descartáveis, utensílios e equipamentos necessários à produção das refeições, gás GLP, entre outros, atentando-se às normas de segurança pertinentes.

4.9.6. Fiscalização e obrigações gerais

4.9.6.1. Participar, sempre que for requisitada pela Contratante, de reuniões com o corpo técnico da Contratante a fim de discutir o aprimoramento no atendimento dos padrões de qualidade por essa estipulados como meta.

4.9.6.2. Apresentar à Contratante, por ocasião do início das atividades e sempre que houver alocação de novos empregados para cumprimento do contrato, relação em que constem nome, endereço residencial e número de telefone dos empregados colocados à disposição da Administração, para fins de conferência.

4.9.6.3. Atender às solicitações da Contratante referentes à substituição dos empregados alocados no prazo acordado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito neste TR.

4.9.6.4. Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;

4.9.6.5. Sujeitar a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da autoridade encarregada de



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
Campus Cabo Frio
ESTRADA CABO FRIO BÚZIOS, S/N, BAÍA FORMOSA, CABO FRIO / RJ, CEP 28909971
Fone: (22) 2645-9500

acompanhar a execução dos serviços, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas da fiscalização do IFFluminense;

- 4.9.6.6. Corrigir, no prazo determinado, as eventuais imperfeições no curso de execução dos serviços, a partir de ocorrência verificada pela Fiscalização do Contrato;
- 4.9.6.7. Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio do dia, considerados pelos responsáveis pela fiscalização do IFFluminense, sem condições de serem consumidos;
- 4.9.6.8. Pagar mensalmente a Guia de Recolhimento da União (GRU), referente ao valor da concessão do espaço pelo IFFluminense;
- 4.9.6.9. Enviar à fiscalização, para fins de liquidação da despesa, juntamente com a GRU devidamente quitada, os seguintes documentos: relatório mensal contendo o quantitativo de refeições efetivamente servidas (lanches, almoço e jantar), devidamente validado pela fiscalização; nota fiscal referente à prestação dos serviços, emitida com base no quantitativo informado no relatório; e demais documentos fiscais e comprobatórios exigidos pela Administração.
 - 4.9.6.9.1. Quando houver execução de recursos oriundos do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, a contratada deverá emitir, obrigatoriamente, nota fiscal distinta e específica para os gêneros alimentícios utilizados na produção das refeições, especialmente aqueles provenientes da Agricultura Familiar, em conformidade com a legislação vigente.
 - 4.9.6.9.2. A nota fiscal de gêneros alimentícios deverá ser acompanhada de documentação comprobatória das aquisições realizadas, incluindo notas fiscais dos fornecedores, identificação dos produtos adquiridos, quantitativos, valores e origem, de forma a assegurar a rastreabilidade dos itens financiados com recursos do PNAE.
 - 4.9.6.9.3. A liquidação e o pagamento das despesas observarão a segregação entre os custos de prestação de serviços e os custos de gêneros alimentícios, sendo vedada a utilização de recursos do PNAE para pagamento de serviços operacionais.
 - 4.9.6.9.4. A nota fiscal de gêneros alimentícios deverá ser acompanhada de documentação comprobatória das aquisições realizadas, incluindo identificação dos fornecedores, quantitativos, valores e origem dos produtos, de modo a assegurar a rastreabilidade dos itens financiados com recursos do PNAE.
 - 4.9.6.9.5. A liquidação e o pagamento das despesas observarão a segregação entre os custos de prestação de serviços e os custos de gêneros alimentícios, sendo vedada a utilização de recursos do PNAE para pagamento de despesas operacionais, tais como mão de obra, energia, gás, manutenção e demais custos indiretos.
- 4.9.6.10. Submeter previamente, por escrito, ao IFFluminense, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações Termo de Referência;
- 4.9.6.11. Outros requisitos para a contratação dos serviços pretendidos poderão constar no Termo



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
Campus Cabo Frio
ESTRADA CABO FRIO BÚZIOS, S/N, BAÍA FORMOSA, CABO FRIO / RJ, CEP 28909971
Fone: (22) 2645-9500

de Referência, de acordo com a legislação pertinente referente a forma de contratação;

4.10. **Materiais, Equipamentos e Utensílios a serem disponibilizados pela Contratada**

4.10.1. Para a perfeita execução dos serviços, a **Contratada** deverá disponibilizar todos os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários que **não forem fornecidos pelo campus**, em quantidades e qualidades suficientes para assegurar o pleno atendimento da demanda da **Contratante**.

4.10.1.1. Utensílios para o Serviço de Refeição:

Bandejas em plástico, de cor branca, com dimensões mínimas de **41,5 x 29 x 2,8 cm**;

Pratos em porcelana, de cor branca, para refeição, com diâmetro mínimo de **26,9 cm** (padrão self-service);

Conjunto de talheres (garfo e faca) em aço inoxidável, liso, polido, peça única, com aproximadamente **20 cm de comprimento** (tolerância de 1 cm) e **espessura mínima de 2 mm**;
Copos

Guardanapos de papel;

A Contratada deverá fornecer, em todas as refeições, **pratos, bandejas, talheres, copos, guardanapos e demais insumos necessários**, devidamente limpos e em quantidades suficientes, disponibilizados no local definido pela Administração.

4.10.2. Equipamentos de Apoio Operacional

Todos os equipamentos necessários para a execução das atividades deverão ser fornecidos pela Contratada, sempre que não disponibilizados pelo campus, minimamente conforme lista abaixo:

Balanças para conferência de gêneros alimentícios;

Balcões térmicos, em quantidade e modelo adequados ao sistema de distribuição adotado pelo campus;

Geladeiras e freezers, em número suficiente para o correto armazenamento de perecíveis, carnes, laticínios, hortifrutis e amostras;

Fogão industrial, com no mínimo seis bocas, compatível com a demanda da unidade;

Forno industrial, a gás ou elétrico, em dimensões adequadas ao volume de produção;

Sistema de exaustão e coifa, conforme necessidade, garantindo a ventilação e exaustão adequadas;

Cubas gastronômicas em aço inox;

Refresqueiras;

Termômetros para controle de temperatura de equipamentos, alimentos armazenados e preparações;

Prateleiras e paletes, confeccionados em materiais compatíveis com a legislação vigente,



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
Campus Cabo Frio
ESTRADA CABO FRIO BÚZIOS, S/N, BAIA FORMOSA, CABO FRIO / RJ, CEP 28909971
Fone: (22) 2645-9500

destinados ao armazenamento higiênico dos gêneros alimentícios;

Bancadas em aço inoxidável, em número suficiente para assegurar a manipulação adequada dos alimentos, sem risco de contaminação cruzada. Na ausência de bancadas com pias integradas, a Contratada deverá providenciar unidades adicionais.

4.10.3. Utensílios de Pré-preparo, Preparo e Distribuição

Tábuas de corte de uso específico;

Facas, colheres, garfos, conchas e pegadores;

Descascadores e cortadores para hortifrutis;

Panelas de diversos tamanhos, frigideiras, assadeiras e panelas de pressão;

Utensílios para servir;

Escorredores de inox;

Liquidificador industrial;

Processador de alimentos;

Espremedor de frutas industrial;

Lixeiras com tampa e acionamento por pedal.

4.10.4. A Contratada deverá responsabilizar-se, durante a vigência do contrato, pela substituição de todo item de mobiliário, equipamento e utensílio sob sua responsabilidade que venha a ser danificado, extraviado, furtado ou roubado, por outro do mesmo tipo e modelo (devendo manter as mesmas características e as especificações da peça original), mantendo a qualidade e quantidade do material inicialmente disponibilizado pela Contratante.

4.10.4.1. Deve providenciar a substituição num prazo máximo de 20 dias úteis, sem ônus para a Contratante.

4.10.4.2. A avaliação sobre a necessidade ou não de substituição do material/equipamento caberá à Contratante. Caso este prazo não seja respeitado, a Contratada poderá sofrer notificação e possíveis sanções administrativas, como aplicação de advertência, multa, glosa contratual ou até rescisão do contrato, conforme a gravidade da infração e nos termos da legislação vigente e do edital de contratação.

5. Estimativa das quantidades

As quantidades de refeições foram estimadas com base no número de matrículas de cada unidade participante, histórico de ofertas e acordo com a disponibilidade orçamentária recorrente multiplicado por 200 dias letivos (quantitativo anual), ficando da seguinte forma:

Grupo	Unidade	Item	Descrição	Qtd diária	Dias letivos	Qtd. Anual
1	campus Cabo Frio	1	Lanche	600	200	120.000



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
Campus Cabo Frio
ESTRADA CABO FRIO BÚZIOS, S/N, BAIA FORMOSA, CABO FRIO / RJ, CEP 28909971
Fone: (22) 2645-9500

		2	Almoço	240		48.000
		3	Jantar	50		10.000
Grupo	Unidade	Item	Descrição	Qtd diária	Dias letivos	Qtd. Anual
2	campus Itaboraí	1	Lanche	360	200	72000
		2	Almoço	105		21000
		3	Jantar	75		15000

Os números informados na estimativa de consumo têm como base o número de matriculados e futuros ingressantes e dias letivos, e tem por objetivo apenas subsidiar a licitante no planejamento e elaboração da proposta. Por ocasião da contratação, será pago à contratada apenas as refeições efetivamente consumidas e registradas pela fiscalização do contrato. O número de refeições disponibilizadas aos alunos da unidade varia em função do total de estudantes efetivamente matriculados, disponibilidade orçamentária, organização de horários das atividades pedagógicas, entre outros.

Além da oferta de refeições aos alunos autorizados, o restante da comunidade acadêmica poderá fazer uso do espaço através da venda das refeições realizadas pela contratada. Estima-se o seguinte público:

Unidade	Alunos	Servidores	Terceirizados
Cabo Frio	1400	110	65
Itaboraí	400	23	41

6. Estimativa do valor da contratação

Nos termos do art. 23 da Lei nº 14.133/2021, é obrigatória a realização de pesquisa de preços prévia à contratação como instrumento essencial para garantir a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública. A Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021, que regulamenta a pesquisa de preços no âmbito da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, dispõe em seu art. 5º, §1º, que:

“Deverão ser priorizados os parâmetros estabelecidos nos incisos I e II, devendo, em caso de impossibilidade, apresentar justificativa nos autos.”

Considerando essa diretriz, esclarece-se que o Pannel de Preços do Governo Federal não foi utilizado como fonte para o levantamento de preços, pelas razões técnicas e fáticas a seguir expostas:

- Ausência de dados compatíveis ou atualizados - Durante a fase de instrução processual, foi constatado que o Pannel de Preços não continha registros atualizados ou pertinentes ao objeto da contratação, o que inviabilizou a utilização dessa ferramenta como base confiável para a estimativa de preços.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
Campus Cabo Frio
ESTRADA CABO FRIO BÚZIOS, S/N, BAIA FORMOSA, CABO FRIO / RJ, CEP 28909971
Fone: (22) 2645-9500

- Incompatibilidade com o objeto específico -
As informações disponíveis no Pannel diziam respeito a itens com especificações técnicas distintas ou estavam vinculadas a realidades contratuais e geográficas distintas da demanda em questão, como localidades com diferentes condições de mercado ou regimes de execução contratual diversos. Essa discrepância comprometeria a fidedignidade, a exatidão e a aderência do orçamento ao caso concreto.

Diante da impossibilidade de aplicar as fontes prioritárias previstas na IN SEGES/ME nº 65/2021, especialmente o Pannel de Preços (inciso I), esta justificativa atende ao previsto no §1º do art. 5º da referida norma, estando devidamente registrada nos autos para fins de transparência e controle. Para garantir a consistência da estimativa, a pesquisa de preços foi realizada com base em outras fontes legítimas previstas na legislação, tais como:

- Contratações similares recentes realizadas por outros órgãos públicos, obtidas por meio de consulta a sistemas oficiais;
- Dados históricos de contratações anteriores desta Administração, devidamente atualizados por índice oficial de correção monetária.

Foi realizado levantamento de contratos vigentes na própria instituição, sendo considerado o valor unitário de cada item na data da proposta apresentada por cada empresa e aplicado o índice de correção monetária até o mês de **agosto de 2025, com a seguinte fórmula:**

$$R = 1 + \frac{(I_0 - I_1)}{I_0}$$

Sendo:

R - fator de reajuste aplicável

I₀- índice da série histórica do mês da data da proposta

I₁ - índice da série história do último mês disponível

A escolha do IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo) como índice de reajuste contratual decorre da ausência de índice setorial mais específico aplicável ao objeto contratual, sendo o IPCA considerado adequado por apresentar as seguintes características:

- É o índice oficial de inflação do Governo Federal;
- Possui ampla divulgação e aplicabilidade em âmbito nacional;
- É calculado por órgão oficial (IBGE), conferindo-lhe credibilidade, imparcialidade e transparência;
- Representa de forma adequada a recomposição do poder de compra da moeda, contribuindo para a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro do contrato;
- Sua adoção está em conformidade com o art. 104 da Lei nº 14.133/2021, que exige a previsão de cláusula de reajuste baseada em índices que reflitam a variação efetiva do custo de produção.

Após isso, calculou-se a média aritmética dos valores encontrados e estes irão compor o preço unitário dos respectivos itens em cada unidade.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
Campus Cabo Frio
ESTRADA CABO FRIO BÚZIOS, S/N, BAÍA FORMOSA, CABO FRIO / RJ, CEP 28909971
Fone: (22) 2645-9500

Unidade	Fonte (contrato)	Data da Proposta	Lanche	Almoço	Jantar	IPCA			Preço reajustado		
						I0	I1	Reajuste	Lanche	Almoço	Jantar
campus Guarus	01/2021	25/01/2021	R\$ 5,50	R\$ 12,80	R\$ 7,49	5.574,49	7.323,91	31,38%	R\$ 7,23	R\$ 16,82	R\$ 9,84
campus São João da Barra	10/2023	24/04/2023	R\$ 10,00	R\$ 17,00	R\$ 15,00	6.649,99	7.323,91	10,13%	R\$ 11,01	R\$ 18,72	R\$ 16,52
campus Santo Antônio de Pádua	01/2023	04/10/2022	R\$ 6,00	R\$ 15,00	R\$ 10,00	6.407,93	7.323,91	14,29%	R\$ 6,86	R\$ 17,14	R\$ 11,43
CEFET/RJ campus Maracanã	36/2024	08/11/2024	R\$ 5,50	R\$ 13,00	-	7.063,77	7.323,91	3,68%	R\$ 5,70	R\$ 13,48	-
CEFET/RJ campus Valença	15/2025	16/01/2025	R\$ 6,00	R\$ 14,60	-	7.111,86	7.323,91	2,98%	R\$ 6,18	R\$ 15,04	-
Média Aritmética									R\$ 7,40	R\$ 16,24	R\$ 12,60

Após a obtenção dos valores unitários aplica-se o valor encontrado ao quantitativo estimado de cada unidade obtendo-se à tabela abaixo:

Grupo	Unidade	Item	Descrição	Qtd	Preço Unitário	Subtotal	Total
1	Campus Cabo Frio	1	Lanche	120.000	R\$ 7,40	R\$ 888.000,00	R\$ 1.793.520,00
		2	Almoço	48.000	R\$ 16,24	R\$ 779.520,00	
		3	Jantar	10.000	R\$ 12,60	R\$ 126.000,00	
2	Campus Itaboraí	1	Lanche	72000	R\$ 7,40	R\$ 532.800,00	R\$ 1.062.840,00
		2	Almoço	21000	R\$ 16,24	R\$ 341.040,00	
		3	Jantar	15000	R\$ 12,60	R\$ 189.000,00	
Valor total da Contratação R\$ 2.440.616,00 (dois milhões quatrocentos e quarenta mil seiscentos e dezesseis reais)							

Dessa forma, o valor total estimado desta contratação é de **R\$ 2.856.360,00 (dois milhões oitocentos e cinquenta e seis mil trezentos e sessenta reais)**.

6.1. Da cessão onerosa

- 6.1.1. A empresa contratada deve arcar com um valor mensal de concessão, no qual abrange a estimativa de uso do espaço em si (croqui será anexado ao TR) correspondente ao aluguel e consumos médios de água e energia elétrica.
- 6.1.2. Os valores de concessão foram obtidos através de Laudo de Avaliação de Cessão de Uso, realizado por profissional habilitado, bem como estudos de utilização de energia elétrica e água as recuperamos memória de cálculo abaixo:



1. Parâmetros gerais adotados

Parâmetro	Símbolo	Cabo Frio	Itaboraí	Unidade	Referência / critério
Área cedida	A	440	405	m ²	Informação do campus
Ano de construção	—	2017	2026	ano	Informação do campus
Data-base da avaliação	—	2026	2026	ano	maio/26
Idade aparente	lap	9	0	anos	Data-base - ano de construção
Estado de conservação	—	Regular	Nova	—	Vistoria/informação técnica
CUB adotado	CUB	2.432,02	2.432,02	R\$/m ²	Sinduscon-Rio, CUB/RJ, CSL-8 Normal, maio/2026
Coefficiente do valor pleno	Kp	1	1	adm.	Sem acréscimos complementares
Vida referencial	Vu	60	60	anos	Fiker, 2019, Tabela 5.1
Valor residual	R	0,2	0,2	adm.	Fiker, 2019, Tabela 5.1
Taxa anual locativa	Tx	10%	10%	a.a.	Fiker, 2019, avaliação de aluguéis

Observação:

Adotou-se o CUB/RJ CSL-8 Normal, referente a maio/2026, por se tratar de tipologia comercial mais compatível com espaço destinado a restaurante institucional, não se utilizando padrão residencial ou galpão industrial.

Para Itaboraí, por se tratar de edificação nova, adotou-se idade aparente igual a zero e estado de conservação “nova”.

2. Cálculo da idade percentual

Campus	Fórmula		Resultado
Cabo Frio	$Ip = lap \div Vu \times 100$	$Ip = 9 \div 60 \times 100$	15,00%
Itaboraí	$Ip = lap \div Vu \times 100$	$Ip = 0 \div 60 \times 100$	0,00%

3. DEFINIÇÃO DO COEFICIENTE K — ROSS-HEIDECHE

Campus	Idade percentual	Estado de conservação	Coluna Heidecke	Linha adotada	K adotado
Cabo Frio	15,00%	Regular	c	16%	0,884
Itaboraí	0,00%	Nova	a	0%	1

Observação:



Referências adotadas:

Fiker, 2019, Tabela 5.2

Fiker, 2019, Quadro 5.1 / critério técnico

4. CÁLCULO DO FATOR DE DEPRECIAÇÃO — Fd

Campus	Fórmula		Resultado
Cabo Frio	$Fd = R + K \times (1 - R)$	$Fd = 0,20 + 0,884 \times (1 - 0,20)$	0,9072
Depreciação equivalente	$D = 1 - Fd$		9,28%
Itaboraí	$Fd = R + K \times (1 - R)$	$Fd = 0,20 + 1,000 \times (1 - 0,20)$	1
Depreciação equivalente	$D = 1 - Fd$		0,00%

Observação:

Fd - Fator de depreciação adotado

R - Valor residual da edificação

K - Coeficiente Ross-Heidecke

Referências adotadas:

Fiker, 2019, Capítulo 5, item 5.2, Tabelas 5.1 e 5.2.

5. CÁLCULO DO CUSTO DE REPRODUÇÃO NOVO DA BENFEITORIA

Campus	Fórmula		Resultado
Cabo Frio	$CR = A \times CUB \times Kp$	$CR = 440,00 \times 2.432,02 \times 1,00$	R\$1.070.088,80
Itaboraí	$CR = A \times CUB \times Kp$	$CR = 405,00 \times 2.432,02 \times 1,00$	R\$984.968,10

Observação:

Adotou-se $Kp = 1,00$, sem acréscimo de BDI, equipamentos, mobiliário, instalações especiais, exaustão, ar-condicionado, projetos ou demais itens não contemplados diretamente pelo CUB. O Manual da SPU define o Kp como coeficiente que permite majorar o CUB para inclusão de despesas complementares e BDI, quando aplicável

6. CÁLCULO DO VALOR DEPRECIADO DA BENFEITORIA

Campus	Fórmula		Resultado
Cabo Frio	$Vd = CR \times Fd$	$Vd = R\$ 1.070.088,80 \times 0,9072$	R\$970.784,56
Itaboraí	$Vd = CR \times Fd$	$Vd = R\$ 984.968,10 \times 1,0000$	R\$984.968,10

Observação:



O valor depreciado corresponde ao custo de reprodução novo ajustado pelo fator de depreciação, representando o custo de reedição da benfeitoria no estado atual de conservação. O Manual da SPU define o custo de reedição como o custo de reprodução descontada a depreciação do bem.

7. CÁLCULO DO VALOR LOCATIVO MENSAL REFERENCIAL

Campus	Fórmula		Valor locativo mensal
Cabo Frio	$V_{lm} = V_d \times 0,10 \div 12$	$V_{lm} = R\$ 970.784,56 \times 0,10 \div 12$	R\$8.089,87
Fator de adequação institucional da parcela imobiliária da contraprestação			30%
Contraprestação imobiliária ajustada			R\$2.426,96
Itaboraí	$V_{lm} = V_d \times 0,10 \div 12$	$V_{lm} = R\$ 984.968,10 \times 0,10 \div 12$	R\$8.208,07
Fator de adequação institucional da parcela imobiliária da contraprestação			30%
Contraprestação imobiliária ajustada			R\$2.462,42
Observação:			



A taxa de 10% Trata-se de taxa de remuneração anual do capital imobiliário, utilizada para conversão do valor depreciado da benfeitoria em valor locativo anual referencial. (Fiker,2019, Capítulo 8).
Com base nos parâmetros adotados, no CUB/RJ CSL-8 Normal de maio/2026, na depreciação pelo método Ross-Heidecke e na taxa anual locativa de referência de 10%, os valores locativos mensais referenciais correspondem a R\$ 8.089,87/mês para o Campus Cabo Frio e R\$ 8.208,07/mês para o Campus Itaboraí. Após a aplicação do fator de adequação institucional de 70% sobre a parcela imobiliária, as contraprestações imobiliárias ajustadas correspondem a R\$2.426,96/mês e R\$2.462,42/mês, respectivamente.
A contraprestação pela cessão de uso do espaço deve considerar não apenas o valor locativo de mercado, mas também as particularidades e limitações impostas ao concessionário em razão da finalidade pública do imóvel. Diferentemente de um estabelecimento comercial convencional, o restaurante estudantil encontra-se inserido em ambiente institucional de ensino, sujeito a restrições de funcionamento, controle administrativo, observância de padrões nutricionais, exigências sanitárias específicas, atendimento prioritário à comunidade acadêmica, eventual utilização de gêneros vinculados ao PNAE, limitações quanto à exploração econômica do espaço, impossibilidade de alteração livre da estrutura física, vedação de usos diversos daqueles previstos contratualmente e necessidade de manutenção da continuidade do serviço mesmo em condições que possam reduzir sua rentabilidade. Além disso, a política de assistência estudantil e a busca pela modicidade dos preços praticados aos estudantes restringem a liberdade de precificação e reduzem o potencial econômico do empreendimento quando comparado a imóveis comerciais equivalentes disponíveis no mercado. Dessa forma, o valor da contraprestação deve refletir as efetivas condições de exploração econômica do espaço concedido, observando os princípios da razoabilidade, proporcionalidade, interesse público e vantajosidade para a Administração, sem se limitar à simples reprodução do valor locativo de mercado apurado na avaliação imobiliária.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

BRASIL. Secretaria do Patrimônio da União. Manual de Avaliação de Imóveis do Patrimônio da União. Brasília: SPU, março de 2024.
BRASIL. Ministério da Gestão e da Inovação em Serviços Públicos. Secretaria do Patrimônio da União. Instrução Normativa SPU/MGI nº 98, de 6 de março de 2025. Dispõe sobre as diretrizes de avaliação dos imóveis da União ou de seu interesse. Diário Oficial da União, Brasília, 12 mar. 2025.
FIKER, José. Manual de avaliações e perícias em imóveis urbanos. 5. ed. São Paulo: Oficina de Textos, 2019.
SINDUSCON-RIO. Custos Unitários Básicos de Construção — CUB/m² — Maio/2026. Rio de Janeiro: Sinduscon-Rio, 2026.

8. COMPOSIÇÃO DO VALOR MENSAL GLOBAL

Campus	Contraprestação imobiliária ajustada	Energia estimada	Água estimada	Valor locativo mensal (arredondado)
Cabo Frio	R\$2.426,96	R\$ 3.425,36	R\$ 882,90	R\$6.700,00



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
Campus Cabo Frio
ESTRADA CABO FRIO BÚZIOS, S/N, BAÍA FORMOSA, CABO FRIO / RJ, CEP 28909971
Fone: (22) 2645-9500

Itaboraí	R\$2.462,42	R\$ 1.957,35	R\$ 360,00	R\$4.700,00
----------	-------------	-----------------	------------	--------------------

- 6.1.3. Em caso de suspensão das atividades do campus, o valor da concessão poderá sofrer os seguintes descontos:

Frequência (dias sem aula)	Desconto aplicado
Menor que 14 dias	0%
De 14 a 30 dias	50%
De 31 a 60 dias	75%
Acima de 60 dias	100%

- 6.1.4. O valor da contraprestação mensal pela cessão onerosa de uso do espaço físico será reajustado anualmente, observado o interregno mínimo de 12 (doze) meses, contado da data da assinatura do contrato ou da data do último reajuste, com base na variação acumulada do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, ou outro índice oficial que venha a substituí-lo.
- 6.1.5. O reajuste será aplicado mediante apostilamento, independentemente da celebração de termo aditivo, nos termos do art. 136, inciso I, da Lei nº 14.133/2021.
- 6.1.6. Na hipótese de extinção, suspensão ou impossibilidade de utilização do índice previsto nesta cláusula, será adotado outro índice oficial que melhor reflita a variação inflacionária da economia nacional, mediante justificativa da Administração.
- 6.1.7. O reajuste previsto nesta cláusula aplica-se exclusivamente ao valor da contraprestação pela cessão onerosa de uso do espaço físico, não se confundindo com os critérios de reajuste eventualmente aplicáveis aos serviços de fornecimento de alimentação e nutrição objeto da contratação.

7. Justificativa para o (não) parcelamento da solução

Os itens foram agrupados com o objetivo de alcançar a maior economia em escala, além de otimizar a mão de obra necessária para a fiscalização dos contratos que serão celebrados como resultado desta contratação. Sendo assim, primeiramente agrupou-se os itens de serviço referentes à cada unidade participante, a fim de que apenas uma empresa seja prestadora de todos os serviços de alimentação em cada unidade.

8. Contratações correlatas e/ou interdependentes

Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para que o objetivo desta contratação seja atingido.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
Campus Cabo Frio
ESTRADA CABO FRIO BÚZIOS, S/N, BAÍA FORMOSA, CABO FRIO / RJ, CEP 28909971
Fone: (22) 2645-9500

9. Previsão no Plano Anual de Contratações (ou justificativa da ausência)

A necessidade em questão será devidamente cadastrada no Plano Anual de Contratações 2026. O extrato do PAC 2026 será anexado ao processo 23321.000843.2026-26.

10. Resultados pretendidos

Espera-se como benefícios desta contratação:

- Atendimento a todos os preceitos legais vigentes.
- Pleno atendimento da oferta de alimentação dos alunos do Campus Cabo Frio deste certame. Sabe-se que esta ação é fundamental para a permanência e êxito de todos os discentes do IF Fluminense, sendo esta contratação parte integrante do planejamento institucional sobre alimentação escolar.
- Continuidade dos serviços prestados à população frequentadora das unidades do IF Fluminense participantes deste certame, permitindo o desenvolvimento da atividade-fim da Instituição.
- Otimização da força de trabalho, tanto na gestão quanto fiscalização de contratos.
- Garantir a boa execução dos serviços de preparo e distribuição de alimentos, sempre embasados nos princípios de eficiência, economicidade e sustentabilidade.

11. Providências a serem tomadas previamente ao contrato

Não há providências a serem tomadas.

12. Impactos ambientais e tratamentos

Considerando que o Plano Diretor de Logística Sustentável do IF Fluminense está em desenvolvimento, os impactos ambientais identificados relacionam-se aos comumente envolvidos na produção de alimentos, basicamente vinculados ao transporte dos gêneros alimentícios, descarte de alimentos, utilização de descartáveis, consumo de recursos, em especial o consumo de água, e energia elétrica, etc.

- 12.1. Dentre as práticas de sustentabilidade, deverão ser atendidos, no que couber, os critérios de sustentabilidade ambiental previstos na **Instrução Normativa SEGES/ME nº 10, de 12 de novembro de 2020**, devendo, portanto, ser observadas as diretrizes e práticas consideradas sustentáveis estabelecidas pela referida norma, especialmente aquelas relacionadas à redução de impactos ambientais, ao uso eficiente de recursos naturais e à gestão adequada de resíduos.
 - 12.1.1. Elaborar um Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos para a adequada destinação dos resíduos que eventualmente venha a gerar, a fim de que seja evitada poluição do meio ambiente e as suas consequências para a saúde pública local;
 - 12.1.2. Disponibilizar contêiner próprio para o acondicionamento do lixo recolhido. Nos casos em que já existirem locais refrigerados destinados ao armazenamento de resíduos, previamente identificados e aprovados pela Contratante, estes poderão ser utilizados em substituição ao contêiner, desde que mantidas as condições sanitárias exigidas.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
Campus Cabo Frio
ESTRADA CABO FRIO BÚZIOS, S/N, BAIA FORMOSA, CABO FRIO / RJ, CEP 28909971
Fone: (22) 2645-9500

- 12.1.3. Realizar o adequado acondicionamento dos resíduos recicláveis descartados pela Administração.
 - 12.1.3.1. Os resíduos sólidos reutilizáveis e recicláveis devem ser acondicionados adequadamente e de forma diferenciada, para fins de disponibilização à coleta seletiva. -
- 12.1.4. Otimizar a utilização de recursos e a redução de desperdícios e de poluição, através das seguintes medidas, dentre outras:
 - 12.1.4.1. Racionalizar o uso de substâncias potencialmente tóxicas ou poluentes;
 - 12.1.4.2. Substituir as substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade;
 - 12.1.4.3. Usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
 - 12.1.4.4. Realizar um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes; -
 - 12.1.4.5. Treinar e capacitar periodicamente os empregados em boas práticas de redução de desperdícios e poluição;
- 12.1.5. Utilizar lavagem com água de reuso ou outras fontes, sempre que possível (águas de chuva, poços cuja água seja certificada de não contaminação por metais pesados ou agentes bacteriológicos, minas e outros);
- 12.1.6. Os equipamentos de limpeza a serem utilizados deverão **atender aos níveis máximos de emissão de ruído estabelecidos pelas normas da ABNT**, especialmente a **NBR 10151:2019**, e demais legislações ambientais vigentes. Recomenda-se a **utilização de equipamentos com baixo nível de ruído**, de forma a evitar incômodos e impactos sonoros em ambientes escolares e administrativos.
- 12.1.7. Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços; -
- 12.1.8. Respeitar as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;
- 12.1.9. Desenvolver ou adotar manuais de procedimentos de descarte de materiais potencialmente poluidores, dentre os quais:
 - 12.1.9.1. Pilhas e baterias que contenham em suas composições chumbo, cádmio, mercúrio e seus compostos devem ser recolhidas e encaminhadas aos estabelecimentos que as comercializam ou à rede de assistência técnica autorizada pelas respectivas indústrias, para repasse aos fabricantes ou importadores; -
 - 12.1.9.2. Lâmpadas fluorescentes e frascos de aerossóis em geral devem ser separados e acondicionados em recipientes adequados para destinação específica;
 - 12.1.9.3. Pneumáticos inservíveis devem ser encaminhados aos fabricantes para destinação final,



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
Campus Cabo Frio
ESTRADA CABO FRIO BÚZIOS, S/N, BAIA FORMOSA, CABO FRIO / RJ, CEP 28909971
Fone: (22) 2645-9500

ambientalmente adequada, conforme disciplina normativa vigente.

12.2. Elencamos medidas que devem ser observadas pela contratada no tocante a sustentabilidade:

12.2.1. **Uso Racional da Água:**

- 12.2.1.1. Estabelecer medidas de redução de consumo e uso racional da água
- 12.2.1.2. Devem ser adotados procedimentos corretos com uso adequado da água que promovam economia e evitem desperdícios, sem, no entanto, deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos, utensílios e pessoal;
- 12.2.1.3. Procedimentos de lavagem de folhas e legumes;
- 12.2.1.4. Desfolhar as verduras; separar as folhas e desprezar as partes estragadas, sempre com a torneira fechada ou iniciar a lavagem quando, no caso de verduras, todo o lote estiver desfolhado;
- 12.2.1.5. Lavar em água corrente escorrendo os resíduos;
- 12.2.1.6. Desinfetar em cuba específica ou em monobloco exclusivo, imergindo os alimentos em solução clorada a 200 ppm por 20 minutos. (1 colher de sopa de água sanitária a 2,0-2,5% em 1 litro de água potável - mín. 100 e máx. 250 ppm);
- 12.2.1.7. Monitorar a concentração de cloro. Não deve estar inferior a 100 ppm;
- 12.2.1.8. Monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos;
- 12.2.1.9. Enxugar em cuba específica ou monobloco exclusivo com água potável ou em solução de água ou vinagre a 2% (2 colheres de sopa para 1
- 12.2.1.10. litro de água potável);
- 12.2.1.11. Picar, quando necessário, observando rigorosamente as condições de higiene (mão, luvas descartáveis e utensílios/equipamentos desinfetados);
- 12.2.1.12. Evitar desperdícios, mantendo a torneira fechada quando: Desfolhar verduras e hortaliças; Descascar legumes e frutas; Cortar carnes, aves, peixes, etc; Ao limpar os utensílios: panelões, bandejas etc; Quando interromper o trabalho, por qualquer motivo.

12.2.2. **Eficiência Energética:**

- 12.2.2.1. Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade.
- 12.2.2.2. Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas.
- 12.2.2.3. Utilizar equipamentos elétricos com a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia –



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
Campus Cabo Frio
ESTRADA CABO FRIO BÚZIOS, S/N, BAIA FORMOSA, CABO FRIO / RJ, CEP 28909971
Fone: (22) 2645-9500

ENCE, **preferencialmente (proposta)** nas classes A ou B, correspondente às classes de maior eficiência energética na escala de classes, sendo “A” a mais eficiente e “B” a segunda mais eficiente, nos termos das Portarias do INMETRO que aprovam os Requisitos de Avaliação da Conformidade – RAC dos produtos e tratam da etiquetagem compulsória.

- 12.2.2.4. Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias;
- 12.2.2.5. Realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões etc. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;
- 12.2.2.6. Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pela CONTRATANTE;

12.2.3. **Redução da Produção de Resíduos Alimentares e Melhor Aproveitamento dos Alimentos:**

- 12.2.3.1. A Nutricionista da CONTRATADA deverá, sempre que possível, elaborar cardápios que incorporem práticas de aproveitamento integral dos alimentos e estratégias de redução de desperdício, garantindo a manutenção das necessidades nutricionais mínimas recomendadas, ao mesmo tempo em que se promove a economia de gêneros alimentícios, a melhoria da qualidade das refeições e a diminuição da geração de resíduos.
- 12.2.3.2. Na formulação do cardápio diário, observada a sazonalidade de alguns alimentos, deverão ser observadas todas as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios.
- 12.2.3.3. A Nutricionista da CONTRATADA deverá privilegiar, quando da confecção dos cardápios, os produtos alimentícios próprios da época, levando em conta a sazonalidade dos insumos, devendo ainda submeter à CONTRATANTE a aprovação de tais substituições;
- 12.2.3.4. Utilizar procedimentos indispensáveis para preservar o valor nutritivo dos alimentos.
- 12.2.4. A contratada deverá buscar alternativas para sanar, tratar ou mitigar os impactos ambientais provenientes da atividade de produção de alimentos no IFFluminense.
- 12.2.5. A empresa a ser contratada deverá fomentar a conscientização ambiental por meio da educação ambiental, utilizando-se de palestras, treinamento e/ou recursos visuais para a orientação dos temas ligados a diminuição dos impactos ambientais, tais como: a coleta seletiva realizada no espaço do restaurante; o consumo consciente de energia e água, o desperdício de alimentos.
- 12.2.6. A empresa a ser contratada deve prezar pelo uso de caixas de óleo e gordura, evitar o excesso de sujeiras nas pias, ralos e tubulações, assim como providenciar a manutenção apropriada destas caixas.
- 12.2.7. A contratada deverá adotar medidas para a redução de custos de energia, tais como: o desligamento de todos os equipamentos eletrônicos após o uso; o aproveitamento ao máximo da luz natural no sistema de iluminação; o degelo dos freezers e refrigeradores periodicamente; a realização de campanhas educativas para o uso consciente da energia elétrica.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
Campus Cabo Frio
ESTRADA CABO FRIO BÚZIOS, S/N, BAIA FORMOSA, CABO FRIO / RJ, CEP 28909971
Fone: (22) 2645-9500

- 12.2.8. A contratada deverá estimular ações que incentivem o consumo consciente da água nos processos em que o seu uso se faz necessário.
- 12.2.9. A contratada deverá separar os resíduos orgânicos com possibilidade de aproveitamento no processo de compostagem e providenciar a sua doação aos interessados, com prioridade para os projetos desenvolvidos no IFFluminense. Também deverá separar os resíduos descartáveis e providenciar venda ou doação para catadores de recicláveis ou cooperativas.
- 12.2.10. A contratada deverá armazenar o óleo de cozinha e providenciar a venda ou doação do produto para reaproveitamento adequado.
- 12.2.11. A contratada deve conduzir suas ações em conformidade com os requisitos legais e regulamentos aplicáveis, observando também a legislação ambiental para a prevenção de adversidades ao meio ambiente e à saúde dos trabalhadores e envolvidos na prestação dos serviços;
- 12.2.12. A contratada deverá observar a Resolução CONAMA nº 401/2008, para a aquisição de pilhas e baterias para serem utilizadas nos equipamentos, bens e materiais de sua responsabilidade, respeitando os limites de metais pesados, como chumbo, cádmio e mercúrio;
- 12.2.13. A contratada deverá utilizar planilhas eletrônicas para registro de entrada e saída de pessoas e materiais no ambiente de prestação de serviços para controlar acessos e realizar análises gerenciais, evitando o uso de papel;

No Termo de Referência poderão ser elencadas outras medidas de sustentabilidade que devem ser priorizadas a fim de minimizar estes danos.

13. Viabilidade (ou não) da contratação

(x) Esta equipe de planejamento declara viável esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar consoante o inciso XIII, art 7º da IN 40 de 22 de maio de 2020 da SEGES/ME.

() Esta equipe de planejamento declara viável com restrições esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar consoante o inciso XIII, art 7º da IN 40 de 22 de maio de 2020 da SEGES/ME.

() Esta equipe de planejamento declara inviável esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar consoante o inciso XIII, art 7º da IN 40 de 22 de maio de 2020 da SEGES/ME.

13.1. Justificativa da viabilidade

Após o estudo preliminar realizado pela equipe, a contratação se mostrou viável nas condições acima propostas, diante da disponibilidade de recursos financeiros e do caráter indispensável do objeto de contratação para o funcionamento das unidades do IFFluminense.

EQUIPE DE PLANEJAMENTO

Nome	Matrícula
Débora Pinto de Oliveira Santos	2163365
José Ferreira Filho	2183646



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
Campus Cabo Frio
ESTRADA CABO FRIO BÚZIOS, S/N, BAÍA FORMOSA, CABO FRIO / RJ, CEP 28909971
Fone: (22) 2645-9500

Gisele dos Santos Válido	1183644
--------------------------	---------

Letícia Neves Sodré		1729938
Luiz Phillipe Mota Pessanha		1295090

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE

Campus Cabo Frio

ESTRADA CABO FRIO BÚZIOS, S/N, BAIA FORMOSA, CABO FRIO / RJ, CEP 28909971

Fone: (22) 2645-9500

ANEXO II - MINUTA DE CONTRATO

MODELO DE TERMO DE CONTRATO

Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021

**SERVIÇOS SEM REGIME DE DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA – LICITAÇÃO E
CONTRATAÇÃO DIRETA**



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Fluminense**

(Processo Administrativo nº 23321.000843.2026-26)

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº xx/xxxx, QUE FAZEM
ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO (A)

..... E

.....

O INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE CAMPUS CABO FRIO, Autarquia Federal criada pela Lei nº 11.892/2008, com sede à Estrada Cabo Frio/Armação dos Búzios, s/n (Km 07), Baía Formosa, Cabo Frio – RJ, CEP 28.909-971, inscrita no CNPJ/MF nº 10.779.511/0001-07, aqui representada por seu Diretor Geral, THALES BITTENCOURT DE OLIVEIRA, brasileiro, residente e domiciliado nesta cidade, nomeado(a) pela PORTARIA Nº 289 DE 10 DE ABRIL DE 2024, publicada no DOU de 11 de Abril de 2024, portador da matrícula funcional nº SIAPE 1657978 e adiante denominado simplesmente CONTRATANTE, e o(a) PR_RAZAO_SOCIAL, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº PR_CNPJ, sediado(a) na PR_ENDERECO, doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por PR_RESPONSAVEL, CPF PR_CPF_RESPONSAVEL, representante da empresa, conforme atos constitutivos da empresa OU procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no Processo nº 23317.005699.2025-01 e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do(a) Pregão Eletrônico nº 90020/2026, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços comuns de CONTRATAÇÃO DE SERVIÇO CONTINUADO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO, MEDIANTE CONCESSÃO ONEROSA, PARA ATENDER AO RESTAURANTE ESTUDANTIL DOS CAMPI CABO FRIO E ITABORAÍ DO INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

Grupo	Unidade	Item	Descrição	Qtd	Preço Unitário	Subtotal	Total
1	Campus Cabo Frio	1	Lanche	120.000			
		2	Almoço	22.400			
		3	Jantar	10.000			

Grupo	Unidade	Item	Descrição	Qtd	Preço Unitário	Subtotal	Total
2	Campus Itaboraí	1	Lanche	72000			
		2	Almoço	21000			
		3	Jantar	15000			

3.1. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 3.1.1. O Termo de Referência;
- 3.1.2. O Edital da Licitação;
- 3.1.3. A Proposta do CONTRATADO;
- 3.1.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

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

4.2. 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:

- 4.2.1. Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;
- 4.2.2. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;
- 4.2.3. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;
- 4.2.4. Haja manifestação expressa do CONTRATADO informando o interesse na prorrogação;
- 4.2.5. Seja comprovado que o CONTRATADO mantém as condições iniciais de habilitação; e
- 4.2.6. Não haja registro no Cadastro Informativo de créditos não quitados do setor público federal (Cadin).

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

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

4.5. *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.*

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

CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

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

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

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

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

7.1. *O valor total da contratação é de R\$ **R\$ 2.440.616,00 (DOIS MILHÕES QUATROCENTOS E QUARENTA MIL SEISCENTOS E DEZESSEIS REAIS)***

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

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

CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO

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

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE

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

9.2. A contraprestação mensal devida pelo CONTRATADO em razão da cessão onerosa de uso do espaço físico será reajustada anualmente, observado o interregno mínimo de 12 (doze) meses, contado da data da assinatura do contrato ou da data do último reajuste concedido.

9.3. O reajuste será calculado com base na variação acumulada do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, mediante aplicação da seguinte fórmula:

$$VRC = VRC_0 \times (IPCA_1 / IPCA_0)$$

Onde:

- **VRC** = valor reajustado da contraprestação;
- **VRC₀** = valor vigente da contraprestação;
- **IPCA₁** = índice acumulado referente ao mês anterior ao reajuste;
- **IPCA₀** = índice acumulado referente ao mês da assinatura do contrato ou do último reajuste.

9.4. Na hipótese de extinção, suspensão ou impossibilidade de utilização do índice previsto nesta cláusula, será adotado outro índice oficial que melhor reflita a variação inflacionária da economia nacional, mediante justificativa da Administração.

9.5. O reajuste da contraprestação será formalizado por apostilamento, nos termos do art. 136, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, dispensada a celebração de termo aditivo.

9.6. A atualização prevista nesta cláusula aplica-se exclusivamente à contraprestação decorrente da cessão onerosa de uso do espaço físico, não se confundindo com os critérios de reajuste aplicáveis aos serviços de fornecimento de alimentação e nutrição contratados pela Administração.

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

10.1. São obrigações do CONTRATANTE:

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

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

10.1.3. 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;

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

10.1.5. 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;

10.1.6. 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;

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

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

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

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

10.1.8.3. estabelecer vínculo de subordinação com funcionário do CONTRATADO;

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

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

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

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

10.1.10. 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;

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

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

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

10.1.13. 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.

10.2. 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.

10.3. A CONTRATANTE poderá, a qualquer momento, solicitar a instalação de medidores individuais de água e energia elétrica às concessionárias locais em substituição aos de sua propriedade, caso em que os pagamentos das tarifas correspondentes deverão ser efetuados diretamente pelo CONTRATADO aos prestadores dos serviços públicos.”

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

11.1. 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:

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

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

11.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo CONTRATANTE, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

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

11.5.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

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

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

11.5.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

11.5.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

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

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

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

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

11.26. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do CONTRATANTE ou de agente público que tenha desempenhado função na licitação ou que atue na fiscalização ou gestão do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;

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

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

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

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

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

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

11.33. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;

11.34. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo o CONTRATADO relatar ao CONTRATANTE toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;

11.35. Pagar mensalmente, até o quinto dia útil do mês subsequente, o valor da taxa de concessão de uso e das despesas de rateio referentes aos serviços manutenção, conservação e vigilância do prédio, que deverá ser recolhido à conta única do Tesouro Nacional, mediante GRU. Em caso de eventual inadimplemento, a Administração poderá efetuar a retenção na fatura mensal do valor devido pelo contratado a título de concessão de uso e providenciar o recolhimento mediante GRU, em atenção ao postulado de unidade de tesouraria, com a decorrente compensação na via administrativa com os valores devidos pela Administração em relação ao serviço de fornecimento de refeição custeado pelo erário.

11.36. Analisar, previamente, solicitações para possível realização de benfeitorias que julgar necessárias ao melhor aproveitamento da área concedida, de modo que não afetem os requisitos de segurança, conforto, estética e demais regulamentos do CONTRATANTE.

11.37. O CONTRATADO poderá realizar benfeitorias julgadas necessárias, mediante autorização prévia do Diretor de Administração e Infraestrutura, ou Diretor Geral do campus da prestação do serviço, ficando incorporadas ao imóvel, sem que lhe assista qualquer direito de indenização/compensação, sob qualquer título.

CLÁUSULA DÉCIMA- OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

12.1. *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.*

12.2. 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.

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

12.4. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo CONTRATADO.

12.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do CONTRATADO eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

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

12.7. O CONTRATADO deverá exigir de SUBOPERADORES e SUBCONTRATADOS o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

12.8. O CONTRATANTE poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o CONTRATADO atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

12.9. O CONTRATADO deverá prestar, no prazo fixado pelo CONTRATANTE, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

12.10. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

12.10.1. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

12.11. O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

13.1. Será exigida a prestação de garantia na presente contratação, conforme regras constantes do Termo de Referência.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

15.1. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

15.2. O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o CONTRATANTE, mediante justificativa formal de que não dispõe de créditos orçamentários para sua continuidade ou de que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

15.2.1. *Nesse caso, a extinção antecipada ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, garantido um prazo mínimo de dois meses para ciência formal do contratado, devendo ser observada a regra do art. 183 da Lei nº 14.133, de 2021 para a contagem deste prazo.*

15.3. *O contrato poderá ser extinto com fundamento na ausência de créditos orçamentários ou na perda de vantagem contratual antes da data de aniversário, desde que ocorra com ônus para o CONTRATANTE, conforme previsto no art. 138, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.*

15.4. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133, de 2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

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

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

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

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

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

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

15.8.3. Das indenizações e multas.

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

15.10. O CONTRATANTE poderá ainda:

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES

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

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

16.3. As 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.

16.4. 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.

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

17.1. 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: 26434/Multicampi;
- II) Fonte de recursos: 1000;
- III) Programa de trabalho: 231634;
- IV) Elemento de despesa: 339039; e
- V) Plano interno: L20RLP01RTN; e
- VI) Nota de empenho: [...];

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DOS CASOS OMISSOS

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA– FORO

20.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal de Campos dos Goytacazes para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

Cabo Frio, [dia] de [mês] de [ano].

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-

2-

ANEXO III – MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

MODELO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Fluminense

Processo Administrativo nº 23321.000843.2026-26

Ata de Registro de Preços nº XX/XXXX

O INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE CAMPUS CABO FRIO, Autarquia Federal criada pela Lei nº 11.892/2008, com sede à Estrada Cabo Frio/Armação dos Búzios, s/n (Km 07), Baía Formosa, Cabo Frio – RJ, CEP 28.909-971, inscrita no CNPJ/MF nº 10.779.511/0001-07, aqui representada por seu Diretor Geral, THALES BITTENCOURT DE OLIVEIRA, brasileiro, residente e domiciliado nesta cidade, nomeado(a) pela PORTARIA Nº 289 DE 10 DE ABRIL DE 2024, publicada no DOU de 11 de Abril de 2024, portador da matrícula funcional nº SIAPE 1657978, considerando o julgamento da *licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica*, para REGISTRO DE PREÇOS nº/202..., publicada no de/...../202....., processo administrativo n.º PR_SUAP, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no *Edital de licitação*, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual CONTRATAÇÃO DE SERVIÇO CONTINUADO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO, MEDIANTE CONCESSÃO ONEROSA, PARA ATENDER AO RESTAURANTE ESTUDANTIL DOS CAMPI CABO FRIO E ITABORAÍ DO INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE, especificado(s) no(s) item(ns) XX do Termo de Referência, anexo I do *edital de licitação* n.º PR_PREGAO, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Item do TR	Fornecedor [razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante]							
X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Unitário	Prazo garantia ou validade

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1. O órgão gerenciador será o(a) INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE *Campus Cabo Frio*, UASG 158468.

3.2. Além do gerenciador, são órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços:

<i>Item nº</i>	<i>Órgãos Participantes</i>	<i>Unidade</i>	<i>Quantidade</i>
2	INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE	<i>Campus Itaboraí</i>	Conforme Termo de Referência

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS (item obrigatório)

4.1. Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

4.1.1. apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;

4.1.2. demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e

4.1.3. consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.

4.2. A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.

4.2.1. O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.

4.3. Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

4.4. O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.

4.5. O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 4.1.

Dos limites para as adesões

4.6. As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.

4.7. O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes,

independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.

4.8. *Para aquisição emergencial de medicamentos e material de consumo médico-hospitalar por órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, a adesão à ata de registro de preços gerenciada pelo Ministério da Saúde não estará sujeita ao limite previsto no item 4.7.*

4.9. *A adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, não ficando sujeita ao limite de que trata o item 4.6, desde que seja destinada à execução descentralizada de programa ou projeto federal e comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021.*

Vedação a acréscimo de quantitativos

4.10. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

5. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

5.1.1. Em caso de prorrogação da ata, *poderá* ser renovado o quantitativo originalmente registrado.

5.1.2. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

5.1.3. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

5.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

5.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.4. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

5.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital e se obrigar nos limites dela;

5.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

5.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

5.4.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

5.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

5.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital; e

5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.

5.8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

5.9. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

5.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

5.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

5.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

5.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

5.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

5.13. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

6.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

6.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

6.1.3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

6.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

6.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

7.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

7.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

7.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

7.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

7.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

7.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

8. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

8.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

8.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

8.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.

8.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

8.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

8.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 8.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

9. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

9.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

9.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

9.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

9.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

9.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

9.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

9.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

9.4.1. Por razão de interesse público;

9.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

9.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

10. DAS PENALIDADES

10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital.

10.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

10.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

10.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

11. CONDIÇÕES GERAIS

11.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo ao edital.

11.2. *No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação de parte de itens do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade.*

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em (....) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver).

Local e data

Assinaturas

Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s)
registrado(s)

Anexo

Cadastro Reserva

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que aceitaram cotar os itens com preços iguais ao adjudicatário:

Item do TR	Fornecedor <i>[razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante]</i>							
X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Unitário	Prazo garantia ou validade

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que mantiveram sua proposta original:

Item do TR	Fornecedor <i>[razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante]</i>							
X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Unitário	Prazo garantia ou validade

1. Objetivo

O presente Instrumento de Medição de Resultados – IMR tem por finalidade aferir a qualidade da execução dos serviços de fornecimento de alimentação e nutrição, mediante concessão onerosa de espaço físico, possibilitando a aplicação de glosas proporcionais em caso de descumprimento dos níveis mínimos de desempenho estabelecidos.

2. Metodologia de Avaliação

A avaliação será realizada mensalmente pela fiscalização do contrato.

A pontuação inicial corresponderá a 100 (cem) pontos.

As ocorrências verificadas durante o período de apuração resultarão na dedução de pontos conforme os indicadores abaixo.

Descrição dos Indicadores de Desempenho

Pontualidade no Fornecimento das Refeições

Avalia o cumprimento dos horários estabelecidos para início da distribuição das refeições. Tem por objetivo garantir o adequado atendimento à comunidade acadêmica, evitando atrasos que possam comprometer as atividades de ensino, pesquisa e extensão.

Cumprimento do Cardápio

Avalia a conformidade das refeições servidas em relação ao cardápio previamente aprovado pela fiscalização do contrato. O indicador busca assegurar a manutenção da qualidade nutricional, da variedade alimentar e das especificações previstas para cada refeição.

Qualidade Higiênico-Sanitária

Avalia o cumprimento das normas sanitárias aplicáveis à produção, armazenamento, manipulação e distribuição dos alimentos. Inclui a verificação das condições de higiene das instalações, equipamentos, utensílios,

manipuladores de alimentos e controles exigidos pela legislação sanitária vigente.

Disponibilidade das Refeições

Avalia a capacidade da contratada de atender integralmente a demanda autorizada pela Administração, garantindo a oferta das refeições previstas durante todo o período de atendimento, sem interrupções decorrentes de falhas operacionais, falta de insumos ou insuficiência de produção.

Equipe de Trabalho e Responsabilidade Técnica

Avalia a adequação da equipe disponibilizada para execução dos serviços, considerando a presença da nutricionista responsável técnica, o quantitativo de trabalhadores necessário ao atendimento da demanda, a utilização correta de uniformes e equipamentos de proteção individual, bem como o cumprimento das exigências relacionadas à qualificação, capacitação e apresentação dos colaboradores.

Quadro Resumo dos Indicadores de Desempenho (IMR)

Indicador	Objetivo	Peso Máximo
Pontualidade no Fornecimento das Refeições	Garantir o atendimento nos horários estabelecidos pela Administração.	10 pontos
Cumprimento do Cardápio	Assegurar a entrega das refeições conforme cardápio previamente aprovado pela fiscalização.	25 pontos
Qualidade Higiênico-Sanitária	Garantir o cumprimento das normas sanitárias e de segurança alimentar.	25 pontos
Disponibilidade das Refeições	Garantir o atendimento integral da demanda autorizada pela Administração.	30 pontos
Equipe de Trabalho e Responsabilidade Técnica	Garantir equipe suficiente, capacitada, uniformizada e supervisionada por responsável técnico habilitado.	10 pontos
Total		100 pontos

Critérios de Avaliação dos Indicadores

Indicador	Critério de Avaliação	Avaliação Obtida
Pontualidade no Fornecimento das Refeições	Nenhuma ocorrência no período	10
	1 ocorrência	8
	2 ocorrências	5
	3 ocorrências ou mais	0
Cumprimento do Cardápio	Nenhuma ocorrência no período	25
	1 ocorrência	19
	2 ocorrências	13
	3 ocorrências ou mais	0
Qualidade Higiênico-Sanitária	Sem não conformidades	25
	Não conformidade leve	19
	Não conformidade moderada	13
	Não conformidade grave	0
Disponibilidade das Refeições	Nenhuma ocorrência no período	30
	1 ocorrência	15
	2 ocorrências ou mais	0
Equipe de Trabalho e Responsabilidade Técnica	Nenhuma ocorrência no período	10
	1 ocorrência	8
	2 ocorrências	5
	3 ocorrências ou mais	0

Exemplo de Aplicação

Indicador	Pontuação Obtida
Pontualidade	8
Cumprimento do Cardápio	25
Qualidade Higiênico-Sanitária	19
Disponibilidade das Refeições	30
Equipe de Trabalho	8
Total IMR	90 pontos

CÁLCULO

IMR = 8 + 25 + 19 + 30 + 8 = 90 pontos

FAIXAS DE DESEMPENHO

Pontuação Final (IMR)	Resultado
95 a 100 pontos	Pagamento integral
90 a 94 pontos	Glosa de 3%
80 a 89 pontos	Glosa de 5%
70 a 79 pontos	Glosa de 10%
Inferior a 70 pontos	Glosa de 15%, sem prejuízo da aplicação das demais sanções contratuais

INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS (IMR)

PREGÃO 90020/2026

PROCESSO SUAP 23321.000843.2026-26

COMPETÊNCIA _____ / _____

EMPRESA: _____

FISCAL DE CONTRATO: _____ SIAPE: _____

Indicador	Critério de Avaliação	Avaliação Obtida
Pontualidade no Fornecimento das Refeições	Nenhuma ocorrência no período	10
	1 ocorrência	8
	2 ocorrências	5
	3 ocorrências ou mais	0
Cumprimento do Cardápio	Nenhuma ocorrência no período	25
	1 ocorrência	19
	2 ocorrências	13
	3 ocorrências ou mais	0
Qualidade Higiênico-Sanitária	Sem não conformidades	25
	Não conformidade leve	19
	Não conformidade moderada	13
	Não conformidade grave	0
Disponibilidade das Refeições	Nenhuma ocorrência no período	30
	1 ocorrência	15
	2 ocorrências ou mais	0
Equipe de Trabalho e Responsabilidade Técnica	Nenhuma ocorrência no período	10
	1 ocorrência	8
	2 ocorrências	5
	3 ocorrências ou mais	0