



MINISTÉRIO DA  
EDUCAÇÃO COLÉGIO  
PEDRO II CAMPUS TIJUCA I

COLÉGIO PEDRO II

**AVISO DE DISPENSA ELETRÔNICA Nº ...../2023.**

(Processo Administrativo n.º 23780.000518/2023-11 )

Torna-se público que o Colégio Pedro II – Campus Tijuca I, por meio do setor de Planejamento e Monitoramento de Aquisições de Bens e Serviços SEPMA, realizará Dispensa Eletrônica, com critério de julgamento (*menor preço*), **na hipótese do art. 75, inciso II**, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 67/2021 e demais legislação aplicável.

Data da sessão:

Link:

Horário da Fase de Lances: 8:00 às XX:XX

**1. OBJETO DA CONTRATAÇÃO DIRETA**

**1.1.** O objeto da presente dispensa é a escolha da proposta mais vantajosa para a contratação por dispensa de licitação de fornecimento de kits lanches individual e coletivo para atender a demanda do Campus Tijuca I, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Aviso de Contratação Direta e seus anexos.

**1.2.** A contratação ocorrerá em **ITENS**, conforme tabela constante abaixo.

| ITEM | DESCRIÇÃO/<br>ESPECIFICAÇÃO                                                                                                                                                                                                                           | IDENTIFICAÇÃO<br>CATMAT | UNIDADE<br>DE<br>MEDIDA | QUANTIDADE | VALOR<br>UNITÁRIO/<br>MÉDIA | VALOR TOTAL ESTIMADO |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------------|------------|-----------------------------|----------------------|
| 1    | Kit individual :<br>contém um<br>sanduíche<br>composto por pão,<br>manteiga e queijo,<br>acompanhado de<br>uma bebida, além<br>de uma fruta in<br>natura, um<br>guardanapo de<br>papel e embalados<br>individualmente<br>com material<br>descartável. | 3697                    | kit                     | 1000       | R\$ 23,00                   | R\$<br>23.000        |

|             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |      |            |     |           |               |
|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------------|-----|-----------|---------------|
| 2           | <p><b>Kit coletivo</b></p> <p>Entrega no turno matutino/vespertino, contendo os seguintes alimentos:</p> <p>Comidas: torradas; mesa de mini pães; requeijão; 02 tipos de geléias; manteiga; 02 tipos de patês; pão ou biscoito de queijo; 01 tipo de salgado assado (croissant, quiche, folhado, carolina), 01 tipo de bolo; salada de frutas da época; 01 tipo de doce (carolina, mousse, pudim, pão de mel, mini tarteletes, sonho); adoçantes (saches); açúcar (saches).</p> <p>Bebidas: água mineral (com e sem gás); café; leite (desnatado e integral); chá; chocolate quente; 02 tipos de sucos de frutas (natural), 02 tipos de refrigerantes (normal e light). Mão de Obra: Sem recursos Os itens alimentícios deverão ser acompanhados de pratos descartáveis de 15 cm, copos descartáveis de 200 ml, talheres descartáveis e guardanapos (todos esses itens em quantidade suficiente para atender todo o público participante do evento). O serviço deverá incluir bandejas e demais recipientes para os alimentos e bebidas.</p> <p><b>Pedido mínimo para 50 pessoas</b></p> | 3697 | Por pessoa | 756 | R\$ 29,13 | R\$ 22.022,28 |
| VALOR TOTAL |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |      |            |     |           | R\$ 45.022,28 |

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

## **2. PARTICIPAÇÃO NA DISPENSA ELETRÔNICA.**

- 2.1.** A participação na presente dispensa eletrônica se dará mediante Sistema de Dispensa Eletrônica integrante do Sistema de Compras do Governo Federal – Comprasnet 4.0, disponível no endereço eletrônico <https://www.gov.br/compras>.

**2.1.1.** Os fornecedores deverão atender aos procedimentos previstos no Manual do Sistema de Dispensa Eletrônica, disponível no Portal de Compras do Governo Federal, para acesso ao sistema e operacionalização.

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

**2.2.** Não poderão participar desta dispensa os fornecedores:

**2.2.1.** que não atendam às condições deste Aviso de Contratação Direta e seu(s) anexo(s);

**2.2.2.** estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

**2.2.3.** que se enquadrem nas seguintes vedações:

- a) autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a contratação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
- b) empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a contratação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
- c) pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da contratação, impossibilitada de contratar em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- d) 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;
- e) empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da [Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976](#), concorrendo entre si;
- f) pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do aviso, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista

**2.2.3.1.** Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico;

**2.2.3.2.** aplica-se o disposto na alínea “c” também ao fornecedor que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do fornecedor;

**2.2.4.** organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário); e

**2.2.5.** sociedades cooperativas.

### 3. INGRESSO NA DISPENSA ELETRÔNICA E CADASTRAMENTO DA PROPOSTA INICIAL

**3.1.** O ingresso do fornecedor na disputa da dispensa eletrônica se dará com o cadastramento de sua proposta inicial, na forma deste item.

**3.2.** O fornecedor interessado, após a divulgação do aviso de contratação direta, encaminhará, exclusivamente por meio do Sistema de Dispensa Eletrônica, a proposta com a descrição do objeto ofertado, a marca do produto, quando for o caso, e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura do procedimento.

**3.2.1.** A proposta também deverá conter declaração de que compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

**3.3.** Todas as especificações do objeto contidas na proposta, em especial o preço, vinculam a Contratada.

**3.4.** Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços;

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

**3.5.** 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.

---

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

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

**3.8.** Uma vez enviada a proposta no sistema, os fornecedores **NÃO** poderão retirá-la, substituí-la ou modificá-la;

**3.9.** No cadastramento da proposta inicial, o fornecedor deverá, também, assinalar “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, às seguintes declarações:

**3.9.1.** que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

**3.9.2.** 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.

**3.9.3.** que está ciente e concorda com as condições contidas no Aviso de Contratação Direta e seus anexos;

**3.9.4.** que assume a responsabilidade pelas transações que forem efetuadas no sistema, assumindo como firmes e verdadeiras;

**3.9.5.** que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, de que trata o art. 93 da Lei nº 8.213/91.

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

### 4. FASE DE LANCES

**4.1.** A partir das 8:00h da data estabelecida neste Aviso de Contratação Direta, a sessão pública será

automaticamente aberta pelo sistema para o envio de lances públicos e sucessivos, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo encerrado no horário de finalização de lances também já previsto neste aviso.

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

**4.2.1.O lance deverá ser ofertado pelo valor total do item.**

- 4.3. O fornecedor somente poderá oferecer valor inferior ou maior percentual de desconto em relação ao último lance por ele ofertado e registrado pelo sistema.

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

4.3.2.O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao que cobrir a **melhor oferta é de 0,5%.**

- 
- 4.4. Havendo lances iguais ao menor já ofertado, prevalecerá aquele que for recebido e registrado primeiro no sistema.
- 4.5. Caso o fornecedor não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 4.6. Durante o procedimento, os fornecedores serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do fornecedor.
- 4.7. Imediatamente após o término do prazo estabelecido para a fase de lances, haverá o seu encerramento, com o ordenamento e divulgação dos lances, pelo sistema, em ordem crescente de classificação.
- 4.7.1.O encerramento da fase de lances ocorrerá de forma automática pontualmente no horário indicado, sem qualquer possibilidade de prorrogação e não havendo tempo aleatório ou mecanismo similar.

## 5. JULGAMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇO

- 5.1. Encerrada a fase de lances, será verificada a conformidade da proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação do objeto e à compatibilidade do preço em relação ao estipulado para a contratação.
- 5.2. No caso de o preço da proposta vencedora estar acima do estimado pela Administração, poderá haver a negociação de condições mais vantajosas.
- 5.2.1. Neste caso, será encaminhada contraproposta ao fornecedor que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta com preço compatível ao estimado pela Administração.
- 5.2.2. A negociação poderá ser feita com os demais fornecedores classificados, respeitada a ordem de classificação, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido para a contratação.
- 5.2.3. Em qualquer caso, concluída a negociação, o resultado será registrado na ata do procedimento da dispensa eletrônica.
- 5.3. Estando o preço compatível, será solicitado o envio da proposta e, se necessário, de documentos complementares, adequada ao último lance.
- 5.4. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 dias, a contar da data de sua apresentação.
- 5.5. Será desclassificada a proposta vencedora que:
- 5.5.1. contiver vícios insanáveis;
- 5.5.2. não obedecer às especificações técnicas pormenorizadas neste aviso ou em seus anexos;
- 5.5.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- 5.5.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 5.5.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste aviso ou seus anexos, desde que insanável.
- 5.6. Quando o fornecedor não conseguir comprovar que possui ou possuirá recursos suficientes para executar a contento o objeto, será considerada inexequível a proposta de preços ou menor lance que:
- 5.6.1. for insuficiente para a cobertura dos custos da contratação, apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e

salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da dispensa não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio fornecedor, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

---

- 5.6.2.** apresentar um ou mais valores da planilha de custo que sejam inferiores àqueles fixados em instrumentos de caráter normativo obrigatório, tais como leis, medidas provisórias e convenções coletivas de trabalho vigentes.
- 5.7.** Se houver indícios de inexecutabilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a executabilidade da proposta.
- 5.8.** Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço.
- 5.8.1.** O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
- 5.8.2.** 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.
- 5.9.** 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.
- 5.10.** Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, será examinada a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
- 5.11.** Havendo necessidade, a sessão será suspensa, informando-se no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.
- 5.12.** Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, se iniciará a fase de habilitação, observado o disposto neste Aviso de Contratação Direta.

## **6. HABILITAÇÃO**

- 6.1.** Os documentos a serem exigidos para fins de habilitação constam do **ANEXO I – DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA PARA HABILITAÇÃO** deste aviso e serão solicitados do fornecedor mais bem classificado da fase de lances.
- 6.2.** Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do fornecedor detentor da proposta classificada em primeiro lugar, será verificado o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
- a) SICAF;
  - b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União ([www.portaldatransparencia.gov.br/ceis](http://www.portaldatransparencia.gov.br/ceis));
  - c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça ([www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php));
  - d) Lista de Inidôneos mantida pelo Tribunal de Contas da União - TCU;
- 6.2.1.** Para a consulta de fornecedores pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas “b”, “c” e “d” acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>)
- 6.2.2.** A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa fornecedora e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.
- 
- 6.2.2.1.** Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.
- 6.2.2.1.1.** A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.
- 6.2.2.1.2.** O fornecedor será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação
- 6.2.3.** Constatada a existência de sanção, o fornecedor será reputado inabilitado, por falta de

condição de participação.

- 6.3.** Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos fornecedores será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos.
- 6.3.1.** É dever do fornecedor atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, quando solicitado, a respectiva documentação atualizada.
- 6.3.2.** O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do fornecedor, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s).
- 6.4.** Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Aviso de Contratação Direta e já apresentados, o fornecedor será convocado a encaminhá-los, em formato digital, após solicitação da Administração, sob pena de inabilitação.
- 6.5.** 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.
- 6.6.** O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.
- 6.7.** *O fornecedor provisoriamente vencedor em um item, que estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do item em que venceu às do item em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.*
- 6.7.1.** *Não havendo a comprovação cumulativa dos requisitos de habilitação, a inabilitação recairá sobre o(s) item(ns) de menor(es) valor(es) cuja retirada(s) seja(m) suficiente(s) para a habilitação do fornecedor nos remanescentes.*
- 6.8.** Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, a sessão será suspensa, sendo informada a nova data e horário para a sua continuidade.
- 6.9.** Será inabilitado o fornecedor que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Aviso de Contratação Direta.
- 6.9.1.** Na hipótese de o fornecedor não atender às exigências para a habilitação, o órgão ou entidade examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda às especificações do objeto e as condições de habilitação
- 6.10.** Constatado o atendimento às exigências de habilitação, o fornecedor será habilitado

## **7. CONTRATAÇÃO**

- 7.1.** Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.
- 7.2.** O adjudicatário terá o prazo de 5 dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Aviso de Contratação Direta.
- 7.2.1.** O prazo previsto para assinatura do contrato ou aceitação da nota de empenho ou instrumento equivalente poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.
- 7.3.** *O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:*
- 7.3.1.** *referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 14.133, de 2021;*
- 7.3.2.** *a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no Aviso de Contratação Direta e seus anexos;*
- 7.3.3.** *a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 137 e*

*138 da Lei nº 14.133/21 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 137 a 139 da mesma Lei.*

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

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

## **8. SANÇÕES**

**8.1.** Comete infração administrativa o fornecedor que cometer quaisquer das infrações previstas no art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021, quais sejam:

**8.1.1.** dar causa à inexecução parcial do contrato;

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

**8.1.3.** dar causa à inexecução total do contrato;

**8.1.4.** deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

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

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

**8.1.7.** ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

---

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

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

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

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

**8.1.11.** praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos deste certame.

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

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

a) Advertência pela falta do subitem 8.1.1 deste Aviso de Contratação Direta, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

b) Multa de 10% sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do fornecedor, por qualquer das infrações dos subitens 8.1.1 a 8.1.12;

c) Impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, nos casos dos subitens 8.1.2 a 8.1.7 deste Aviso de Contratação Direta, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, que impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, nos casos dos subitens 8.1.8 a 8.1.12, bem como nos demais casos que justifiquem a imposição da penalidade mais grave;

**8.3.** Na aplicação das sanções serão considerados:

**8.3.1.** a natureza e a gravidade da infração cometida;

**8.3.2.** as peculiaridades do caso concreto;

**8.3.3.** as circunstâncias agravantes ou atenuantes;



**8.3.4.** os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

**8.4.** Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

**8.5.** A aplicação das sanções previstas neste Aviso de Contratação Direta, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

**8.6.** A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

**8.7.** Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.

**8.8.** A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

**8.9.** O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

**8.10.** A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao fornecedor/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133, de 2021, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

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

## **9. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**9.1.** O procedimento será divulgado no Comprasnet 4.0 e no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP, e encaminhado automaticamente aos fornecedores registrados no Sistema de Registro Cadastral Unificado - Sicaf, por mensagem eletrônica, na correspondente linha de fornecimento que pretende atender.

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

**9.2.1.** republicar o presente aviso com uma nova data;

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

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

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

**9.3.** As providências dos subitens 9.2.1 e 9.2.2 acima poderão ser utilizadas se não houver o comparecimento de quaisquer fornecedores interessados (procedimento deserto)

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

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

**9.6.** Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização

do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário.

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

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

**9.9.** As normas disciplinadoras deste Aviso de Contratação Direta serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

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

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

**9.12.** Da sessão pública será divulgada Ata no sistema eletrônico.

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

**9.13.1.** ANEXO I – Documentação exigida para Habilitação

**9.13.2.** ANEXO II - Termo de Referência;

Rio de Janeiro, 15/12/2023.



**MINISTÉRIO DA  
EDUCAÇÃO COLÉGIO**

---

**ANEXO I – DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA PARA  
HABILITAÇÃO**

**1 Habilitação jurídica:**

- 1.1** no caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 1.2** Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio [www.portaldoempreendedor.gov.br](http://www.portaldoempreendedor.gov.br);
- 1.3** No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
- 1.4** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;
- 1.5** No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- 1.6** decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;
- 1.7** Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

**2 Regularidade fiscal, social e trabalhista:**

- 2.1** prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 2.2** 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 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- 2.3** prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 2.4** 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;

**3 Qualificação Econômico-Financeira:**

- 3.1** certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;



**MINISTÉRIO DA  
EDUCAÇÃO COLÉGIO**

---

**3.2** balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais;

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

3.2.2 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.

**3.3** comprovação da boa situação financeira da empresa mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

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

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

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

- 3.3.1 As empresas, que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar capital ou patrimônio líquido mínimo de 10% do valor total estimado da contratação ou do item pertinente.

#### **4 Qualificação Técnica**

Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta dispensa, ou com o item pertinente, mediante a apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

- 4.1.1 Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:
- 4.1.1.1 Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;
  - 4.1.1.2 Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação se equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação.
  - 4.1.1.3 O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços.

**TERMO DE REFERÊNCIA – LEI 14.133/21**  
**SERVIÇOS SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA – CONTRATAÇÃO DIRETA**

**1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, XXIII, “a” e “i” da Lei n. 14.133/2021).**

1.1 Contratação de empresa para Aquisição de refeições, tipo lanche individual e coletivo, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

| ITEM | DESCRIÇÃO/<br>ESPECIFICAÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | IDENTIFICAÇÃO<br>CATMAT | UNIDADE<br>DE<br>MEDIDA | QUANTIDADE | VALOR<br>UNITÁRIO/<br>MÉDIA | VALOR TOTAL<br>ESTIMADO |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------------|------------|-----------------------------|-------------------------|
| 1    | Kit individual : contém um sanduíche composto por pão, manteiga e queijo, acompanhado de uma bebida, além de uma fruta in natura, um guardanapo de papel e embalados individualmente com material descartável.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 3697                    | kit                     | 1000       | R\$ 23,00                   | R\$ 23.000              |
| 2    | Kit coletivo<br>Entrega no turno matutino/vespertino, contendo os seguintes alimentos:<br>Comidas: torradas; mesa de mini pães; requeijão; 02 tipos de geléias; manteiga; 02 tipos de patês; pão ou biscoito de queijo; 01 tipo de salgado assado (croissant, quiche, folhado, carolina), 01 tipo de bolo; salada de frutas da época; 01 tipo de doce (carolina, mousse, pudim, pão de mel, mini tarteletes, sonho); adoçantes (saches); açúcar (saches).<br>Bebidas: água mineral (com e sem gás); café; leite (desnatado e integral); chá; chocolate quente; 02 tipos de sucos de frutas (natural), 02 tipos de refrigerantes (normal e light). Mão de Obra: Sem recursos Os itens | 3697                    | Por<br>pessoa           | 756        | R\$ 29,13                   | R\$ 22.022,28           |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |  |  |  |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|
|  | <p>alimentícios deverão ser acompanhados de pratos descartáveis de 15 cm, copos descartáveis de 200 ml, talheres descartáveis e guardanapos (todos esses itens em quantidade suficiente para atender todo o público participante do evento). O serviço deverá incluir bandejas e demais recipientes para os alimentos e bebidas.</p> <p><b>Pedido mínimo para 50 pessoas</b></p> |  |  |  |  |  |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|

1.4. *O prazo de vigência da contratação é de 180 dias contados do envio da nota de empenho, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133/2021 e prorrogável por igual período conforme justificativa.*

1.5. *O custo estimado total da contratação é de R\$ 45.022,28, conforme custos unitários apostos na tabela acima.*

## **2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'b' da Lei n. 14.133/2021).**

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

## **3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'c')**

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 (art. 6º, XXIII, alínea 'd' da Lei nº 14.133/21)**

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

4.2. *Não haverá exigência da garantia da contratação dos arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/21, pelas razões abaixo justificadas:*

4.2.1. *Trata-se de contratação de serviço de baixo vulto, que não justifica a exigência de garantia de execução.*

4.2.2. *Deverão ser apresentados, como qualificação técnica na etapa de habilitação, os seguintes documentos:*

4.2.3. *Cópia da Licença Sanitária de Funcionamento ou Licença Sanitária de Atividade Relacionada ou Autorização Sanitária Provisória, na validade, do Estabelecimento onde os alimentos serão estocados, preparados e/ou manipulados, conforme previsto nos art. 9º, 10 e 21 da lei complementar nº 197, de 27 de dezembro de 2018 emitido pelo órgão fiscalizador competente a que esteja submetido;*

4.2.4. *Documento comprobatório de realização de Controle Integrado de Vetores e de Pragas Urbanas (CIVPU) do Estabelecimento onde os alimentos serão estocados, preparados e/ou manipulados, conforme previsto no art. 3º da Resolução RDC nº 52 de 22 de outubro de 2009, e outras legislações vigentes, devendo daquele, constar a validade*

do serviço executado para insetos e roedores, bem como a autorização da empresa especializada em CIVPU junto aos Órgãos Sanitário e Ambiental competentes;

4.2.5. Cópia da Licença Sanitária de Funcionamento e do Certificado de Inspeção Sanitária, na validade, do(s) veículo(s) que será(ão) utilizado(s) para o transporte dos alimentos, o qual comprove a finalidade específica de transporte de alimentos perecíveis ou não e preparados, conforme cada caso, emitido por órgão oficial competente, conforme previsto no art. 9º e 23 da lei complementar nº 197, de 27 de dezembro de 2018

4.2.6. O fornecimento dos produtos de alimentação e nutrição realizar-se-á mediante a entrega dos kits lanche individuais e coletivos no respectivo Campus no dia e horário definido;

4.2.7. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada do ponto de vista nutricional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme legislação vigente;

4.2.8. Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista da CONTRATADA com autonomia para imediata resolução de problemas;

4.2.9. O nutricionista da CONTRATADA deverá observar: o desenvolvimento das atividades por parte da equipe de trabalho de acordo com a demanda do serviço, a aquisição de gêneros alimentícios e materiais de consumo em geral; o controle quantitativo e qualitativo dos mesmos; o armazenamento; o pré-preparo e cocção dos alimentos; a distribuição e o porcionamento das refeições aos usuários; observar a aceitação utilizando instrumentos técnicos; a higienização das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação dos serviços de acordo com os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), para possíveis alterações ou adaptações, visando o atendimento adequado;

4.2.10. Os serviços deverão contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente para atender ao quantitativo de refeições (tipo lanche) produzidas;

## **5. MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL (arts. 6º, XXIII, alínea “e” da Lei n. 14.133/2021).**

5.1. O prazo de entrega será estabelecido conforme discriminado abaixo, em remessa parcelada, no seguinte endereço ou outros nas cidades do Rio de Janeiro.

5.1.1. *O serviço será prestado no Campus Tijuca I, na Rua Oito de Dezembro número 378, Vila Isabel, Rio de Janeiro – RJ, CEP 20550-201, devendo ser agendada com a unidade requisitante pelo e-mail [sepmact1@cp2.g12.br](mailto:sepmact1@cp2.g12.br).*

5.1.2. Estimativa de consumo e horário de distribuição

5.1.3. Os kits lanches deverão ser entregues no endereço acima, em quantidades a serem especificadas no pedido (respeitando o pedido mínimo estabelecido no termo de referência), de segunda-feira a domingo em dias e horários a serem definidos e informados ao contratado no prazo de 05 dias antecedente a entrega.

15.1. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a:

| <b>Produtos</b>                                                                        | <b>Dias</b> |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Frios e embutidos, fatiados, picados ou moídos                                         | 3           |
| Produtos de panificação e confeitaria com coberturas erecheios, prontos para o consumo | 5           |



|                                                                                               |   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| Frutas, verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados; sucos e polpas de frutas | 3 |
| Leite e derivados                                                                             | 5 |
| Demais alimentos preparados                                                                   | 3 |

- 5.1.4. Deverá ser adotada a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis, assegurando padrões sustentáveis durante todas as etapas que envolvem a utilização dos alimentos que irão compor os kits objetos dessa aquisição;
- 5.1.5. Deverá ser observada a seguinte ordem de prioridade na gestão e gerenciamento de resíduos sólidos: não geração, redução, reutilização, reciclagem e disposição final ambientalmente adequada
- 5.1.6. Deverão ser observadas a legislação e/ou normas ambientais vigentes para adoção de medidas cabíveis a fim de evitar o desperdício de água, energia, gás e demais produtos e recursos correlacionados ao preparo dos alimentos.
- 5.1.7. Composição dos cardápios
- 5.1.8. Em caso do não cumprimento da composição básica do cardápio, fica sob a responsabilidade do fiscal do contrato, a decisão de distribuir a refeição;
- 5.1.9. Para o planejamento e execução do cardápio, deverá ser observado o que segue:
- 5.1.10. O cardápio deverá ser compatível com as estações climáticas e elaborado pela CONTRATADA, considerando-se a promoção da alimentação saudável preconizada pela Organização Mundial da Saúde, a composição nutricional proposta pela CONTRATANTE, a cultura alimentar, a segurança higiênico-sanitária e a atenção aos aspectos socioambientais;
- 5.1.11. O cardápio deverá ser submetido à aprovação prévia do Colégio Pedro II;
- 5.1.12. O cardápio deverá indicar os produtos (fabricante, unidade) que farão parte do kit lanche.
- 5.1.13. O Colégio Pedro II se reserva ao direito pleno de vetar produtos de baixa qualidade ou cuja composição não esteja de acordo com a composição nutricional adequada, nos termos do caput deste item, bem como os produtos que tenham rejeição pelos usuários.
- 5.1.14. Kit lanche coletivo; Os eventos poderão ser realizados nos períodos matutino, e/ou vespertino e ser eventualmente aos sábados, domingos e feriados, a depender da programação, que será informada pelo contratante, no momento da solicitação do serviço, conforme informações constantes na solicitação de serviço; Os serviços deverão ser prestados sob demanda, de acordo com o período e itens especificados na solicitação de serviço, a ser emitida pelo contratante; Os produtos deverão ser preparados observando a legislação vigente e a utilização de ingredientes de qualidade; Os alimentos e as bebidas deverão ser entregues em embalagens apropriadas que os protejam contra possíveis danos causados durante o transporte, mantenham a higiene e a conservação necessárias, respeitando as normas sanitárias, observando a Cartilha de Boas Práticas para Serviços de Alimentação da ANVISA e os critérios de sustentabilidade; As caixas e embalagens contendo os alimentos e as bebidas entregues deverão informar na parte externa o tipo de produto, a quantidade de seu conteúdo, data e horário de fabricação, validade e a identificação do fabricante/produtor; bem como seguir os critérios de sustentabilidade; O transporte dos alimentos deverá ser realizado

seguindo as definições da RESOLUÇÃO SMG “N” Nº 604 DE 11 DE SETEMBRO DE 2002 (DOM 12-09-02).

- 5.1.15. **Kit lanche individual: contém um sanduíche composto por pão, manteiga e queijo, acompanhado de uma bebida, além de uma fruta *in natura*, um guardanapo de papel e embalados individualmente com material descartável.**
- 5.1.16. O sanduíche deverá conter um pão com casca, peso médio 30g, do tipo mini careca ou mini francês, fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. O miolo deverá ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deverá apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Com cor, sabor e cheiro próprios. O sanduíche deverá ser recheado com, em média, 5g de manteiga extra com sal. A manteiga não deverá conter gordura vegetal hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais, não sendo permitido o uso de margarinas ou similares. Deverá conter também, no mínimo, 20g de queijo, podendo ser queijo prato, queijo minas padrão ou queijo muçarela, ficando vedada a utilização de queijos com teor aquoso elevado e também de ultraprocessados como queijo “tipo cheddar”, requeijão ou cream cheese. Deverá ser embalado individualmente e etiquetado.
- 5.1.17. A bebida fornecida será suco de frutas 100% integral, no mínimo 200 ml, em embalagem individual, de caixa, com canudo descartável, sendo proibido o fornecimento de refrescos artificiais, refrescos de frutas, néctar, bebidas mistas, sucos tropicais ou similares. O suco não deverá conter aditivos alimentares, tais como conservantes e corantes, sendo permitido apenas a pasteurização/ esterelização como métodos de garantia de qualidade. Não pode conter adição de água e/ou açúcar. Embalados conforme legislação vigente. Deverá ser fornecido pronto para consumo imediato, ou seja, em temperatura de resfriamento até +10°C.
- 5.1.18. A fruta deve estar *in natura*, inteira, não fracionada, e deve ser do tipo Extra, de elevada qualidade, sem defeitos, bem desenvolvida e madura, que apresente tamanho, cor e conformação uniformes. Os pedúnculos e a polpa deverão estar intactos e uniformes. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca. As frutas próprias para o consumo deverão ser frescas e apresentar tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Deverão apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Não deverão conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Devem estar higienizadas conforme normas sanitárias, permitindo assim, o consumo imediato, além de embaladas individualmente.
- 5.1.19. O guardanapo deverá ser branco, fabricado com material celulose, não reciclado, tamanho aproximado 20x20cm.
- 5.1.20. O kit lanche deverá ser montado e embalado individualmente em sacos transparentes, atóxicos, sendo cada preparação etiquetada com data de produção, prazo de validade e nome da empresa fornecedora. Os produtos industrializados, cujas informações já estejam contidas nas embalagens unitárias, dispensam a colocação de etiquetas.
- 5.1.21. A CONTRATADA deverá comprovar o prazo de validade dos produtos que serão fatiados ou preparados (pão, presunto, queijo, pasta e outros).
- 5.1.22. O cardápio deverá ser apresentado completo, planejado de acordo com a utilização de parâmetros técnicos orientados pela CONTRATANTE para apreciação da mesma, com antecedência mínima de 10 (dez) dias de sua utilização, para que no prazo máximo de 05 (cinco) dias a análise e as adequações sejam providenciadas. Após a aprovação, o cardápio poderá sofrer alterações, desde que sejam mantidos os padrões estabelecidos no contrato e que sejam apresentadas justificativas formalizadas, por escrito, à CONTRATANTE, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas da produção do cardápio em questão. Fica facultado à CONTRATANTE o direito de aceitar ou não as justificativas e as alterações propostas pela CONTRATADA;

- 5.1.23. A forma de preparo ficará a critério da CONTRATADA, respeitando-se os tipos de preparações descritos no cardápio aprovado previamente pela CONTRATANTE.
- 5.1.24. Fica vedado o uso de substâncias químicas ou outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características dos gêneros alimentícios;
- 5.1.25. A CONTRATADA deverá apresentar juntamente com o cardápio as fichas técnicas de todas as preparações contempladas no mesmo, contendo inclusive a composição nutricional destas (minimamente energia, macronutrientes, gorduras saturadas, fibras e sódio). Estas informações deverão fazer parte do Manual de Padronização da Unidade da CONTRATANTE, incluindo-se a ilustração (fotos) das preparações.
- 5.1.26. Dimensionamento e qualificação de pessoal
- 5.2. Para atender a demanda da produção estimada no ITEM 1, o dimensionamento do pessoal deverá ser fundamentado na produtividade (Índice de Produtividade Individual – IPI), mediante o uso de indicadores específicos. Para a determinação do Indicador de Pessoal Total – IPT, deverá ser considerado o Indicador de Pessoal Fixo - IPF (indicador que determina o número de pessoal fixo do serviço) acrescido do Indicador de Pessoal Substituto – IPS (indicador utilizado para o dimensionamento de cobertura de férias e eventuais faltas e ausências legais, calculado a partir do Indicador de Substituto de Descanso – ISD). (Fonte: Gandra, Y, R, & Gambardella, A. M. D - Avaliação de Serviços de Nutrição e Alimentação - USP -1983).
- 5.3. A qualificação da mão-de-obra é um elemento decisivo para promover a eficiência nos serviços prestados. É fundamental o ajuste do funcionamento do estabelecimento às normas nutricionais e sanitárias, logo, o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo deverá ser qualificado e em número suficiente para execução das atividades;
- 5.4. Para o cálculo do número de nutricionistas deverão ser utilizados os parâmetros estabelecidos na Resolução CFN nº380/2005. Os nutricionistas deverão, obrigatoriamente, possuir registro no CRN-4.
- 5.5. Operacionalização do serviço
- 5.6. Da recepção dos gêneros alimentícios e outros materiais de consumo:
- 5.7. Caberá a CONTRATADA utilizar gêneros alimentícios, condimentos e quaisquer outros componentes destinados à elaboração das refeições, bem como produtos descartáveis e de limpeza, de qualidade comprovada, devendo estar em perfeitas condições de conservação e higiene;
- 5.8. Para avaliação de novos produtos ou marcas, a CONTRATADA deverá apresentar formalmente, por escrito, o produto a ser testado. Estes deverão ser aprovados, previamente, pela Equipe Técnica de Nutrição da CONTRATANTE;
- 5.9. No processo de avaliação e comprovação da qualidade dos produtos, se necessário, deverão ser feitas visitas técnicas ao fornecedor, por representante da CONTRATANTE para diagnóstico e adequações necessárias;
- 5.10. Na aquisição de gêneros para abastecimento ou ressuprimento de qualquer insumo, deverá ser respeitado o Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) da Unidade, embasado pelas Instruções Normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e pelas Normas Legislativas do Ministério da Saúde. A CONTRATANTE solicitará a devolução da mercadoria

e a substituição da mesma pelo fornecedor, caso esta não esteja dentro dos padrões estabelecidos;

- 5.11. Do armazenamento de gêneros alimentícios:
- 5.12. A CONTRATADA deverá manter estoque mínimo de gêneros e materiais, compatível com as quantidades necessárias para o atendimento do contrato, devendo estar previsto estoque de segurança de produtos perecíveis e não perecíveis destinados à substituição, em eventuais falhas na entrega regular de gêneros;
- 5.13. Os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços devem ser estocados em locais apropriados e de forma adequada;
- 5.14. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor, devendo ser obedecida à legislação vigente relativa às Boas Práticas de Fabricação;
- 5.15. Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de racionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.
- 5.16. Do pré-preparo e preparo dos alimentos destinados à refeição:
- 5.17. **O preparo/manipulação dos alimentos em todas as suas fases deverá ser executado por pessoal habilitado, observando-se as técnicas recomendadas pela legislação vigente;**
- 5.18. Os vegetais consumidos crus e frutas consumidas com casca deverão obrigatoriamente ser sanitizados em solução de hipoclorito de sódio em concentração de acordo com a legislação vigente e conservados sob refrigeração adequada até a distribuição;
- 5.19. Todos os alimentos prontos deverão ser identificados e mantidos em recipientes tampados ou cobertos com filme de PVC atóxico e mantidos a temperatura adequada, conforme legislação vigente;
- 5.20. Os alimentos preparados para serem consumidos em uma refeição não poderão ser guardados para utilização posterior, devendo ser descartados imediatamente após o prazo de validade de consumo da refeição para qual ela foi destinada;
- 5.21. As preparações que possuírem leite como ingrediente deverão ser elaboradas com leite em pó. Eventualmente, pode-se utilizar o leite líquido UHT ou conforme solicitação da CONTRATANTE;
- 5.22. Em função de facas e tábuas de apoio representarem risco significativo de contaminação cruzada, os utensílios de corte deverão ser de cores diferenciadas para cada área de pré-preparo e preparo de alimentos.

- 5.23. Da distribuição das refeições:
- 5.24. As preparações deverão apresentar aspectos sensoriais característicos, mantendo opadrão de qualidade exigido pela CONTRATANTE;
- 5.25. As refeições deverão ser dispostas em embalagens individuais e entregues no respectivo Campus, sendo transportadas em veículos próprios, que garantam a qualidade higiênico- sanitária dos produtos, possuindo temperatura adequada para o transporte.
- 5.26. A CONTRATADA deverá manter arquivados os registros de controle de processo e disponibilizá-los sempre que solicitado pela CONTRATANTE
- 5.27. Controle bacteriológico
- 5.28. O exame microbiológico dos alimentos, equipamentos, água, utensílios, superfícies edas mãos de manipuladores deverá ser realizado trimestralmente, e sempre que for solicitado pela CONTRATANTE, a cargo da CONTRATADA, arquivando-se os originais dos registros da operação e a documentação, no local da prestação dos serviços.
- 5.29. Condições de Higiene
- 5.30. .A higienização das dependências internas e externas, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço será de responsabilidade da CONTRATADA, devendo esta fornecer o material de limpeza necessário;
- 5.31. Os produtos saneantes utilizados pela CONTRATADA devem ser regulamentados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes obedecerão às instruções recomendadas pelo fabricante. Estes devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;
- 5.32. .A higiene pessoal dos funcionários e a limpeza dos uniformes deverão ser supervisionadas diariamente pela CONTRATADA.
- 5.33. Administração de pessoal
- 5.34. A CONTRATADA deverá dispor e manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a atender plenamente o cumprimento das obrigações contratuais assumidas, conforme determinação legal;
- 5.35. Manter, obrigatoriamente, um responsável técnico - Nutricionista - pelos serviços, devidamente habilitado, substituindo-o em seus impedimentos, por outro de mesmo nível ou superior, mediante prévia comunicação e ciência da CONTRATANTE;
- 5.36. Manter o pessoal em condições de saúde compatíveis com suas atividades, realizando às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes;
- 5.37. Os laudos dos exames periódicos de saúde dos funcionários

envolvidos na prestação dos serviços, objeto do contrato, deverão obedecer aos princípios estabelecidos pelas Normas Regulamentadoras (NR) 7 e 9. Esses deverão ser arquivados nas dependências da CONTRATANTE e apresentados sempre que solicitados;

- 5.38. Manter os funcionários dentro do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, devendo os mesmos apresentar-se sem bigode, barbeados, cabelos protegidos, com as unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmaltes, brincos, colares, pulseiras e outros adornos durante o serviço;
- 5.39. Os funcionários deverão utilizar equipamentos de proteção individual (EPI), fornecidos pela CONTRATADA, para o desempenho das funções específicas, de acordo com os termos da NR6;
- 5.40. Os funcionários deverão receber, no mínimo, 3 (três) jogos de uniformes novos, no início do contrato, a fim de realizar troca diária, compreendendo: avental, jaleco, calça, blusa, calçado fechado e/ou bota antiderrapante, touca, bibico ou qualquer peça similar incluindo ainda, rede de malha fina e/ou touca descartável para proteção total dos cabelos;
- 5.41. A CONTRATADA deverá disponibilizar luvas e máscara descartáveis para todos os funcionários envolvidos com a manipulação de alimentos;

## **6. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA**

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

- 6.1.1. Escolha da proposta mais vantajosa para a contratação por dispensa de licitação de fornecimento de kits lanches individual e coletivo para atender a demanda do Campus Tijuca I.

## **7. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO (art. 6º, XXIII, alínea “f” da Lei nº 14.133/21)**

### **7.1. ROTINAS DE FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL**

- 7.1.1. 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 (Lei nº 14.133/2021, art. 115, *caput*).
- 7.1.2. 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 (Lei nº 14.133/2021, art. 115, §5º).
- 7.1.3. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133/2021, art. 117, *caput*).
- 7.1.3.1. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §1º).
- 7.1.3.2. O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §2º).

- 7.1.4.O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados (Lei nº 14.133/2021, art. 119).
- 7.1.5.O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante (Lei nº 14.133/2021, art. 120).
- 7.1.6.Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, *caput*).
- 7.1.6.1. A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, §1º).
- 7.1.7.As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim (IN 5/2017, art. 44, §2º).
- 7.1.8.O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato (IN 5/2017, art. 44, §3º).
- 7.1.9.Antes do pagamento da nota fiscal ou da fatura, deverá ser consultada a situação da empresa junto ao SICAF.
- 7.1.10. Serão exigidos a Certidão Negativa de Débito (CND) relativa a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, o Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), caso esses documentos não estejam regularizados no SICAF.
- 7.1.11. É imprescindível o controle da equipe responsável pela fiscalização e gestão do contrato, visando atendimento ao Acórdão n.º 1730/2010-Plenário, TC-000.303/2010-5, rel. Min. Benjamin Zymler, 21.07.2010, a saber; Contratação para fornecimento de lanches, refeições e coquetéis: necessidade de alinhamento às finalidades da instituição.

## **7.2. DOS CRITÉRIOS DE AFERIÇÃO E MEDIÇÃO PARA FATURAMENTO**

- 7.2.1.A avaliação da execução do objeto utilizará o disposto neste item, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA:
- a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou
  - b) deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.
- 7.2.2.Nos termos do item 1, do Anexo VIII-A da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:
- 7.2.2.1. não produziu os resultados acordados;
  - 7.2.2.2. deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;
  - 7.2.2.3. deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

### 7.3. DO RECEBIMENTO

7.3.1. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 15 (quinze) dias, contados da finalização do serviço e apresentação da nota fiscal pela Contratada, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, mediante termo detalhado, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico.

7.3.1.1.1. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá 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, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

7.3.1.1.2. O Contratado fica obrigada 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.

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

7.3.1.2. No prazo supracitado para o recebimento provisório, cada fiscal ou a equipe de fiscalização deverá elaborar Relatório Circunstanciado em consonância com suas atribuições, e encaminhá-lo ao gestor do contrato.

7.3.1.2.1. quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o relatório circunstanciado 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.

7.3.2. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo de 2 dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3.3. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 15 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 as seguintes diretrizes:

7.3.3.1. 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 à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;

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

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



7.3.4. 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.

## **8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR MEDIANTE O USO DO SISTEMA DE DISPENSA ELETRÔNICA (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'h', da Lei n. 14.133/2021)**

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de dispensa de licitação, na forma eletrônica, com fundamento na hipótese do art. 75, inciso II da Lei n.º 14.133/2021, que culminará com a seleção da proposta de menor preço.

8.2. As exigências de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no Aviso de Contratação Direta.

8.3. Os critérios de habilitação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no Aviso de Contratação Direta.

## **9. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

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

9.1.1. A contratação será atendida pela seguinte que foi inclusa nos autos do processo

*Rio de Janeiro, 18 de dezembro de 2023.*

Documento assinado digitalmente  
 **RENATA DE SOUZA NOGUEIRA**  
Data: 19/12/2023 09:55:41-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Documento assinado digitalmente  
 **LUIZA FERNANDES DA SILVA MARQUES**  
Data: 19/12/2023 10:55:02-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Documento assinado digitalmente  
 **NATHALIA BITTENCOURT RODRIGUES DOS SANTOS**  
Data: 19/12/2023 11:04:15-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>