



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (MS – SP)

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90003/2025

(Processo Administrativo nº. 003321.000014/2025-55)

PREGÃO ELETRÔNICO

Nº 90003/2025

CONTRATANTE (UASG)

389219

OBJETO

Contratação de empresa especializada no fornecimento de café e bebidas quentes, por meio de máquinas automáticas (*self-service*), em regime de comodato para 2 (duas) unidades a serem instaladas na sede do Conselho Regional de Nutrição da 3ª Região (CRN-3), sito a Av. Brigadeiro Faria Lima, nº 1.461 – 3º e 11º andares, Jardim Paulistano, São Paulo/SP. O serviço compreende o fornecimento de todos os insumos, materiais, equipamentos, limpeza, abastecimento e manutenções, conforme especificações constantes no Termo de Referência, Anexo I deste Edital.

VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO.

R\$ 101.070,00 (Cento e um e setenta reais)

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 23/05/2025 às 09h (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

Menor Preço Global

MODO DE DISPUTA:

Aberto

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

NÃO



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (MS – SP)

 Pregão Eletrônico nº 90003/2025		Data de Abertura: 23/05/2025 às 9:00 Sítio: www.comprasgovernamentais.gov.br	
OBJETO			
Contratação de empresa especializada no fornecimento de café e bebidas quentes, por meio de máquinas automáticas (self-service), em regime de comodato para 2 (duas) unidades a serem instaladas na sede do Conselho Regional de Nutrição da 3ª Região (CRN-3), sito a Av. Brigadeiro Faria Lima, nº 1.461 – 3º e 11º andares, Jardim Paulistano, São Paulo/SP. O serviço compreende o fornecimento de todos os insumos, materiais, equipamentos, limpeza, abastecimento e manutenções, conforme especificações constantes no Termo de Referência, Anexo I deste Edital.			
VALOR TOTAL ESTIMADO			
Valor Médio Global: R\$ 101.070,00.			
REGISTRO DE PREÇOS?	VISTORIA	INSTRUMENTO CONTRATUAL	FORMA DE ADJUDICAÇÃO
NÃO	NÃO	TERMO DE CONTRATO	MENOR VALOR

DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO (ITEM 7 DO EDITAL)	
Requisitos Básicos: - Sicafe ou documentos equivalentes - Certidão do Conselho Nacional de Justiça (CNJ) - Certidão do Portal da Transparência - Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (TST)	Requisitos Específicos: - Atestado de Capacidade Técnica.

* O detalhamento dos documentos/requisitos de habilitação deve ser consultado no item 7 o do instrumento convocatório acima indicado.

EXCLUSIVA ME/EPP?	RESERVA COTA ME/EPP?	AMOSTRA/DEMONSTRAÇÃO?	DEC. Nº 7.174/2010?
NÃO	NÃO	NÃO	NÃO

PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES

Até 3 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, considerando que o horário de expediente do CRN-3 é das 8h00 às 16h30, sendo admitida a petição recebida no endereço eletrônico: pregaoeletronico@crn3.org.br.

OBSERVAÇÕES
Modo de disputa aberto

Acompanhe as sessões públicas dos Pregões do CRN-3, pelo endereço www.gov.br/compras/, selecionando as opções **Consultas > Pregões > Em andamento > Cód. UASG “389219”**. O edital e outros anexos estão disponíveis para download no Comprasnet e no endereço www.crn3.org.br, ícone: acesso a informação, opção: **Licitações**



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (MS – SP)

Sumário

1. DO OBJETO.....	4
2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO	4
3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO	6
4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA.....	8
5. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES.....	9
6. DA FASE DE JULGAMENTO	12
7. DA FASE DE HABILITAÇÃO	14
8. DOS RECURSOS.....	19
9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES.....	20
10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO	23
11. DO INSTRUMENTO CONTRATUAL	23
12. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS	24



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (MS – SP)

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 000X/2025

(Processo Administrativo nº 003321.000014/2025-55)

Torna-se público que o(a) Conselho Regional de Nutrição 3ª Região (São Paulo e Mato Grosso do Sul), doravante denominado CRN-3, representado por sua Presidente, Dra. Rosana Maria Nogueira usando a competência delegada na Lei Federal nº 6.583/78 e Decreto nº 84.444/80, torna público que se acha aberta Licitação na modalidade **Pregão Eletrônico**, por **preço global**, do tipo menor preço, que será regida pela Lei Federal nº 14.133/2021. As propostas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e anexos, que dele fazem parte integrante.

1.0. DO OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada no fornecimento de café e bebidas quentes, por meio de máquinas automáticas (*self-service*), em regime de comodato para 2 (duas) unidades a serem instaladas na sede do Conselho Regional de Nutrição da 3ª Região (CRN-3), sito a Av. Brigadeiro Faria Lima, nº 1.461 – 3º e 11º andares, Jardim Paulistano, São Paulo/SP. O serviço compreende o fornecimento de todos os insumos, materiais, equipamentos, limpeza, abastecimento e manutenções, conforme especificações constantes no Termo de Referência, Anexo I deste Edital.

1.2. A licitação será realizada conforme o constante do Termo de Referência e as especificações técnicas que acompanham este instrumento, devendo o licitante oferecer proposta para o valor global.

1.3. Havendo divergência entre o objeto relacionado neste Edital e o lançado junto ao sítio eletrônico Comprasnet, prevalecerá o disposto neste Edital.

2.0. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

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

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

2.3. Tenham objeto social pertinente e compatível com o objeto licitado.

2.4. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assumindo 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.



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (MS – SP)

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

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

2.7. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e do Decreto n.º 8.538, de 2015.

2.8. Não poderão disputar esta licitação:

2.8.1. Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s).

2.8.2. 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.

2.8.3. 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.

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

2.8.5. 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.

2.8.6. Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si.

2.8.7. 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.

2.8.8. Agente público do órgão ou entidade licitante.

2.8.9. Pessoas Jurídicas reunidas em Consórcio.

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

2.8.11. Não poderá participar, direta ou indiretamente da licitação ou da execução do contrato, agente



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (MS – SP)

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](#).

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

2.8.13. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa 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.

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

2.7.15. 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 14.133/2021](#).

3.0. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

3.2. 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.

3.3. 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.

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

3.4.1. 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.

3.4.2. 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](#).

3.4.3. 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](#).



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (MS – SP)

3.4.4. 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.

3.5. 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](#).

3.6. 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](#).

3.6.1. 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.

3.6.2. 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.

3.7. A falsidade da declaração sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.

3.8. 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.

3.9. 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.

3.10. 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.

3.11. 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:

3.11.1. 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

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

3.12. 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:

3.12.1. Valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (MS – SP)

julgamento por menor preço; e

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

3.13. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado, 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.

3.14. 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.

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

4.0. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

4.1.1. O valor global do item.

4.1.2. Descrição do objeto, contendo as informações similares às especificações do Termo de Referência.

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

4.3. A proposta, conforme Modelo de Proposta (**Anexo III**), deverá:

4.3.1. Ser redigida em língua portuguesa, digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada pelo seu representante legal.

4.3.2. Consignar o valor global, na forma expressa no sistema eletrônico, a descrição dos serviços ofertados, em conformidade com as especificações e demais características do Termo de Referência - **Anexo I**, com a indicação das demais informações necessárias à sua perfeita identificação.

4.3.3. Ser em moeda corrente nacional, em algarismos, com 2 (duas) casas decimais, compondo todos os custos necessários para a prestação de serviços objeto deste Edital, considerando todas as despesas de qualquer natureza que incluam ou venham a incidir sobre o objeto desta licitação e que influenciem na formação do preço da proposta.

4.3.4. Ter validade não inferior a **90 (noventa)** dias, a contar da data de sua apresentação.

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

4.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (MS – SP)

responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

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

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

4.7. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar 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.

4.8. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados 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.

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

5.1. 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.

5.2. 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.

5.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

5.4. 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.

5.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor global do item.

5.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

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

5.8. O intervalo mínimo de diferença percentual entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser 1%.



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (MS – SP)

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

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

5.11. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

5.12. 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.

5.13. 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.

5.14. 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.

5.15. 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, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

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

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

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

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

5.20. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

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

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

5.23. 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. 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.](#)



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (MS – SP)

[44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), regulamentada pelo [Decreto nº 8.538, de 2015](#).

5.24. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

5.25. A melhor 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.

5.26. 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 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

5.27. 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.

5.28. 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.

5.29. 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:

5.29.1. Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação.

5.29.2. 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.

5.29.3. Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento.

5.29.4. Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

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

5.30.1. Empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize.

5.30.2. Empresas brasileiras.

5.30.3. Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País.



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (MS – SP)

5.30.4. Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da [Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009](#).

5.31. 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 poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

5.32. 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.

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

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

5.35. O pregoeiro 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.

5.36. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

5.37. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

6.0. DA FASE DE JULGAMENTO

6.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no [art. 14 da Lei nº 14.133/2021](#) e legislação correlata, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

6.1.1. SICAF;

6.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e

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

6.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o [artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992](#).

6.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. ([IN nº 3/2018, art. 29, caput](#))



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (MS – SP)

6.4. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. ([IN nº 3/2018, art. 29, §1º](#)).

6.5. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. ([IN nº 3/2018, art. 29, §2º](#)).

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

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

6.8. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício.

6.9. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro 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 no [artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).

6.10. Será desclassificada a proposta vencedora que:

6.10.1. Contiver vícios insanáveis.

6.10.2. Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência.

6.10.3. Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço de mercado definido para a contratação.

6.10.4. Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração.

6.10.5. Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

6.11. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

6.11.1. Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

6.11.2. Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

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

6.13. 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



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (MS – SP)

valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

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

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

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

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

6.18. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra ou prova de conceito, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

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

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

6.21. No caso de não haver entrega da amostra ou demonstração da prova de conceito ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra ou da prova de conceito fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

7.0. DA FASE DE HABILITAÇÃO

7.1. Como condição prévia ao exame dos documentos de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, como dito acima, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.2. SICAF.

7.3. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS mantido pela Controladoria Geral da União (www.portaltransparencia.gov.br/ceis).

7.4. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php.

7.5. Lista de inidôneos e o Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos – CADICON, mantidos pelo Tribunal de Contas da União – TCU.

7.6. Para a consulta de pessoa jurídica, os itens “7.2” a “7.4” acima poderão ser substituídos pela Consulta



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (MS – SP)

Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>).

7.7. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação do licitante será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal, social e trabalhista, à qualificação econômico-financeira e habilitação técnica, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.

7.8. O interessado, para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018 mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

7.9. É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.

7.10. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto 10.024, de 2019.

7.11. Havendo a necessidade de envio de documentos complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de inabilitação.

7.12. Os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

7.13. Relativos à Habilitação Jurídica

7.14. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede.

7.15. No caso de sociedade empresária ou SLU: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores.

7.16. 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.

7.17. 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;

7.18. No caso de cooperativa deverá ser apresentada ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei no 5.764, de 1971.

7.19. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização.



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (MS – SP)

7.20. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

7.21. O objeto social deverá ser compatível com o objeto desta licitação, sob pena de inabilitação.

7.22. Regularidade Fiscal, Social e Trabalhista

7.23. 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.

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

7.25. Declaração de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e que 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.

7.26. 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.

7.27. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.

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

7.29. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] 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.

7.30. 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.

7.31. Qualificação econômico-financeira

7.32. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais, quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta.

7.33. É admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato/estatuto social.



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (MS – SP)

7.34. Caso a Licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

7.35. 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:

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

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

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

7.36. As Licitantes 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 patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação.

7.37. Certidão Negativa de Falência ou Concordata, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data de emissão não superior a 90 (noventa) dias, da sessão pública.

7.38. Qualificação Técnica

7.39. Apresentação de pelo menos um atestado de capacidade técnica emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando a execução de serviços iguais ou similares.

7.40. Declaração de que possui equipe técnica capacitada para prestação dos serviços e manutenção dos equipamentos.

7.41. O fornecedor deverá comprovar que dispõe dos equipamentos e insumos exigidos no termo de referência.

7.42. Comprovação de que possui a documentação sanitária obrigatória quanto ao manual de boas práticas (MBP) e procedimentos operacionais padronizados (POP), nos termos da Portaria MS 14128/1993, Portaria MS 326/1997, Resolução RDC 275/2002, Resolução RDC 216/2002 e Portaria CVS/SP nº 05/2013.

7.43. Declaração de garantia de fornecimento contínuo e manutenção preventiva e corretiva das máquinas.

7.44. O Pregoeiro poderá solicitar outros documentos que comprovem a situação do atestado, tais como notas fiscais ou contrato, devendo o licitante fornecer, ainda, dados de contato do emitente do atestado, caso não conste no documento e seja necessário à diligência do Pregoeiro.

7.45. Os documentos remetidos por meio da opção "Enviar Anexo" do sistema Comprasnet poderão ser solicitados em original ou por cópia autenticada a qualquer momento, em prazo a ser estabelecido pelo Pregoeiro.



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (MS – SP)

7.46. Os originais ou cópias autenticadas, caso sejam solicitados, deverão ser encaminhados à Comissão de Licitação, situado na Av. Brigadeiro Faria Lima, 1.461 – 3o andar – Torre Sul – Jd. Paulistano/São Paulo/SP – 01452-002.

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

7.48. 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 14.133/2021.

7.49. 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 ([art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021](#)).

7.50. 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.

7.51. 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.

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

7.53. 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. ([IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º](#)).

7.54. 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. ([IN nº 3/2018, art. 7º, caput](#)).

7.55. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. ([IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único](#)).

7.56. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

7.57. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de duas horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

7.58. 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 nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (MS – SP)

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

7.60. 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.

7.61. 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.

7.62. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para ([Lei 14.133/21, art. 64](#), e [IN 73/2022, art. 39, §4º](#)):

7.62.1. Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

7.62.2. Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

7.63. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão 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.

7.64. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital.

7.65. 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.

7.66. A comprovação de regularidade fiscal, social 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 (art. 4º do Decreto nº 8.538/2015).

7.67. 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.

8.0. DOS RECURSOS

8.1. 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.

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

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



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (MS – SP)

8.3.1. A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão.

8.3.2. O prazo para a manifestação da intenção de recorrer será de 10 (dez) minutos.

8.3.3. O prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação.

8.3.4. 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.

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

8.5. 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 05 (cinco) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

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

8.7. 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.

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

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

8.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados quando solicitado o acesso pelo e-mail: pregaoeletronico@crn3.org.br.

9.0. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

9.1.1. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame.

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

9.2.1. Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação.

9.2.2. Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível.

9.2.3. Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

9.2.4. Deixar de apresentar amostra.



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (MS – SP)

9.2.5. Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do Edital.

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

9.2.7. 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.

9.2.8. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação.

9.2.9. Fraudar a licitação.

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

9.2.10.1. Agir em conluio ou em desconformidade com a lei.

9.2.10.2. Induzir deliberadamente a erro no julgamento.

9.2.10.3. Apresentar amostra falsificada ou deteriorada.

9.2.10.4. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação.

9.2.10.5. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

9.2.11. Com fulcro na [Lei nº 14.133, de 2021](#), a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

9.2.11.1. Advertência.

9.2.11.2. Multa.

9.2.11.3. Impedimento de licitar e contratar e;

9.2.11.4. 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.

9.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

9.3.1. A natureza e a gravidade da infração cometida.

9.3.2. As peculiaridades do caso concreto.

9.3.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes.

9.3.4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública.



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (MS – SP)

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

9.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

9.5. 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.

9.6. 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.

9.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas 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.

9.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, 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 n.º 14.133/2021.

9.9. 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, 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 IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

9.10. A apuração de responsabilidade relacionada 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.

9.11. 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.

9.12. 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.

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



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (MS – SP)

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

10.0. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

10.1. 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.

10.2. 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.

10.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelo e-mail pregaoeletronico@crn3.org.br.

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

10.5. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada nos autos do processo de licitação.

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

11.0. DO INSTRUMENTO CONTRATUAL

11.1. Homologado o certame e esgotado o prazo recursal, o vencedor será convocado por qualquer meio hábil que se possa comprovar o recebimento da convocação, aceitando-se, inclusive, os meios eletrônicos: e-mail, fax, dentre outros, visando a assinatura do Contrato, conforme Minuta do Contrato anexa.

11.2. O contrato será elaborado e assinado via SEI – Sistema Eletrônico de Informação e para tanto deverão ser realizados os seguintes procedimentos:

11.2.1. Preencher e assinar o **Anexo V** (Termo de Declaração de Concordância e Veracidade), enviar o termo para o e-mail pregaoeletronico@crn3.org.br, juntamente com comprovante de residência e documento de identificação no qual conste o número do CPF.

11.3. Realizar o cadastro no sistema, conforme segue:

- a)** Acessar a página: <http://portalsei.cfn.org.br>;
- b)** Em seguida, clicar em "Acessar como Usuário externo";
- c)** Na página que abriu no seu navegador clicar em "Quero me cadastrar como usuário externo no SEI do Sistema CFN/CRN";
- d)** Preencher as informações solicitadas para cadastro, criar login e senha.

11.4. Conforme Decreto nº 8.539/2015, e demais normas aplicáveis, é admitida como válida a assinatura eletrônica na modalidade cadastrada (login/senha), tendo como consequência a responsabilidade pelo uso indevido das ações efetuadas, as quais serão passíveis de apuração civil, penal e administrativa.

11.5. Após o cadastro do login e senha no SEI e envio dos documentos via e-mail, o Contrato será encaminhado ao licitante vencedor para assinatura.



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (MS – SP)

11.6. O prazo para assinatura do Contrato é de 5 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da convocação, sob pena de decair o direito ao fornecimento, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

11.7. O prazo para a assinatura poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo vencedor, desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo CRN-3.

11.8. A não assinatura no prazo estipulado, poderá ensejar a possibilidade de aplicação das sanções previstas em Lei 14.133/2021 e neste Edital.

11.9. Caso o licitante vencedor, no ato da assinatura do Termo de Contrato, não comprovar que mantém as mesmas condições de habilitação, ou quando, injustificadamente, recusar-se à assinatura, poderá ser convocado outro licitante, desde que respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e feita a negociação, assinar o contrato, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital e das demais cominações legais.

11.10. Após a assinatura de todas as partes, será encaminhada eletronicamente a via do contrato assinado.

11.11. Caso ocorra fato justificado, a rescisão contratual seguirá a forma disposta na Lei nº 14.133/2021.

11.12. Poderá ser acrescentada ao Contrato a ser assinado qualquer vantagem apresentada pelo licitante vencedor em sua proposta, desde que seja pertinente e compatível com os termos deste Edital.

11.13. Previamente à contratação, a Administração realizará consulta ao SICAF para verificar se o licitante vencedor mantém as mesmas condições de habilitação, as quais deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.

11.14. Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o adjudicatário deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

12.0. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

12.5. 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.



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (MS – SP)

12.6. 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.

12.7. 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.

12.8. 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.

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

12.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico: <https://crnsp.implanta.net.br/portaltransparencia/#publico/Conteudos?id=a1710bd9-853b-446e-9eb4-0768c6860573>.

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

12.11.1. ANEXO I - Termo de Referência

12.11.2. ANEXO II – Estudo Técnico Preliminar

12.11.3. ANEXO III – Modelo de Proposta

12.11.4. ANEXO IV – Minuta de Termo de Contrato

12.11.5. ANEXO V - Termo de Declaração de Concordância e Veracidade

São Paulo, 17 de abril de 2025.

Rosana Maria Nogueira
Presidente



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (SP - MS)

TERMO DE REFERÊNCIA MÁQUINA DE BEBIDAS QUENTES

2025



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (SP - MS)

SUMÁRIO

TERMO DE REFERÊNCIA	1
1. DEFINIÇÃO DO OBJETO	1
2. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL E NORMATIVA (justificativa).....	1
3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO.....	2
4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO.....	2
5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO	7
6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO	9
7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO	11
8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.....	12
9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO	14
10. A ORÇAMENTO ESTIMADO	14
11. REGIME DE FORNECIMENTO E PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS	15
12. MODALIDADE DE LICITAÇÃO, O CRITÉRIO DE JULGAMENTO	15
13. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE	16
14. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA	17
15. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA	21
16. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA	21
17. VIGÊNCIA E GESTÃO CONTRATUAL	21
18. JUSTIFICATIVA PARA NÃO PARCELAMENTO DA CONTRATAÇÃO	21
19. RESULTADOS ESPERADOS	22
20. ANÁLISE DE RISCOS	22
21. ANEXOS	Erro! Indicador não definido.
ANEXO I: ESPECIFICAÇÕES E OS DESCRIÇÕES TÉCNICAS DOS INSUMOS E EQUIPAMENTOS	25
INSUMOS	25
LEGISLAÇÃO COMPLEMENTAR PARA OS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS.....	35



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (SP - MS)

INFORMAÇÕES ADICIONAIS – PRODUTOS ALIMENTÍCIOS	36
MATERIAIS DESCARTÁVEIS	42
ANEXO II: CRONOGRAMA PREDEFINIDO DE EXECUÇÃO DO CONTRATO	49
ANEXO III: MODELO DE RELATÓRIO MENSAL DE EXECUÇÃO CONTRATUAL	50
ANEXO IV: SUGESTÃO DE ESTRUTURA DA PESQUISA	52

SEDE DO CRN-3 / Setor Jurídico

Av. Brigadeiro Faria Lima, 1461 ▶ 3º andar
Torre Sul ▶ Jardim Paulistano
CEP 01452-002 ▶ São Paulo SP

(11) 3474-6165
juridico@crn3.org.br
www.crn3.org.br





CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (SP – MS)

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

(Inciso XXII, alínea “a”, art. 6º, Lei 14.133/2021)

Contratação de empresa especializada no fornecimento de café e bebidas quentes, por meio de máquinas automáticas (*self-service*), em regime de comodato para 2 (duas) unidades a serem instaladas na sede do Conselho Regional de Nutrição da 3ª Região (CRN-3), sito a Av. Brigadeiro Faria Lima, nº 1.461 – 3º e 11º andares, Jardim Paulistano, São Paulo/SP. O serviço compreende o fornecimento de todos os insumos, materiais, equipamentos, limpeza, abastecimento e manutenções, conforme especificações, condições e exigências estabelecidas neste Termo de referência.

A natureza do objeto configura-se como prestação de serviços de caráter continuado, visando atender à demanda de fornecimento de bebidas quentes, garantindo segurança sanitária, neutralidade institucional e bem-estar dos colaboradores e visitantes do CRN-3.

O quantitativo estabelecido compreende a instalação e manutenção de 2 (duas) máquinas automáticas, sendo previstas um total de 3.500 doses mínimas mensais por unidade.

O prazo do contrato será de **12 meses**, podendo ser prorrogado até o limite de **120 meses**, conforme disposto no artigo 107 da Lei 14.133/2021, desde que mantidas as condições vantajosas para a administração pública.

O critério de julgamento adotado será o menor preço global, observadas as exigências contidas no Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

2. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL E NORMATIVA (justificativa)

(Alínea “b”, art. 6º, Lei 14.133/2021)

A presente contratação justifica-se pela necessidade de oferecer bebidas quentes de qualidade como um benefício aos funcionários e visitantes do CRN-3, promovendo um ambiente de trabalho mais acolhedor e produtivo. Conforme demonstrado no Estudo Técnico Preliminar, o fornecimento de café e bebidas quentes por meio de máquinas



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (SP – MS)

automáticas se mostrou a solução mais viável e eficiente, eliminando problemas anteriormente identificados, como desperdício de insumos, falta de padronização no preparo das bebidas e a necessidade de mobilização de mão de obra para essa finalidade.

Atualmente, o serviço é prestado por meio de contrato contínuo que expira em agosto de 2025, sendo necessária uma nova contratação para assegurar a continuidade da oferta de bebidas quentes na sede do CRN-3. O levantamento de mercado indicou que a utilização de máquinas automáticas de bebidas quentes representa a solução mais eficaz, permitindo maior controle de consumo, economia e qualidade no serviço prestado.

Ademais, a contratação prevê a aquisição de insumos minimamente processados e processados, evitando ao máximo o uso de ultraprocessados, conforme alinhado às diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira vigente. A inclusão de copos e mexedores biodegradáveis também reforça o compromisso do CRN-3 com a sustentabilidade ambiental.

O fundamento legal para a presente contratação é a Lei 14.133/2021, que rege as licitações e contratos administrativos, bem como a Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 58/2022, que regulamenta os procedimentos a serem adotados na elaboração dos Estudos Técnicos Preliminares e Termos de Referência.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

(Inciso XXII, alínea “c”, art. 6º, Lei 14.133/2021)

A solução proposta para o fornecimento de café e bebidas quentes no CRN-3 abrange todo o ciclo de vida do serviço, incluindo a instalação, manutenção e abastecimento das máquinas automáticas, bem como o fornecimento de insumos de qualidade. Essa abordagem garante o funcionamento eficiente do serviço, desde a disponibilização dos equipamentos e insumos, até a gestão adequada dos recursos e controle de qualidade das bebidas ofertadas. As especificações e os descrições técnicas dos insumos e equipamentos estão **detalhadas no anexo I**.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

(Alínea “d”, art. 6º, Lei 14.133/2021)



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (SP – MS)

Para atender aos objetivos de comodidade, segurança sanitária e neutralidade institucional no fornecimento de bebidas quentes no ambiente do Conselho Regional de Nutrição da 3ª Região (CRN-3), a contratação deverá obedecer aos seguintes requisitos técnicos e operacionais:

4.1. Equipamentos

- 4.1.1. Alocação de duas máquinas automáticas de bebidas quentes que operem no sistema autosserviço e livres de logomarcas de empresas ligadas aos setores de nutrição e alimentação, mantendo a neutralidade institucional;
- 4.1.2. A máquina deverá ser semiautomatizada;
- 4.1.3. Operar no sistema de autosserviço;
- 4.1.4. Permitir ao usuário, a seleção de doses com diferentes opções de açúcar;
- 4.1.5. Acesso à água quente;
- 4.1.6. Sem logomarcas de fornecedores ligados à nutrição e alimentação, reforçando o caráter imparcial da instituição e evitando vínculos publicitários, com alinhamento ao Código de Ética e Conduta do Nutricionista, na Resolução CFN 599/2018;

4.2. Qualidade e segurança sanitária

As máquinas equipadas com sistema de autolavagem, com temperatura mínima de 97°C, e dispositivo de fechamento automático, garantindo a higiene no fornecimento de bebidas, com insumos acondicionados em compartimentos específicos a cada um, vedados e adequados para evitar contaminações;

4.3. Automação completa e controle de consumo

As máquinas com funcionamento sem contato manual com os insumos e utensílios, que garanta a colocação manual de copos em compartimentos internos; dotados de sistema de contador de doses, com controle automatizado e dispositivos invioláveis para monitoramento; com controle de doses incompletas e programação de limite de doses, assegurando a gerenciamento e supervisão do consumo e da eficiência dos custos;

4.4. Versatilidade e atendimento às necessidades dos usuários

Os equipamentos deverão fornecer uma variedade de bebidas quentes, como café expresso, leite, cappuccino, chá e chocolate, com sistema de fornecimento de açúcar ajustável, incluindo opção de bebida sem açúcar. Espera-se também, a entrega da água quente, sem contabilização para faturamento, possibilitando maior economia e praticidade;

4.5. Manutenção e identificação das máquinas

Equipamentos com até dois anos de uso e em perfeito estado de funcionamento, acompanhados de nota fiscal e identificação completa (série, modelo e procedência). Estarão sujeitos a vistorias periódicas, garantindo que permaneçam dentro das especificações a serem acordadas, e com a manutenção necessária para evitar avarias e interrupções no funcionamento.



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (SP – MS)

4.6. Requisitos legais

- 4.6.1. Possuir manual de boas práticas sanitárias – MBP nos termos da Portaria MS nº 1428/1993, Portaria MS nº 326/1997 e Portaria CVS/SP nº 05/2013 e suas versões posteriores;
- 4.6.2. Possuir procedimentos operacionais padronizados – POP nos termos da Portaria MS nº 1428/1993, Portaria MS nº 326/1997 e Portaria CVS/SP nº 05/2013 e suas versões posteriores;
- 4.6.3. Possuir manuais de conservação e manutenção para as respectivas máquinas, lembrando que devem fazer referência às embalagens dos produtos;
- 4.6.4. Possuir entre os objetivos sociais disposto no ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, a execução de atividades de comunicação social ou atividade compatível;
- 4.6.5. Apresentar declaração(ões), atestado(s) ou certidão(ões) expedida(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, que ateste(m) a prestação de produtos e serviços elencados por esse órgão;
- 4.6.6. A(s) declaração(ões), atestado(s) ou certidão(ões) deverão ser apresentadas em papel timbrado assinado, com nome, telefone, cargo e e-mail de identificação dos representantes dos respectivos declarantes;
- 4.6.7. Deverá comprovar experiência de no mínimo 2 (dois) anos, na execução de pelo menos 50% (cinquenta por cento) de produtos e serviços elencados por esse órgão;
- 4.6.8. A CONTRATADA deverá possuir quantitativo de profissionais adequados, além de infraestrutura necessária de equipamentos e suprimentos, de forma a garantir a perfeita execução dos serviços, garantindo um produto esperado, a ser descrito no termo de referência;
- 4.6.9. Declarar que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço;
- 4.6.10. Quando convocada, deve promover o cadastramento e a assinatura dos documentos como termo de contrato, termos aditivos e demais documentos no Sistema Eletrônico de Informação – SEI;

4.7. Natureza do serviço

- 4.7.1. Declarar que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço;
- 4.7.2. Os serviços a serem contratados enquadram-se como serviços de comuns, intangível, indivisível e continuada, não se enquadrando no conceito de bens e serviços comuns;
- 4.7.3. Trata-se de serviço a ser executado de forma contínua, cuja interrupção comprometerá as boas práticas de acolhimento dos CRN-3, fragilizando a



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (SP – MS)

produtividade e a qualidade dos serviços prestados pelos empregados no cumprimento de planos e metas estipuladas;

4.8. Requisitos de sustentabilidade

- 4.8.1. Os serviços deverão respeitar as normas e os princípios ambientais, minimizando os efeitos dos danos ao meio ambiente, conforme disposto no art. 144 da Lei 14.133/21, utilizando tecnologias e materiais ecologicamente corretos práticas de sustentabilidade ambiental, de otimização de recursos, de redução de desperdícios e de redução da poluição;
- 4.8.2. Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada e para a preservação dos recursos hídricos, nos termos da Lei nº 9.433/1997 e da legislação local, considerando a política socioambiental do órgão;
- 4.8.3. Realizar programa interno de capacitação de seus empregados visando à adoção de práticas para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água, redução de produção de resíduos sólidos e coleta seletiva, observadas as normas ambientais vigentes;

4.9. Habilitação (art. 62 ao 70, Lei 14.133/2021)

4.9.1. Habilitação técnica

Como condição prévia ao exame dos documentos de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará 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:

4.9.2. SICAF atualizado;

- 4.9.2.1. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS mantido pela Controladoria Geral da União (www.portaltransparencia.gov.br/ceis);
- 4.9.2.2. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php;
- 4.9.2.3. Lista de inidôneos e o Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos – CADICON, mantidos pelo Tribunal de Contas da União – TCU;
- 4.9.2.4. Para a consulta de pessoa jurídica, os itens “5.4.1.1.” ao “5.4.1.3.” acima poderão ser substituídos pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>).
- 4.9.2.5. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação do licitante será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica e financeira e habilitação técnica, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP 03/2018.



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (SP – MS)

- 4.9.2.6. O interessado, para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa SEGES/MP 03/2018 mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.
- 4.9.2.7. É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada;
- 4.9.2.8. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto 10.024/2019.
- 4.9.2.9. Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

4.9.3. Habilitação jurídica

- 4.9.3.1. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 4.9.3.2. 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;
- 4.9.3.3. 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;
- 4.9.3.4. 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;
- 4.9.3.5. No caso de cooperativa deverá ser apresentada ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei 5.764/1971;
- 4.9.3.6. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;
- 4.9.3.7. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;
- 4.9.3.8. O objeto social deverá ser compatível com o objeto desta licitação, sob pena de inabilitação.



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (SP – MS)

4.9.4. Qualificação econômico-financeira

- 4.9.4.1. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais, quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta.
- 4.9.4.2. É admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato/estatuto social.
- 4.9.4.3. Caso a Licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei 5.764/1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.
- 4.9.4.4. 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:

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

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

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

- 4.9.4.5. As Licitantes 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 patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação;
 - 4.9.4.6. Certidão Negativa de Falência ou Concordata, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data de emissão não superior a 90 (noventa) dias, da sessão pública.
- 4.10.** Havendo a necessidade de envio de documentos complementares, necessários à confirmação daqueles que serão exigidos no Edital e se já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de inabilitação.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

(Alínea “e”, art. 6º, Lei 14.133/2021)



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (SP – MS)

Na execução do contrato será acompanhada as condições entrega do serviço em questão de forma contínua, desde a instalação das máquinas automáticas até o encerramento contratual, assegurando a manutenção das especificações contidas neste termo de referência. O modelo de execução seguirá os seguintes elementos:

5.1. Aspectos do contrato

- 5.1.1. O prazo para início da execução será sequencial à assinatura do contrato;
- 5.1.2. A instalação das máquinas deverá ocorrer dentro do prazo inicial estabelecido;
- 5.1.3. O serviço funcionará conforme o expediente do CRN-3, das 08h00 às 17h00, de segunda a sexta-feira;
- 5.1.4. A execução ocorrerá na sede do CRN-3, nos endereços especificados, garantindo acesso facilitado para operação e manutenção;
- 5.1.5. As atividades de abastecimento, limpeza e manutenção das máquinas seguirão um cronograma predefinido (anexo II), com reposição de insumos em intervalos máximos de 48 horas;
- 5.1.6. O cronograma predefinido estabelece as atividades essenciais para a execução do contrato, detalhando prazos e periodicidades para garantir o fornecimento contínuo dos serviços, prevenir falhas na prestação dos serviços e assegurando que a execução do contrato atenda plenamente às necessidades do CRN-3;
- 5.1.7. As responsabilidades serão divididas entre a contratante (fiscalização, fornecimento de energia e espaço adequados) e a contratada (execução dos serviços e cumprimento das normas determinadas neste termo de referência);

5.2. Quantificação dos serviços

- 5.2.1. O volume de serviço demandado será medido pelo consumo de doses de bebidas quentes, estimado em um total de 3.500 (três mil e quinhentas) doses mensais;
- 5.2.2. As máquinas com contadores eletrônicos, deverão permitir aferição precisa do consumo real em qualquer momento;
- 5.2.3. Em caso de necessidade de insumos ou manutenções não previstas, será adotado um mecanismo formal de solicitação, documentando o chamado realizado;

5.3. Da comunicação

- 5.3.1. As interações entre a contratada e o CRN-3 serão formalizadas por meio de Ordens de Serviço, de Fornecimento de Bens ou por meio eletrônico;



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (SP – MS)

- 5.3.2. A contratada deverá ser emitir relatórios mensais como registro do consumo e dos demais serviços realizados;
- 5.3.3. O CRN-3 emitirá relatórios mensais como registro da qualidade dos serviços prestados (modelo em anexo III);
- 5.3.4. O relatório visa (a) o controle e conhecimento do consumo periódico, bem como a variação das doses previstas x fornecidas; (b) o registro detalhado da manutenção e ocorrências técnicas para avaliar qualidade e tempo de resposta; (c) o monitoramento da satisfação dos empregados para ajustes, se necessários; (d) recomendações e ajustes operacionais, se necessários;
- 5.3.5. A contratada deverá indicar um representante responsável (preposto) para contato direto com a gestão e fiscalização do contrato;

5.4. Transição contratual

- 5.4.1. Ao final do contrato, a contratada deverá apresentar relatório final de execução, detalhando as condições dos equipamentos e o histórico de manutenções;
- 5.4.2. Havendo rompimento do contrato, a retirada dos equipamentos deverá ocorrer em até 5 (cinco) dias úteis após seu encerramento;

5.5. Garantia, manutenção e assistência técnica

- 5.5.1. A contratada deverá garantir a manutenção preventiva mensal dos equipamentos, conforme cronograma previsto;
- 5.5.2. Em caso de falha, a assistência técnica deverá ser prestada em até 24 horas, com substituição do equipamento em caso de impossibilidade de reparo imediato;
- 5.5.3. Os serviços de manutenção deverão ser realizados na sede do CRN-3, evitando deslocamento dos equipamentos, salvo em casos de substituição;
- 5.5.4. A execução do contrato observará todas as diretrizes estabelecidas na Lei 14.133/2021 e demais normativas aplicáveis, assegurando transparência, eficiência e qualidade na prestação dos serviços.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

(Alinea “f”, art. 6º, Lei 14.133/2021)

O modelo de gestão do contrato tem como objetivo garantir a adequada execução dos serviços contratados, assegurando o fornecimento ininterrupto de bebidas quentes por meio de máquinas automáticas que deverão ser instaladas no endereço supra citado, a manutenção dos equipamentos e o cumprimento dos requisitos de qualidade



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (SP – MS)

estabelecidos neste termo de referência. A gestão e fiscalização do contrato seguirá os seguintes aspectos:

6.1. Designação dos responsáveis

6.2. Gestor do Contrato: empregado com atribuições gerenciais, designado para coordenar e comandar o processo de gestão e fiscalização da execução contratual;

6.3. Fiscal do Contrato: empregado indicado pela autoridade competente para fiscalizar o contrato;

6.4. Preposto: representante da contratada, responsável por acompanhar a execução do contrato e atuar como interlocutor principal junto à Contratante, incumbido de receber, diligenciar, encaminhar e responder as principais questões técnicas, legais e administrativas referentes ao andamento contratual;

6.5. Monitoramento e Controle da Execução Contratual

6.5.1. Registros mensais: a contratada deverá apresentar relatórios mensais detalhando:

6.5.1.1. Consumo de doses por unidade;

6.5.1.2. Manutenções preventivas e corretivas realizadas;

6.5.1.3. Reposição de insumos e eventuais falhas no abastecimento;

6.5.1.4. Apontamentos e sugestões dos usuários;

6.5.2. Auditorias periódicas: a fiscalização do CRN-3 poderá realizar inspeções periódicas para verificar o cumprimento dos padrões sanitários e de qualidade;

6.5.3. Pesquisas de satisfação: o CRN-3 aplicará pesquisas periódicas com os usuários para avaliar a percepção sobre a qualidade dos serviços prestados;

6.6. Critérios para Avaliação de Conformidade

A execução do contrato será avaliada com base nos seguintes critérios:

6.6.1. Disponibilidade dos equipamentos: as máquinas deverão estar em pleno funcionamento ao longo do expediente do CRN-3;

6.6.2. Qualidade nutricional, sanitária e sensorial dos insumos: os produtos fornecidos devem atender aos padrões estabelecidos no termo de referência;

6.6.3. Tempo de resposta para manutenção: o atendimento para manutenção corretiva deve ocorrer em até 24 horas;

6.6.4. Cumprimento do cronograma de abastecimento: os insumos devem ser repostos conforme a periodicidade estabelecida;

6.7. Comunicação e gestão de conflitos



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (SP – MS)

- 6.7.1. Toda a comunicação formal entre a contratante e a contratada ocorrerá formalmente por meio de Ordens de Serviço, Relatórios de Fiscalização e Notificações Oficiais;
- 6.7.2. Em caso de descumprimento contratual, a contratada será notificada para correção imediata, podendo ser aplicadas penalidades conforme previstas na Lei 14.133/2021;
- 6.7.3. Em situações de divergências, será adotado um procedimento formal de mediação antes da aplicação de penalidades;
- 6.8. Procedimentos para encerramento do contrato**
- 6.8.1. Nos 30 (trinta) dias que antecedem o término do contrato, a contratada deverá apresentar um relatório final contendo o histórico de execução, manutenções realizadas e eventuais pendências;
- 6.8.2. A retirada dos equipamentos deverá ser realizada em até 5 (cinco) dias úteis após o encerramento do contrato;
- 6.8.3. A transição para eventual novo fornecedor deverá ocorrer sem interrupção dos serviços;
- 6.8.4. A gestão contratual seguirá as diretrizes estabelecidas na Lei 14.133/2021 e garantirá que os serviços prestados estejam alinhados às necessidades e expectativas do CRN-3.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

(Alinea “g”, art. 6º, Lei 14.133/2021)

A medição e o pagamento dos serviços prestados serão realizados conforme os seguintes critérios, garantindo que os pagamentos reflitam a execução efetiva do contrato:

7.1. Medição dos serviços

- 7.1.1. A medição será realizada mensalmente, com base nos relatórios apresentados pela contratada e nas verificações da fiscalização do contrato;
- 7.1.2. Os critérios para aferição da prestação dos serviços incluem:
 - 7.1.2.1. Quantidade de doses efetivamente fornecidas em cada unidade;
 - 7.1.2.2. Cumprimento do cronograma de abastecimento e manutenção;
 - 7.1.2.3. Qualidade dos insumos e conformidade com as especificações técnicas;
 - 7.1.2.4. Registros de chamados técnicos e tempo de resposta para manutenção corretiva;



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (SP – MS)

7.1.2.5. Índice de satisfação dos usuários, obtido por meio de pesquisas periódicas;

7.2. Procedimento de Pagamento

7.2.1. O pagamento será realizado mensalmente, após a conferência e validação do relatório de prestação de serviços pelo Gestor do Contrato.

7.2.2. O relatório mensal deve conter:

7.2.2.1. Registro das doses fornecidas por máquina e respectivo andar;

7.2.2.2. Histórico de abastecimentos e manutenções realizadas;

7.2.2.3. Comprovação de atendimento às exigências contratuais;

7.2.2.4. Eventuais penalidades aplicadas por descumprimento de obrigações contratuais;

7.3. Penalidades e ajustes contratuais

Se houver inconsistências na execução dos serviços, poderão ser aplicadas sanções previstas na Lei 14.133/2021, serão de infrações sanitárias nos termos da Lei nº 8.078/1990 além da Lei 6.437/1977, serão solicitadas sanções respectivas, conforme o fato que deu causa a tal fato:

7.3.1. Como advertência, multa ou rescisão contratual;

7.3.2. O CRN-3 poderá reter pagamentos até a regularização de eventuais pendências identificadas na fiscalização.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

(Alínea “h”, art. 6º, Lei 14.133/2021)

A seleção do fornecedor seguirá os princípios da Lei 14.133/2021, garantindo a escolha da proposta mais vantajosa para o CRN-3. O processo de seleção cumprirá os seguintes critérios:

8.1. Modalidade de Licitação e critério de julgamento

8.1.1. A contratação será realizada por meio de pregão eletrônico, em conformidade com o Decreto nº 10.024/2019 e do inciso VI, art. 12 da Lei 14.133/2021;

8.1.2. O critério de julgamento será o menor preço global, desde que atendidos os requisitos mínimos de qualidade e desempenho estabelecidos neste termo de referência;

8.1.3. Não serão aceitas propostas que deixem de atender qualquer uma das especificações exigidas no edital;

8.2. Requisitos de habilitação do fornecedor



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (SP – MS)

- 8.2.1. Os fornecedores interessados deverão apresentar a documentação comprobatória exigida na fase de habilitação, incluindo:
 - 8.2.1.1. Habilitação Jurídica: registro no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ) e ato constitutivo atualizado;
- 8.2.2. Regularidade fiscal e trabalhista: certidões negativas de débitos federais, estaduais, municipais e FGTS;
- 8.2.3. **Qualificação econômico-financeira:**
 - 8.2.3.1. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício;
 - 8.2.3.2. Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial;
- 8.2.4. Exigências técnicas e operacionais
 - 8.2.4.1. **Qualificação técnica:**
 - a) Apresentação de pelo menos um atestado de capacidade técnica emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando a execução de serviços similares;
 - b) Declaração de que possui equipe técnica capacitada para prestação dos serviços e manutenção dos equipamentos;
 - c) O fornecedor deverá comprovar que dispõe dos equipamentos e insumos exigidos no termo de referência;
 - d) Comprovação de que possui a documentação sanitária obrigatória quanto ao manual de boas práticas (MBP) e procedimentos operacionais padrozinados (POP), nos termos da Portaria MS 14128/1993, Portaria MS 326/1997, Resolução RDC 275/2002, Resolução RDC 216/2002 e Portaria CVS/SP nº 05/2013;
 - e) Declaração de garantia de fornecimento contínuo e manutenção preventiva e corretiva das máquinas;
- 8.2.5. Modelo de apresentação da proposta
 - 8.2.5.1. A proposta comercial deverá ser apresentada em formato detalhado, contendo:
 - a) Preço unitário e total dos serviços prestados;
 - b) Descrição detalhada dos insumos e equipamentos ofertados;
 - c) Prazos e condições de execução do contrato;
 - 8.2.5.2. Os preços propostos deverão estar em conformidade com o orçamento estimado pelo CRN-3;
- 8.2.6. Penalidades e complicações pelo não cumprimento das especificações deste termo de referência:



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (SP – MS)

- a) Caso a empresa vencedora descumpra qualquer obrigação contratual, estarão previstas sanções conforme a Lei 14.133/2021, assim como de infrações sanitárias nos termos da Lei nº 8.078/1990 além da Lei 6.437/1977, incluindo advertência, multa, redução do valor cobrado e possibilidade de rescisão contratual;
- b) O fornecedor que prestar informações falsas na fase de habilitação poderá ser impedido de licitar e contratar com a Administração Pública;
- c) O CRN-3 poderá desclassificar propostas que não atendam às exigências técnicas, operacionais e documentais previstas no edital;

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

(Inciso XXI, alínea “i”, art. 6º, Lei 14.133/2021)

9.1. Constam no anexo V

- 9.1.1. Valor total estimado para a contratação, considerando a previsão de consumo e os custos dos insumos e serviços;
- 9.1.2. Preços unitários referenciais para as doses de bebidas quentes;
- 9.1.3. Tabela com os preços unitários das doses de bebidas quentes, com serviços e insumos incluídos;
- 9.1.4. Memórias de cálculo considerando os resultados do contrato anterior:
 - 9.1.4.1. Quantidade média de doses das bebidas quentes/mês;
 - 9.1.4.2. Preço médio praticado no mercado;
 - 9.1.4.3. Índices de reajuste aplicáveis (se houver);
- 9.1.5. Documentos de suportam à estimativa:
 - 9.1.5.1. Pesquisa de mercado com cotações de preços obtidas junto a fornecedores;
 - 9.1.5.2. Histórico de valores pagos em contratos anteriores para serviços semelhantes;
 - 9.1.5.3. Índices oficiais de preços do setor.

10. A ORÇAMENTO ESTIMADO

(Inciso “IV”, art. 18º, Lei 14.133/2021)

- 10.1. O valor estimado da pretensa contratação é de **R\$ 101.070,00** (cento e um e setenta reais).



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (SP – MS)

10.2. A presente contratação possui:

- 10.2.1. Previsão orçamentária compatível com o Plano de Contratações Anual – PCA do CRN-3, garantindo que os recursos necessários estejam devidamente alocados para sua execução.
- 10.2.2. Estimativa do valor da contratação foi elaborada com base no estudo técnico preliminar e na pesquisa de mercado (anexo V), garantindo que os preços praticados estejam condizentes com a realidade do setor;
- 10.3. Orçamento detalhado, incluindo as memórias de cálculo e os documentos que fundamentam os parâmetros utilizados, está registrado em documento separado (anexo V) e classificado, conforme disposto na alínea "i" do artigo 6º da Lei 14.133/2021.

11. REGIME DE FORNECIMENTO E PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

(Inciso “VII”, art. 18º, Lei 14.133/2021)

- 11.1. O fornecimento dos bens e a prestação dos serviços serão realizados sob o regime de comodato, garantindo a disponibilidade das máquinas automáticas sem custo para o CRN-3, com a responsabilidade da contratada pelo abastecimento de insumos, manutenção e suporte técnico;
- 11.2. Para assegurar economia de escala e eficiência na execução do contrato, foram adotadas as seguintes diretrizes:
 - 11.2.1. Fornecimento contínuo de insumos, com abastecimento periódico conforme demanda estimada, evitando desperdícios e garantindo a qualidade dos produtos;
 - 11.2.2. Manutenção preventiva e corretiva realizada dentro dos prazos estabelecidos, garantindo a disponibilidade permanente dos equipamentos;
 - 11.2.3. Otimização da logística de reposição, evitando custos desnecessários com deslocamentos e reduzindo impactos ambientais;
 - 11.2.4. Adoção de tecnologias de monitoramento, permitindo a gestão eficiente do consumo e manutenção preditiva dos equipamentos;

12. MODALIDADE DE LICITAÇÃO, O CRITÉRIO DE JULGAMENTO

(Inciso “VIII”, art. 18º, Lei 14.133/2021)



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (SP – MS)

A seleção da empresa será pelo critério de **menor preço global**, respeitando as especificações mínimas exigidas. O regime de execução será **por preço global**.

13. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- 13.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- 13.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por funcionário especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;
- 13.3. Notificar a CONTRATADA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;
- 13.4. Pagar à CONTRATADA o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas neste termo de referência;
- 13.5. Não praticar atos de ingerência na administração da CONTRATADA, tais como:
 - 13.5.1. Exercer o poder de mando sobre os empregados da CONTRATADA, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação prever o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;
 - 13.5.2. Direcionar a contratação de pessoas para trabalhar na CONTRATADA;
 - 13.5.3. Considerar os trabalhadores da CONTRATADA como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens;
- 13.6. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;
- 13.7. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;
- 13.8. Cientificar a Assessoria Jurídica para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela CONTRATADA;
- 13.9. Arquivar, entre outros documentos, especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após o recebimento do serviço e notificações expedidas.



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (SP – MS)

14. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 14.1. Acondicionar os materiais em embalagens compostas, se possível, por materiais recicláveis;
- 14.2. Apresentar seus relatórios de controle de produção ao fiscal de contrato designado pelo CRN-3;
- 14.3. Fornecer aos seus empregados equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução dos serviços;
- 14.4. Executar as boas práticas na manipulação dos alimentos, nos termos da Portaria MS 14128/1993, Portaria MS 326/1997, Resolução RDC 275/2002, Resolução RDC 216/2002 e Portaria CVS/SP nº 05/2013;
- 14.5. Efetivar práticas de sustentabilidade ambiental, quando da execução dos serviços, utilizando produtos biodegradáveis, atóxicos, conforme ABNT NBR 15448-1 e 15448-2 economizando energia, gás, água, assim como separar seletivamente os resíduos oriundos da prestação dos serviços;
- 14.6. Realizar a separação dos resíduos recicláveis oriundos da prestação dos serviços em parceria com o CRN-3, observados os dispositivos legais e de acordo com o Decreto nº 5.940/2006 e IN/MARE nº 6/1995;
- 14.7. Cumprir as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT sobre resíduos sólidos;
- 14.8. Cumprir diretrizes relativas à gestão integrada e ao gerenciamento de resíduos sólidos, obedecendo aos parâmetros estabelecidos pela Lei nº 12.305/2010;
- 14.9. Garantir a total qualidade do material utilizado para a perfeita prestação dos serviços e, para tanto, utilizar absoluta e tão somente os materiais e insumos originais recomendados pelos respectivos fabricantes dos equipamentos aplicados na execução dos serviços, sob pena de responder pelos danos daí decorrentes;
- 14.10. Manter estoque mínimo de materiais de consumo, em quantidades suficientes para utilização de, no mínimo 30 (trinta) dias;
- 14.11. Atender prontamente todas as recomendações da CRN-3, que visem à regular execução do presente contrato;
- 14.12. Responsabilizar-se pela segurança do trabalho de seus empregados, em especial durante o transporte e descarga dos materiais;
- 14.13. Arcar com todos os encargos de sua atividade, sejam eles trabalhistas, sociais, previdenciários, fiscais ou comerciais;



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (SP – MS)

- 14.14. Comparecer, sempre que solicitada, à sede do CRN-3, a fim de receber instruções, participar de reuniões ou para qualquer outra finalidade relacionada ao cumprimento de suas obrigações;
- 14.15. Fornecer aos seus empregados todas as condições necessárias para o cumprimento das Normas de Segurança e prevenção de Acidentes, quando no desempenho de suas funções;
- 14.16. Responder por danos, de qualquer natureza, que venham a sofrer seus empregados, terceiros ou do CRN-3, em razão de acidentes por ação ou omissão, dolosa ou culposa de seus prepostos ou de quem em seu nome agir;
- 14.17. Acatar todas as orientações do CRN-3, sujeitando-se à ampla e irrestrita fiscalização, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo as reclamações formuladas;
- 14.18. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade especificadas;
- 14.19. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 14.20. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990), ficando o CRN-3 autorizado a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à CONTRATADA, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 14.21. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
- 14.22. Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;
- 14.23. Apresentar ao CRN-3, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço;



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (SP – MS)

- 14.24. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade ao CRN-3;
- 14.25. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas do CRN-3;
- 14.26. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a CONTRATADA relatar ao CRN-3 toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;
- 14.27. Relatar ao CRN-3 toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;
- 14.28. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de 16 (dezesesseis) anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de 14 (quatorze) anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 14.29. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 14.30. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 14.31. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no inciso VII, do art. 92 da Lei nº 14.133/2021;
- 14.32. Deter instalações, aparelhamento e pessoal técnico adequados e disponíveis para a realização do objeto da licitação;
- 14.33. Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;
- 14.34. A CONTRATADA responsabilizar-se-á pela conservação técnica, mecânica e operacional das máquinas instaladas nas dependências da CRN-3, de modo a mantê-las em plena capacidade produtiva, substituindo quaisquer peças ou componentes que se tornarem necessários, sem ônus adicional, devendo esses serviços serem executados periodicamente;
- 14.35. Dotar as máquinas de equipamentos de sistema de proteção elétrica necessários para seu funcionamento, inclusive com a utilização de



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (SP – MS)

- estabilizadores e/ou no-breaks, caso sejam necessários (considerando a recomendação do fabricante), de modo a evitar danos a rede de energia do CRN-3 ou nas máquinas, sob pena de responsabilidade;
- 14.36. Identificar todos os equipamentos, ferramentas e utensílios de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da CRN-3;
- 14.37. Comunicar, previamente, e com as devidas justificativas, a eventual necessidade de substituição de insumos/ materiais/ equipamentos/ máquinas, cuja reposição deverá ser aprovada pelo fiscal do contrato, cessando sua remessa e/ou substituição tão logo cesse a causa impeditiva;
- 14.38. Executar a manutenção e reposição de insumos, periodicamente (no prazo solicitado pelo fiscal do contrato), nas máquinas, mantendo-as em perfeitas condições de uso contínuo, sem qualquer ônus adicional para o CRN-3, responsabilizando-se pela substituição de peças necessárias ao seu pleno funcionamento;
- 14.39. Substituir, imediatamente, a pedido do fiscal do contrato, sem que lhe caiba o direito de reclamação ou indenização, as máquinas que apresentarem rendimento insatisfatório ou baixa qualidade nos produtos fornecidos. As máquinas só poderão ser retiradas do CRN-3 mediante autorização formal;
- 14.40. Arcar com as despesas de remoção parcial ou integral de qualquer equipamento para local de assistência técnica, bem como seu retorno ao local de uso;
- 14.41. Substituir, em até 08 (oito) dias úteis, as máquinas e equipamentos que tenham motivado mais de 03 (três) chamados para assistência técnica, referentes a um mesmo problema, ou mais de 05 (cinco) chamados referentes a problemas distintos em um período de 30 (trinta) dias corridos;
- 14.42. Arcar com todas as despesas referentes aos insumos utilizados para abastecimento das máquinas, inclusive os elementos filtrantes;
- 14.43. Fornecer todos os insumos necessários à preparação das bebidas quentes, cujas especificações terão que ser aprovadas pelo fiscal do contrato;
- 14.44. Submeter, para fins de aprovação pela fiscalização do CRN-3, por ocasião da entrega e sempre que o CRN-3 julgar necessário, amostras dos insumos a serem utilizados para a preparação das bebidas quentes, não empregando aqueles desaprovados, sob pena de glosa em fatura, entre outras sanções administrativas;



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (SP – MS)

- 14.45. Efetuar a reposição das quantidades consumidas de bebidas quentes, mantendo as máquinas sempre abastecidas, sob pena de aplicação das sanções cabíveis;
- 14.46. Responsabilizar-se pela qualidade, validade e integridade das bebidas quentes fornecidas, devendo apresentar as datas de fabricação e validade dos insumos e materiais utilizados aptas à utilização, bem como sua procedência e o carimbo do órgão que regulamenta a qualidade dos insumos empregados.

15. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 15.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

16. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

- 16.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da CONTRATADA com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original;
- 16.2. Sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato;
- 16.3. Não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa do CRN-3 à continuidade do contrato.

17. VIGÊNCIA E GESTÃO CONTRATUAL

- 17.1. O contrato terá vigência de **12 meses**, prorrogáveis até **120 meses**, conforme artigo 107 da Lei 14.133/2021. O CRN-3 designará gestores e fiscais responsáveis pelo acompanhamento e cumprimento contratual.

18. JUSTIFICATIVA PARA NÃO PARCELAMENTO DA CONTRATAÇÃO

A contratação integral é necessária para:

- 18.1. Garantir padronização na qualidade das bebidas;
- 18.2. Evitar disparidades entre fornecedores e dificuldades logísticas;
- 18.3. Assegurar eficiência no gerenciamento do consumo e manutenção das máquinas.



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (SP – MS)

19. RESULTADOS ESPERADOS

- 19.1. Oferta de bebidas de alta qualidade, minimamente processadas;
- 19.2. Redução de desperdícios e otimização do tempo dos empregados;
- 19.3. Sustentabilidade e eficiência na prestação dos serviços;
- 19.4. Melhoria no ambiente organizacional e no bem-estar dos colaboradores.

20. ANÁLISE DE RISCOS

(Inciso “XI”, art. 18º, Lei 14.133/2021)

Os principais riscos identificados e suas respectivas medidas preventivas são:

20.1. Execução contratual

Risco	Impacto	Medida preventiva
Falhas no abastecimento de insumos	Interrupção dos serviços e insatisfação dos usuários	Monitoramento contínuo do consumo e exigência de plano de reposição regular
Problemas técnicos nas máquinas	Equipamentos inoperantes e indisponibilidade das bebidas	Contrato prevendo manutenção preventiva e atendimento corretivo em até 24 horas
Insumos fora das especificações	Risco de não conformidade com padrões de qualidade	Exigência de laudos técnicos e fiscalização regular da qualidade
Descumprimento dos prazos contratuais	Prejuízo operacional ao CRN-3	Monitoramento pelo gestor do contrato e aplicação de penalidades conforme previsto na Lei 14.133/2021



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (SP – MS)

20.2. Operacionais e mitigação

Risco	Impacto	Medida preventiva
Falta de monitoramento e controle operacional	Dificuldade na gestão do contrato e risco de interrupção dos serviços	Utilização de sistema digital de controle para acompanhar consumo, reposição de insumos e chamados técnicos
Reposição irregular de insumos	Falta de bebidas e insatisfação dos usuários	Sensores nas máquinas para alertar níveis baixos de insumos e planejamento de reposição periódica
Falhas no atendimento técnico	Equipamentos fora de operação por longos períodos	Acompanhado da gestão e fiscalização de contrato, documentando as ocorrências e aplicando as sanções conforme o caso
Falta de comunicação com usuários	Dificuldade em identificar problemas e oportunidades de melhoria	Disponibilização de QR Code para avaliações rápidas e criação de canal direto de comunicação com a contratada
Descarte inadequado de resíduos das máquinas	Impacto ambiental negativo e possíveis sanções legais	Estabelecimento de cláusulas contratuais que obriguem o fornecedor a realizar descarte adequado conforme legislação ambiental

20.3. Fiscalização e gestão contratual

Risco	Impacto	Medida preventiva
Deficiências na fiscalização do contrato	Falhas na prestação do serviço não identificadas a tempo	Capacitação dos fiscais do contrato e adoção de mecanismos formais de monitoramento



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (SP – MS)

Divergências entre contratado e contratante	Atrasos na execução e possíveis litígios	Definição clara das obrigações no contrato e manutenção de canal de comunicação ágil
---	--	--

20.4. Conformidade legal e regulatória

Risco	Impacto	Medida preventiva
Não conformidade com normas sanitárias e de segurança	Possibilidade de penalidades legais e riscos à saúde dos usuários	Exigir que os fornecedores apresentem comprovantes dos MBP e POPs atualizados de conformidade com as normas aplicáveis e realizar auditorias periódicas
Descumprimento de obrigações trabalhistas e previdenciárias pelo fornecedor	Risco de responsabilização subsidiária da Administração Pública	Solicitar regularmente certidões negativas de débitos trabalhistas e previdenciários, além de acompanhar a regularidade fiscal do contratado

20.5. Ambientais

Risco	Impacto	Medida preventiva
Descarte inadequado de resíduos gerados pelas máquinas	Danos ambientais e possíveis sanções legais	Estabelecer cláusulas contratuais que obriguem o fornecedor a realizar o descarte adequado dos resíduos, conforme a legislação ambiental vigente, e exigir comprovações periódicas



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (SP – MS)

ANEXO I: ESPECIFICAÇÕES E AS DESCRIÇÕES TÉCNICAS DOS INSUMOS E EQUIPAMENTOS

INSUMOS

AÇÚCAR CRISTAL

DESCRIÇÃO: açúcar (sacarose) do grupo 1, obtido de *Saccharum officinarum* L, classe branco, tipo cristal, por processos tecnológicos adequados, disposto em embalagem contendo até 1 (um) quilo do produto.

COMPOSIÇÃO:

Obrigatória: açúcar, granulado tipo cristal, contendo no mínimo: 99,0% de sacarose e teor máximo de umidade de 0,30%;

Isenção: qualquer outra substância.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

- Aparência: própria do tipo de açúcar, granulado, não devendo estar melado ou empedrado;
- Cor: branca e uniforme;
- Aroma: próprio;
- Sabor: doce.

EMBALAGEM:

Primária: polietileno de baixa densidade, transparente, resistente, termossoldado, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo até 1 (quilo) quilo de açúcar.

Secundária: fardo de papel Kraft natural serrilhado, personalizado, pré-armado contendo até 10 kg.

Validade: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias.

Rotulagem: conforme a legislação vigente constante em “legislações adicionais”.

Nota: produto **dispensado** da obrigatoriedade de registro.

MARCAS DE REFERÊNCIA (NOS TERMOS DO ARTIGO 41, INCISO I, ALÍNEA “D”, ARTIGO 42, INCISOS II, LEI 14.133/2021):

Da Barra, Guarani, São João, União.

BASE LEGAL ESPECÍFICA:

Instrução Normativa nº 47, de 30/08/2018 – MAPA (regulamento técnico para fixação de identidade e qualidade de açúcar, definindo o seu padrão oficial de classificação, com



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (SP – MS)

os requisitos de identidade e qualidade, a amostragem, o modo de apresentação e a marcação ou rotulagem, nos aspectos referentes à classificação do produto).

Resolução RDC nº 723, 01/05/2022 – ANVISA – Requisitos sanitários do açúcar, açúcar líquido invertido, açúcar de confeitaria, bala, bombom, cacau em pó, cacau solúvel, chocolate, chocolate branco, goma de mascar, manteiga de cacau, massa de cacau, melaço, melado e rapadura.

ADOÇANTE DIETÉTICO A BASE DE STÉVIA OU SUCRALOSE

DESCRIÇÃO: produto obtido da **estévia** (*Stevia rebaudiana*), obtida a partir de processamento tecnológico adequado, líquido, acondicionado em frasco contendo 25 (vinte e cinco) mililitros e 80 (oitenta) mililitros, **OU**, produto obtido a partir da **sucralose**, obtida a partir de derivados da cana-de-açúcar (*Saccharum officinarum* L), líquido, frasco contendo entre 25 (vinte e cinco) e 80 (oitenta) mililitros.

COMPOSIÇÃO:

Obrigatória: estévia **OU** sucralose;

Isenção: qualquer outra substância.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

- Aparência: própria do tipo de adoçante, incolor, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado;
- Cor: branca e uniforme;
- Aroma: próprio;
- Sabor: doce.

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (em 600 mg de produto):

- Valor energético: 0 kcal
- Carboidratos: 0,6 mg

MARCAS DE REFERÊNCIA (NOS TERMOS DO ARTIGO 41, INCISO I, ALÍNEA “D”, ARTIGO 42, INCISOS II, LEI 14.133/2021):

Alínea, Stevita, Splenda

EMBALAGEM

Primária: frasco resistente em polietileno atóxico, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo adoçante entre 25 (vinte e cinco) e 80 (oitenta) mililitros, tampa de rosquear.

Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto com no mínimo 2 (dois) frascos do adoçante.

Validade: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias.



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (SP – MS)

Rotulagem: conforme a legislação vigente constante em “legislações adicionais”.

Nota: produto **dispensado** da obrigatoriedade de registro.

BASE LEGAL ESPECÍFICA:

Decreto nº 55.871/1965 – (relaciona os contaminantes inorgânicos, os alimentos em que podem ser encontrados e o limite máximo de tolerância LMT – ppm);

Portaria nº 29, de 13/01/1998 – ANVISA/MS (regulamento técnico/alimentos para fins especiais);

Resolução RDC nº 271, de 22/09/2005 – ANVISA/MS (regulamento técnico/produtos para adoçar).

Instrução Normativa - IN nº 211, de 1º de março de 2023,

Resolução RDC nº 818, de 28/09/2023 – ANVISA – Requisitos sanitários dos adoçantes de mesa e dos adoçantes dietéticos.

BEBIDA LÁCTEA SABOR CHOCOLATE PREMIUM

DESCRIÇÃO

Entende-se por bebida láctea o produto lácteo ou produto lácteo composto, obtido a partir de leite e derivados de leite ou da combinação destes, com adição ou não de ingredientes não lácteos. Os constituintes lácteos da bebida láctea devem representar mais que **50% (cinquenta por cento)** m/m (massa/ massa) dos ingredientes do produto elaborado (PORTARIA SDA/MAPA Nº 1.174/2024/2024).

A bebida láctea sabor chocolate é o produto obtido a partir da mistura leite de vaca (nos termos da PORTARIA SDA/MAPA Nº 1.174/2024/2024), com cacau (*Theobroma cacao* L.) em pó, nos termos da RDC nº 723/2022, adicionado de outras substâncias permitidas, desde que declaradas.

A bebida deverá atender às classificações gourmet e premium, visando garantir uma experiência sensorial diferenciada, com qualidade superior em sabor, aroma e apresentação, visando atender às expectativas do público consumidor no CRN-3 e elevar o padrão dos serviços oferecidos.

A mistura deverá ser preparada com ingredientes sãos e limpos em conformidade às normativas legais para o consumo humano, ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, não desenvolvam e não agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor e, que seja de fácil preparo por dissolução em água potável destinada à bebida láctea.



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (SP – MS)

COMPOSIÇÃO:

Obrigatória: leite em pó instantâneo, cacau em pó.

Isento de: gordura trans adicionada de qualquer espécie, amido de qualquer espécie, corantes e aromatizantes **artificiais**, conservadores.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

- Aparência: pó fino, de fácil escoamento, que facilite o trânsito na máquina, não devendo estar melado ou empedrado;
- Cor: marrom;
- Aroma: próprio indicando a presença leite de vaca e de cacau em pó;
- Sabor: doce, que corresponda a produto com leite de vaca e cacau.

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (p/ 100 gramas de preparo para a bebida):

- Valor energético (Cal): 410 – 435
- Carboidratos (g): 63 – 75
- Proteínas (g): 6 - 10
- Gorduras Totais (g): 9 – 13
- Gorduras trans (g): 0,1 g – 0,3 (referente à gordura do leite)
- Sódio (mg): 288 – 500

EMBALAGEM:

Primária: material laminado (poliéster – PET), metalizado (polietileno de baixa densidade – PEBD), embalagem termossoldada, contendo 1 kg (um quilo) de produto.

Secundária: embalagem de mercado tipo caixa de papelão, reforçada, resistente à compressão da coluna e adequada ao empilhamento, que preserve a integridade e qualidade do produto, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, com identificação e endereço da empresa, contendo até 12 (doze) quilos.

Validade: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias da data da entrega.

Rotulagem: conforme a legislação vigente constante em “legislações adicionais”.

Nota: produto **dispensado** da obrigatoriedade de registro.

BASE LEGAL ESPECÍFICA:

Resolução nº 10, de 22/05/2003 – DIPOA/MAPA (institui o Programa Genérico de PROCEDIMENTOS - PADRÃO DE HIGIENE OPERACIONAL em estabelecimentos de leite e derivados que funcionam sob o regime de Inspeção Federal, preliminarmente aos Programas de Segurança Alimentar do tipo Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle).

Instrução Normativa nº 28 de 12/06/2007 – MAPA (estabelece a identidade e os requisitos mínimos de qualidade de composto lácteo destinado ao consumo humano);

Resolução RDC nº 723, 01/05/2022 – ANVISA – Requisitos sanitários do açúcar, açúcar líquido invertido, açúcar de confeitaria, bala, bombom, cacau em pó, cacau solúvel,



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (SP – MS)

chocolate, chocolate branco, goma de mascar, manteiga de cacau, massa de cacau, melaço, melado e rapadura.

Portaria nº 1.174, de 03/09/2024 – SDA/MAPA – Aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de bebida láctea.

CAFÉ EM GRÃO TORRADO GOURMET

DESCRIÇÃO: endosperma (grão) beneficiado do fruto maduro, 100% na variedade *Coffea arábica*, no padrão GOURMET, submetido a tratamento térmico adequado até atingir o ponto de torra média, com baixa acidez, moído, tradicional com aroma e sabor de categoria intensa, com aspecto homogêneo, isento de odores estranhos e com aroma característico.

COMPOSIÇÃO: produto obtido a partir de endosperma (grão) beneficiado do fruto maduro de espécie do gênero *Coffea arábica*.

Isento de: qualquer outra substância.

COMPOSIÇÃO:

Obrigatória: endosperma (grão) beneficiado do fruto maduro de espécies do gênero *Coffea*, como *Coffea*, como *Coffea arabica*, *Coffea canephora* e *Coffea liberica*.

Isento de: qualquer outra substância.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

- Aparência: grão de café torrado, com aspecto homogêneo;
- Cor: marrom;
- Aroma: característico de café;
- Sabor: característico de café.

COMPOSIÇÃO FÍSICO QUÍMICA (p/ 100 gramas de produto):

- Umidade: máximo 5,0%;
- Resíduo mineral fixo: máximo 5,0%;
- Resíduo mineral fixo insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v, em g/100g: máximo 5,0%;
- Cafeína: mínimo 0,5%,
- Extrato Aquoso: mínimo 20,0%,
- Extrato Etéreo: mínimo 8,0%, ponto de torragem escura (moderado).

EMBALAGEM:

Primária: em filme composto de polietileno, poliéster e alumínio ou similar, resistente, termossoldado, tipo almofada ou a vácuo ou com atmosfera inerte ou com válvula aromática, com capacidade para até 1 (um) quilo, de forma a garantir às condições



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (SP – MS)

previstas de transporte e armazenamento e que confirmam ao produto a proteção necessária e a preservação da qualidade.

Secundária: deverá ser fardo de papel multifoliado, resistente, totalmente fechado com costura resistente, cola ou fita adesiva identificada com o nome da empresa, com capacidade para 5 (cinco) quilos.

Admitida com outros tipos de embalagem, desde que seja realizada a partir da consulta ao CRN-3.

Validade: inferior à 40 (quarenta) dias da torra.

Rotulagem: deve atender a legislação vigente.

Nota: produto **dispensado** da obrigatoriedade de registro.

BASE LEGAL ESPECÍFICA:

Resolução SAA - 28, de 01/06/2007 – SECRETARIA DO ESTADO DA AGRICULTURA E ABASTECIMENTO DE SÃO PAULO (norma técnica para fixação de identidade e qualidade de café torrado em grão e café torrado moído);

Resolução RDC n.º 277 de 22/09/2005, da ANVISA/MS (regulamento técnico para café, cevada, chá, erva-mate e produtos solúveis);

PORTARIA CODEAGRO Nº SQSP-10, de 08/11/ 2024 (define norma de padrões mínimos de qualidade para café torrado em grão e torrado e moído).

ERVA SOLÚVEL PARA CHÁ

DESCRIÇÃO: produto constituído de uma ou mais partes de espécie(s) vegetal(is), fragmentada(s) e moída(s), tostada(s), para o preparo de chás.

COMPOSIÇÃO:

Obrigatória: partes de espécies vegetais utilizadas, para o preparo de chás.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

- Aparência, cor, aroma e sabor: característico à(s) espécie(s) de vegetal(is) que o compõe;

EMBALAGEM:

Primária: em filme composto de polietileno, poliéster e alumínio ou similar, resistente, termossoldado, tipo almofada ou a vácuo ou com atmosfera inerte ou com válvula aromática, com capacidade para até 1 (um) quilo, de forma a garantir às condições previstas de transporte e armazenamento e que confirmam ao produto a proteção necessária e a preservação da qualidade.

Secundária: deverá ser fardo de papel multifoliado, resistente, totalmente fechado com costura resistente, cola ou fita adesiva identificada com o nome da empresa, com capacidade para 5 (cinco) quilos.



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (SP – MS)

Admitida com outros tipos de embalagem, desde que seja realizada a partir da consulta ao CRN-3.

Validade: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias.

Rotulagem: deve atender a legislação vigente.

Nota: produto **dispensado** da obrigatoriedade de registro.

BASE LEGAL ESPECÍFICA:

Resolução RDC n.º 277 de 22/09/2005, da ANVISA/MS (regulamento técnico para café, cevada, chá, erva-mate e produtos solúveis).

LEITE EM PÓ INTEGRAL E INSTANTÂNEO

DESCRIÇÃO

Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral, apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados, podendo conter vitaminas e minerais desde que mencionados, acrescido de lecitina (diluição facilitada - instantâneo), como emulsionante em uma proporção máxima de 5g/kg.

Nota: produto e rotulagem com **obrigatoriedade de registro** no MAPA/DIPOA/SIF1 ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP².

COMPOSIÇÃO

Obrigatória: leite de vaca integral, lecitina de soja.

Opcional: adição de vitaminas e minerais (dentro do padrão legal vigente), desde que declarada.

Isento: açúcar e outros ingredientes.

Nota: produto com **obrigatoriedade de registro** no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP.

INSTRUÇÃO

O produto deve ser de procedência nacional, considerando a Instrução Normativa nº 11 de 09/09/1999 – MAA.

EMBALAGEM

Opção 1

Primária:

embalagem primária do produto poderá ser saco aluminizado, atóxico, reforçado, termossoldado, com capacidade para **até 500** (quinhentos) gramas.

Secundária:

¹ MAPA/DIPOA/SIF – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal/Serviço de Inspeção Federal;

² SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP – Secretaria da Agricultura e Abastecimento – São Paulo/Coordenadoria de Defesa Agropecuária/Centro de Inspeção de Produtos e Origem Animal/Serviço de Inspeção de São Paulo.



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (SP – MS)

Deverá ser saco plástico transparente, atóxico, resistente, termossoldado, com capacidade peso líquido de 10 (dez) quilos.

Opção 2

Primária:

Embalagem primária do produto poderá ser lata em folha de flandres devidamente protegida internamente com material atóxico, com tampa podendo ser no mesmo material, com fechamento hermético, com capacidade para **até** 500 (quinhentos) gramas.

Secundária:

Deverá ser em caixa de papelão com até 10 (dez) quilos, devidamente fechada e lacrada.

Validade: mínimo de 120 (cento e vinte) dias.

Rotulagem: deve atender a legislação vigente.

Nota: produto e rótulo com **obrigatoriedade de registro** no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP.

MARCAS DE REFERÊNCIA (NOS TERMOS DO ARTIGO 41, INCISO I, ALÍNEA “D”, ARTIGO 42, INCISOS II, LEI 14.133/2021) – em ordem alfabética

CCGL, Elegê, Italac, Itambé, Leitíssimo, Ninho, Piracanjuba.

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA

Lei nº 1.283/1950 (dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal);

Lei nº 7.889, de 23/11/1989 (dispõe sobre inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, e dá outras providências)

Portaria nº 01, de 07/10/1981 – MA (métodos microbiológicos, físicos e químicos para controle de produtos de origem animal);

Resolução SAA/SP nº 24, de 01/08/1994 (normas técnicas de produção e classificação dos produtos de origem animal);

Instrução Normativa nº 11 de 09/09/1999 - M.A.A. (orientação quanto a procedência do leite em pó e procedimentos para o produto pago com recursos do Tesouro Nacional);

Instrução Normativa nº 62, de 26/08/2003 - MAPA (análises microbiológicas em produtos de origem animal e água);

Instrução Normativa nº 22, de 24/11/2005 (regulamento técnico/rotulagem de produto de origem animal embalado);

Instrução Normativa nº 69, de 13/12/2006 – MAPA (critério de avaliação da qualidade do leite *in natura*, concentrado e em pó, reconstituídos);

Resolução SAA/SP nº 43, de 13/09/2010 (boas práticas de fabricação na produção de produtos e subprodutos de origem animal);

Lei nº 13.305 de 04/07/2016 (acrescenta art. 19-A ao Decreto-Lei nº 986/1969/dispõe sobre a rotulagem de alimentos que contenham lactose);



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (SP – MS)

Decreto nº 9.013, de 29/03/2017 (Regulamenta a Lei nº 1.283/1950, e a Lei nº 7.889/1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal);

Decreto nº 9.069, de 31/05/2017 – (altera o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017);
Instrução Normativa nº 53, de 1º/10/2018 – MAPA (regulamento técnico Mercosul de identidade e qualidade do leite em pó).

Instrução Normativa nº 53, de 01/10/2018 – MAPA (regulamento técnico de Identidade e qualidade do leite em pó).

BASE PARA LEITE COM CAFÉ

A Base para Leite com Café é um produto elaborado a partir da combinação de leite em pó instantâneo e café em grão torrado e moído, com adição opcional de açúcar já especificados, com preparo a partir da máquina de bebidas quentes.

Os insumos utilizados são os descritos anteriormente, respeitando a especificação técnica de cada um. O produto pronto deve apresentar as seguintes características:

COMPOSIÇÃO

- Leite em pó instantâneo integral, com solubilidade em água quente, garantindo textura cremosa e sabor agradável;
- Café em grão torrado e moído, de torra média, com aroma e sabor equilibrados, adequado para misturas com leite em pó instantâneo integral;
- Adição opcional de açúcar, respeitando a preferência do usuário;

PROPRIEDADES

- Fácil dissolução em máquinas semiautomáticas de bebidas quentes, sem formação de grumos;
- Proporção balanceada entre leite e café para preservar o sabor característico da bebida.

BASE PARA CAPUCCINO

A Base para Capuccino é um produto elaborado a partir da combinação de leite em pó instantâneo e café em grão torrado e moído, com adição opcional de açúcar, já especificados, com preparo a partir da máquina de bebidas quentes, que proporcionam o sabor, a textura e o aroma característicos do capuccino. O produto deve atender às seguintes especificações:



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (SP – MS)

COMPOSIÇÃO

- Mistura de leite em pó instantâneo, café em grão moído ou solúvel, com opção da adição de açúcar, proporcionando um sabor equilibrado e característico do capuccino;
- Possível adição de aromas ou especiarias, como canela ou baunilha, desde que respeitem as normas de rotulagem e composição;
- Ingredientes com solubilidade em água quente, garantindo uma bebida homogênea e cremosa.

PROPRIEDADES

- Produtos com fácil dissolução em máquinas automáticas de bebidas quentes, sem formação de grumos;
- Textura aveludada, com formação de leve espuma após o preparo, característica essencial do capuccino;
- Sabor equilibrado entre café, leite e canela, adequado para consumo imediato.

BASE PARA CAPUCCINO COM CHOCOLATE

A Base para Capuccino com Chocolate é um produto elaborado a partir da combinação de leite em pó instantâneo, café em grão torrado e moído e bebida láctea chocolate, com adição opcional de açúcar, já especificados, com preparo a partir da máquina de bebidas quentes, que proporcionam o sabor, a textura e o aroma característicos do capuccino. O produto deve atender às seguintes especificações:

COMPOSIÇÃO

- Mistura de leite em pó instantâneo, café em grão moído ou solúvel, canela em pó, bebida láctea chocolate, com opção da adição de açúcar, proporcionando um sabor equilibrado e característico do capuccino com chocolate;
- Possível adição de aromas ou especiarias, como canela ou baunilha, desde que respeitem as normas de rotulagem e composição;
- Ingredientes com solubilidade em água quente, garantindo uma bebida homogênea e cremosa.

PROPRIEDADES

- Produtos com fácil dissolução em máquinas automáticas de bebidas quentes, sem formação de grumos;
- Textura aveludada, com formação de leve espuma após o preparo, característica essencial do capuccino com chocolate;
- Sabor equilibrado entre café, leite e canela, adequado para consumo imediato;



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (SP – MS)

LEGISLAÇÃO COMPLEMENTAR PARA OS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

Lei nº 8.078, de 11/09/1990 (Código de Defesa do Consumidor);
Portaria nº 368, de 04/09/1997 – MAA (regulamento técnico/condições higiênico-sanitárias/boas práticas de fabricação de alimentos);
Lei Federal nº 10.674, de 16/05/2003 (rotulagem/glúten);
Portaria nº 157, de 19/08/2002 - INMETRO/MDIC (regulamento técnico/expressão do conteúdo líquido);
Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos embalados);
Resolução RDC nº 359, de 23/12/2003 - ANVISA/MS (porções de alimentos/rotulagem nutricional de alimentos embalados);
Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003 - ANVISA/MS (rotulagem nutricional/alimentos embalados);
Resolução RDC nº 123, de 13/05/2004 – ANVISA/MS (altera Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002);
Resolução RDC nº 163, de 17/08/2006 – ANVISA/MS (complementação das Resoluções RDC nº 359 e nº 360/2003 - rotulagem nutricional de alimentos embalados);
Portaria nº 153, de 19/05/2008 – INMETRO (padronização do conteúdo líquido dos produtos pré-medidos acondicionados de acordo com específica);
Portaria nº 248, de 17/07/2008 - INMETRO/MDIC (critérios de verificação do conteúdo líquido);
Resolução RDC nº 27, de 06/08/2010 ANVISA/MS (dispõe sobre as categorias de alimentos e embalagens isentos e com obrigatoriedade de registro sanitário).
Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011, ANVISA/MS (limites máximos/micotoxinas em alimentos);
Resolução RDC nº 56, de 16 de novembro de 2012 – ANVISA/MS (dispõe sobre a lista positiva de monômeros, outras substâncias iniciadoras e polímeros autorizados para a elaboração de embalagens e equipamentos plásticos em contato com alimentos).
Resolução RDC nº 42, de 29/08/2013 - ANVISA/MS (limites máximos/contaminantes inorgânicos);
Resolução RDC nº 14, de 28/03/2014 – ANVISA/MS (limites e tolerâncias de matérias estranhas/macroscópicas e microscópicas);
Resolução RDC nº 26, de 02/07/2015 - ANVISA/MS (rotulagem/alergias alimentares).
Resolução RDC nº 135, de 08/02/2017 (altera a Portaria SVS/MS nº 29/1998 dispondo 'sobre os alimentos para dietas com restrição de lactose);
Resolução RDC nº 240, de 26/07/2018, ANVISA/MS (altera a Resolução – RDC nº 27, de 6 de agosto de 2010/dispõe sobre as categorias de alimentos e embalagens isentos e com obrigatoriedade de registro sanitário).
Resolução RDC nº 331, de 23/12/2019 – ANVISA/MS (dispõe sobre os padrões microbiológicos para os alimentos e sua aplicação);



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (SP – MS)

Instrução Normativa nº 60, de 23/12/2019 – ANVISA/MS (estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos).

INFORMAÇÕES ADICIONAIS – PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

1. ROTULAGEM

Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara, em lugar de fácil visualização e indelével (difícil remoção) e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem, apresentando obrigatoriamente a declaração das seguintes informações:

- 1.1. Denominação de venda;
- 1.2. Lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados;
- 1.3. Conteúdo líquido na embalagem primária;
- 1.4. O conteúdo líquido na embalagem secundária deverá ser indicado em função da quantidade individual de cada embalagem;
- 1.5. Número de registro do produto no órgão competente para alimentos e produtos de origem animal e, bebidas;
- 1.6. Número e carimbo do Serviço de Inspeção Federal ou do Serviço de Inspeção Estadual, para alimentos e produtos de origem animal e, bebidas;
- 1.7. Categoria do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial;
- 1.8. Identificação da origem (nome e endereço do fabricante, país de origem / expressão “indústria brasileira” e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador);
- 1.9. Data de fabricação e prazo de validade ou data de vencimento e número do lote;
- 1.10. Instruções de conservação, preparo e uso do alimento, quando necessário;
- 1.11. As condições de armazenamento ou conservação do produto antes e após a abertura da embalagem, assim como o prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária;
- 1.12. Advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares;
- 1.13. Advertência sobre lactose;
- 1.14. Designação de “NOVA FÓRMULA”, nos termos da Resolução de Diretoria Colegiada - RDC no 421/2020, ou outra que lhe vier a substituir;
- 1.15. Advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares;
- 1.16. Rotulagem nutricional;
- 1.17. Empilhamento máximo (na embalagem secundária).

Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (SP – MS)

2. AMOSTRAS

- 2.1. Nos termos do parágrafo 3º, artigo 17; inciso II do artigo 41 da Lei 14.133/2021, serão exigidas amostras e realizadas análise e avaliação da conformidade da proposta, de modo a comprovar sua aderência às especificações aqui definidas;
- 2.2. Nos termos do inciso II e III do artigo 42 da Lei 14.133/2021, deverão ser apresentadas amostras, caso as marcas sejam diferentes das indicadas nas especificações constantes nesse documento;
- 2.3. O licitante primeiro colocado do certame deverá apresentar ao CRN-3, amostra de 1 (uma) unidade, conforme a unidade de medida do produto para avaliação prévia;
- 2.4. As amostras deverão estar identificadas com os dados do licitante primeiro colocado ou sequencial, com:
 - 2.4.1. Os dados da empresa licitante;
 - 2.4.2. Data;
 - 2.4.3. Informações do(s) item(ns) e da quantidade entregue e lote, se for o caso;
 - 2.4.4. Assinatura do representante da empresa licitante que procedeu a entrega;
 - 2.4.5. Assinatura de quem recebeu o(s) alimento(s) no CRN-3;
- 2.5. A(s) amostra(s) do(s) produto(s) quando entregue(s), deverá(ão) ser e estar em condições tais que mantenham as respectivas qualidades nutricional e sanitária;
- 2.6. O CRN-3 opinará conclusivamente e subsidiará a Coordenação de Licitação, na análise dos documentos pertinentes ao objeto do certame quanto os critérios referentes às especificações descritas;
- 2.7. Nos termos da Nota Técnica nº 04/2009 Sefti/TCU, visando o acompanhamento da análise das amostras pelos demais licitantes presentes no certame, haverá publicização quanto:
 - 2.7.1. Ao prazo limite para entrega da amostra;
 - 2.7.2. Ao local onde ocorrerão às análises;
 - 2.7.3. À data em que ocorrerão às análises;
 - 2.7.4. Ao horário para análise – SESSÃO PÚBLICA;
- 2.8. O modelo de roteiro (laudo da análise da amostra) a ser utilizado nas análises consta em anexo ____ adaptado quando necessário conforme o alimento;
- 2.9. Após a análise e a conclusão dos procedimentos, as amostras serão fotografadas;
- 2.10. As amostras de alimentos que estiverem em acordo com especificações no edital serão aprovadas e disponível para utilização no primeiro atendimento;
- 2.11. As amostras de alimentos que estiverem em desacordo com especificações no edital serão desclassificadas e devolvidas ao licitante.



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (SP – MS)

4. ANÁLISES LABORATORIAIS

- 4.1. Durante a vigência do contrato poderão ser solicitadas análises laboratoriais comprovando as características físico-químicas, microbiológicas, macroscópicos, microscópicas e toxicológicas, quando solicitado para os produtos alimentícios, especialmente na ocorrência de doença transmitida por alimentos (DTA), cujos custos correrão por conta do fornecedor;
- 4.2. OUTRAS DETERMINAÇÕES físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, poderão ser solicitadas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.

5. DATA DE FABRICAÇÃO

Por critério do CRN-3 poderão ser aceitos produtos com data de fabricação/validade com período diverso do estabelecido, desde que a empresa solicite autorização por escrito para este procedimento, quando da elaboração da programação de entrega. Tal solicitação será avaliada pelo fiscal do contrato, levando-se em consideração o período previsto para utilização do produto, desde que não cause transtornos ao atendimento prestado.

6. BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS

Considerando as orientações da Portaria nº 1428/MS, de 26 de novembro de 1993, Portaria nº 326/MS/SVS, de 30 de julho de 1997, Resolução ANVISA/MS nº 275, de 21 de outubro de 2002, Consulta Pública nº 45, de 20 de maio de 2002 e Portaria CVS/SP nº 05, de 09 de abril de 2013, a empresa produtora e/ou distribuidora, participante do certame licitatório deverá apresentar **cópia** do:

6.1. Manual de boas práticas de manipulação dos alimentos de

- 6.1.1. Capa;
- 6.1.2. Sumário;
- 6.1.3. Identificações iniciais;
- 6.1.4. 2 páginas a 1/3 do documento;
- 6.1.5. 2 páginas a 2/3 do documento;
- 6.1.6. 2 últimas páginas finais;

6.2. Procedimentos operacional padronizado – POP de:

- 6.2.1. Armazenagem de alimentos;
- 6.2.2. Transporte de alimentos;
- 6.2.3. Higienização das mãos;
- 6.2.4. Higienização das máquinas de bebidas quentes;
- 6.2.5. Reposição dos insumos.



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (SP – MS)

7. DOCUMENTO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE

Cópia reprográfica autenticada de registro do produto no órgão competente ou da sua publicação no Diário Oficial da União, ou no Diário Oficial do Estado, ou no Diário Oficial do Município dentro de seu prazo de validade ou Comunicação do início de fabricação de produtos dispensados de registro, devidamente protocolado **ou Registro Definitivo de Rótulo do Produto de origem animal**.

8. AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS ALIMENTOS

A avaliação da qualidade dos produtos, com relação à: descrição, características, embalagem, peso líquido e rotulagem, especificadas no Edital, serão efetuados, por ocasião da entrega e sempre que o CRN-3 julgar necessário, através da análise das amostras colhidas.

- 8.1. Caso a qualidade do produto não corresponda às exigências da presente concorrência, a remessa será devolvida a qualquer tempo. Deverá ser substituída pelo fornecedor, no prazo máximo de 3 (três) dias após a comunicação da irregularidade.
- 8.2. Em caso de troca do produto, todos os custos de armazenagem que incluem carga, descarga e movimentação de estoque relativo ao período, deverão ser pagos pelo fornecedor.
- 8.3. Com relação aos procedimentos para a avaliação da qualidade do produto visando análise laboratorial, serão observados os seguintes procedimentos:
 - 8.3.1. Colheita de amostras e encaminhamento das mesmas, de acordo com o tipo de avaliação da qualidade a ser efetuada, para um laboratório sendo que, no caso de análise fiscal, o fornecedor será notificado da colheita de amostras anteriormente à realização da mesma.
 - 8.3.2. Caso o fornecedor ou seu representante legalmente constituído não compareça à colheita de amostras esta será efetuada na presença de 02 (duas) testemunhas, que assinarão o Termo de Colheita de Amostras – T.C.A. ou documento correspondente.
 - 8.3.3. O não comparecimento do fornecedor ou seu representante legal no ato da colheita de amostras implicará na aceitação dos procedimentos adotados pelo CRN-3.
- 8.4. A avaliação da qualidade do produto efetuada pelo CRN-3, não exclui a responsabilidade da empresa fornecedora e/ou fabricante, pela qualidade do produto entregue, dentro dos limites estabelecidos pela lei e contrato.

9. ENTREGA DO PRODUTO

- 9.1. **LOCAL:** As entregas deverão ser efetuadas no horário entre 9h e 16h, entre segunda-feira e sexta-feira, exceto feriados, pontos facultativos municipais da cidade de São Paulo, em horário a ser acordado com o CRN-3, no endereço Av. Brigadeiro Faria Lima, nº 1491, 3º andar, São Paulo/SP. Durante o período de recesso a ser



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (SP – MS)

informado com antecedência mínima de 5 (cinco) dias úteis, haverá suspensão de fornecimento.

9.2. PROCEDIMENTOS PARA ENTREGA: haverá análise dos produtos, devendo considerar as especificações referenciadas, e ainda:

- 9.2.1. A solicitação para reposição será informada pelo CRN-3 por correio eletrônico, no formato “DD/MM/AAAA”;
- 9.2.2. Recusa e devolução parcial ou total dos insumos, conforme o caso, ficando a CONTRATADA obrigada a substituí-los no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, contados da data de recebimento da notificação escrita, sob pena de incorrer em atraso quanto ao prazo de execução;
- 9.2.3. Os produtos a serem entregues deverão ser correspondentes aos indicados neste Edital, com validade sem variação para cada tipo de alimento;
- 9.2.4. É responsabilidade de a empresa contratada emitir documento fiscal hábil, que possibilite o transporte dos produtos legalmente dentro da cidade de São Paulo/SP;
- 9.2.5. É de responsabilidade da empresa contratada manter um sistema de rastreamento dos itinerários a serem percorridos, para eventual apuração de prejuízos causados ao CRN-3, no qual seja possível a identificação.

9.3. DO TRANSPORTE E CARREGADOR

- 9.3.1. Os produtos deverão ser transportados em veículos em condições que preservem as características e a qualidade dos mesmos, especificadas em Edital. Os veículos deverão estar em acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 326 de 30/07/1997 da SVS/MS e as Portarias CVS/SP nº 15/1991, nº 18/2008 e nº 05/2013.
- 9.3.2. Os procedimentos quanto as boas práticas pelos entregadores deverão obedecer à Portaria nº 326 de 30/07/1997 da SVS/MS e a Portaria CVS/SP nº 05/2013.

9.4. DOS ESCLARECIMENTOS QUANTO AOS PRODUTOS

As dúvidas, esclarecimentos e questionamentos deverão ser direcionados junto ao CRN-3, à Av. Brigadeiro Faria Lima, nº 1491, 3º andar, São Paulo/SP, endereço eletrônico pregaoeletronico@crn3.org.br.

10. DA AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DURANTE O PERÍODO CONTRATUAL

A avaliação da qualidade do produto compreenderá a inspeção das características básicas observadas quando da análise das amostras, a avaliação sensorial e a análise laboratorial quando julgar necessário. Tais avaliações serão realizadas em conjunto ou de forma independente. Caso as características básicas e/ ou a qualidade do produto não correspondam às exigências descritas em edital, o alimento será devolvido, a qualquer tempo, e, a empresa deverá proceder a substituição do produto, sem qualquer ônus para o CRN-3, independentemente da aplicação das penalidades cabíveis.



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (SP – MS)

- 10.1. O CRN-3 designará formalmente, um funcionário para acompanhar a entrega do(s) produtos(s), conforme este Termo de Referência, bem como para atestar o recebimento
- 10.2. A execução da contratação será acompanhada por um funcionário, previamente designado pelo CRN-3, para proceder à fiscalização, nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/2021, que deverá atestar o fornecimento.
- 10.3. Os itens que estiverem em desacordo com as especificações exigidas neste Termo de Referência, apresentarem vício de qualidade ou impropriedade para o uso, serão recusados e devolvidos parcial ou totalmente, conforme o caso, ficando a CONTRATADA obrigada a substituí-los no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da data de recebimento da notificação escrita, sob pena de incorrer em atraso quanto ao prazo de execução;
- 10.4. A avaliação da qualidade do produto será efetuada por ocasião da entrega e sempre que a equipe e Comissão de licitações do CRN-3, julgar necessário.
- 10.5. Por critério do CRN-3 poderão ser efetuadas análises laboratoriais, ficando a cargo da empresa licitante, o eventual custo das mesmas.
- 10.6. Na avaliação efetuada CRN-3 serão consideradas tanto as informações contidas na rotulagem do produto, como as condições rotineiras de armazenamento, serviço prestado.
- 10.7. As metodologias para amostragem, colheita, acondicionamento, transporte e para análise microbiológica de amostras de produtos alimentícios obedecerão ao disposto legal, conforme descrito na base legal específica e geral indicadas nesta especificação/termo de referência. A coleta da amostra será colhida aleatoriamente;
- 10.8. Poderão ser realizadas visitas de cunho sanitário e documental no local de armazenamento/produção dos alimentos a serem fornecidos pela contratada, para supervisão das atividades e verificação da segurança dos alimentos, nos termos da Portaria MS 1428/1993, Portaria MS 326/1997, Portaria MAPA 368/1997, Resolução RDC 275/2002, Resolução RDC 216/2004, Portaria CVS/SP 05/2013 e suas alterações, podendo solicitar adequações caso necessário, estipulando prazos para as devidas correções.

11. SANÇÕES

Quando da percepção de infrações sanitárias nos termos da Lei nº 8.078/1990 e Lei 14.133/2021, além da Lei 6.437/1977, serão solicitadas sanções respectivas, conforme o fato que deu causa a tal fato.

PRODUTOS DESCARTÁVEIS

COPO DE PAPEL BIODEGRADÁVEL



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (SP – MS)

DESCRIÇÃO: O copo de papel é ecológico, prático e biodegradável, atóxico, fechado mecanicamente, com capacidade mínima de 110 (cento e dez) mililitros, para bebidas quentes e frias. O copo deve ser a base de papel proveniente de madeiras de reflorestamento, produzido com 100% de fibras virgens e polietileno biodegradável. Os copos devem ser homogêneos, isentos de materiais estranhos, bolhas, rachaduras, furos, deformações bordas afiadas ou rebarbas, não devendo apresentar sujidade interna ou externamente.

EMBALAGEM:

Primária: em polietileno, atóxico, inodoro e incolor, lacrada mecanicamente, resistente ao rasgo e a perfuração, com 50 (cinquenta) unidades.

Secundária: embalagem de mercado tipo caixa de papelão, reforçada, resistente à compressão da coluna e adequada ao empilhamento, com informações da empresa, e telefone do SAC, com abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva, de forma a garantir a higiene e a integridade do produto até o seu uso, não apresentando sinais de violação, contendo pacotes com 50 (cinquenta) unidades, dispostos em caixa de papelão com 1500 (um mil e quinhentas) unidades.

PALHETA DE MADEIRA

DESCRIÇÃO: misturador tipo mini remo, em madeira de reflorestamento, atóxico e apropriado para contato com alimentos, descartável, apropriado para bebidas quentes e frias, com medidas próximas entre 7 (sete) e 10 (dez) cm de altura e 0,5 (meio) cm na largura maior e apropriado para copos de até 120 (cento e vinte) ml. As palhetas devem ser homogêneas, isentas de materiais estranhos, bolhas, rachaduras, furos, deformações, bordas afiadas ou rebarbas, não devendo apresentar sujidade, caixa com 500 (quinhentas) unidades.

EMBALAGEM:

Primária: em polietileno, atóxico, inodoro e incolor, resistente ao rasgo e a perfuração, com 500 (quinhentas) unidades.

Secundária (se houver): embalagem de mercado tipo caixa de papelão, reforçada, resistente à compressão da coluna e adequada ao empilhamento, com informações da empresa, e telefone do SAC, com abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva, de forma a garantir a higiene e a integridade do produto até o seu uso, não apresentando sinais de violação, contendo pacotes com 100 (cem) unidades, dispostos em caixa de papelão com 1000 (mil) unidades.

MATERIAIS DESCARTÁVEIS



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (SP – MS)

Resolução RDC nº 56, de 16 de novembro de 2012 – ANVISA/MS (dispõe sobre a lista positiva de monômeros, outras substâncias iniciadoras e polímeros autorizados para a elaboração de embalagens e equipamentos plásticos em contato com alimentos).

MÁQUINAS E DOS INSUMOS

Deverão ser disponibilizados 02 (duas) máquinas com as seguintes características;

1. Visto o CRN-3 ser um órgão de fiscalização de atividades de nutrição e alimentação, **as máquinas não deverão ter qualquer logomarca da CONTRATADA ou quaisquer empresas dos ramos de nutrição e alimentação;**
2. Ter no máximo 02 (dois) anos de uso e ser entregues em perfeito estado e condições de funcionamento. Na entrega do equipamento a CONTRATADA fica obrigada a apresentar Nota Fiscal, ou documento equivalente que comprovará a data da aquisição, além de constar características das máquinas ofertadas (por exemplo: número de série, modelo e procedência) de modo a identificá-las. As máquinas instaladas serão objeto de vistoria quanto à total limpeza e higienização e serão rejeitadas as que apresentarem qualquer sinal de contaminação ou avaria;
3. Operar no sistema autosserviço (o próprio usuário se serve);
4. Possuir tensão de alimentação de energia adequada aos locais onde serão instaladas;
5. Possuir sistema de autolavagem e autolimpeza à temperatura mínima de 97°C, evitando o empedramento dos ingredientes e a formação de micro-organismos;
6. Possuir dispositivo automático de eliminação das sobras dos produtos sólidos em depósitos;
7. Todas as fases de preparação das bebidas quentes deverão ser automatizadas, dispensando qualquer contato manual, inclusive com copos descartáveis e mexedores, os quais deverão estar localizados em compartimento próprio no interior da máquina;
8. Possuir fornecimento automático de açúcar, com opção de regular a quantidade e, ainda, a opção “sem açúcar”;
9. Possuir contador digital ou analógico, ou ambos, para fins de registro/acompanhamento da quantidade de doses efetivamente consumidas, bem como mecanismo de contabilidade de doses inviolável.
10. Conter todos os insumos acondicionados em compartimentos fechados, próprios da(s) máquina(s), e manter os produtos processados em reservatórios apropriados.
11. Ser equipadas com dispositivo de fechamento, para evitar acesso de insetos ou objetos indesejáveis no reservatório de água e demais componentes necessários ao funcionamento das máquinas;



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (SP – MS)

12. Conter compartimentos para alimentação de água mineral com galão interno ou para alimentação de água por acoplamento adequado, conforme as exigências do local de instalação nas dependências do CRN-3;
13. No caso de ser utilizada alimentação de água das máquinas por acoplamento rosqueado, o fornecimento do aparelho filtrante e a substituição periódica dos elementos filtrantes correspondentes, em sua validade (ou quando for tecnicamente necessário, mesmo com a validade em dia), serão de responsabilidade da CONTRATADA. Neste caso, a CONTRATANTE será responsável pelo fornecimento de água;
14. No caso de ser utilizada alimentação de água das máquinas por galão de água mineral, o fornecimento ficará por conta da CONTRATADA;
15. Possuir dispositivo de controle de doses não completadas (falta de produto, água, copo ou outra situação que não forneça adequadamente o produto), ou, em caso de não possuírem o dispositivo, será feito pelo CRN-3 o controle de doses perdidas, inclusive a partir de cálculo por amostragem, conforme diretrizes do item 7;
16. Possuir dispositivo de programação de limite de doses, por produto, por máquina, bem como de bloqueio de produtos;
17. Ser previamente testadas e aprovadas pela CONTRATANTE, devendo ser observado o atendimento aos critérios mínimos descritos neste Termo de Referência e na proposta comercial;
18. As máquinas deverão utilizar café em grão, a ser moído na hora, e insumos solúveis para o fornecimento das seguintes bebidas quentes:
 - 18.1. Café Expresso Curto;
 - 18.2. Café Expresso Longo;
 - 18.3. Cappuccino;
 - 18.4. Cappuccino com Chocolate;
 - 18.5. Chá;
 - 18.6. Chocolate;
 - 18.7. Café com Leite;
 - 18.8. Leite;
19. Deverá também ser fornecida água quente, não devendo ser computadas, para fins de faturamento, tais doses. Para o fornecimento de água quente, o usuário utilizará seu copo próprio, não sendo permitida a liberação de copo pela máquina;
20. Deverão oferecer as seguintes quantidades aproximadas de bebidas quentes, por solicitação:
 - 20.1. Café expresso curto: 50 ml por dose;
 - 20.2. Café expresso longo: 70 ml por dose;
 - 20.3. Café com leite, leite, cappuccino, cappuccino com chocolate, chá mate, chocolate e água quente: 100 ml por dose.



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (SP – MS)

21. Para a preparação dos produtos, serão consideradas as seguintes quantidades mínimas por dose:
 - 21.1. Café expresso curto e longo = 07 (sete) gramas;
 - 21.2. Leite = 20 (vinte) gramas de leite;
 - 21.3. Café com leite = 07 (sete) gramas de café e 16 (dezesesseis) gramas de leite;
 - 21.4. Cappuccino = 07 (sete) gramas de café e 10 (dez) gramas de leite;
 - 21.5. Cappuccino com chocolate = 07 (sete) gramas de café, 08 (oito) gramas de chocolate e 08 (oito) gramas de leite;
 - 21.6. Chocolate = 20 (vinte) gramas de chocolate;
 - 21.7. Chá = 10 (dez) gramas;
 - 21.8. Água mineral = volume da respectiva dose.
22. Caberá à CONTRATADA disponibilizar adoçante (em sachês e/ou em outro invólucro) que o usuário, após retirada da bebida da máquina “sem o açúcar” possa fazer uso;
23. A CONTRATADA deverá fornecer mexedores suficientes para a quantidade de café e bebidas quentes que a máquina tem capacidade de produzir;
24. Todas as despesas dos insumos utilizados para abastecimento das máquinas, inclusive as máquinas que necessitem de água mineral com galão interno, serão de responsabilidade da CONTRATADA;
25. A validade e a integridade dos produtos fornecidos serão de total responsabilidade da CONTRATADA;
26. A CONTRATADA deverá informar a relação dos insumos constando a marca de todos os produtos a serem utilizados no decorrer da prestação dos serviços (café em grão torrado, açúcar cristal, adoçante, chocolate em pó, leite em pó integral, chá, copo e palheta). Os produtos deverão ser, durante todo o prazo contratual, da mesma marca relacionada na proposta, podendo ser trocados mediante autorização do fiscal do contrato;
27. Os insumos deverão ser de marcas de qualidade comprovada e, em caso de recusa, a CONTRATADA deverá substituir a marca ou lote, a critério do CONTRATANTE, devendo ser repostos num prazo máximo de 03 (três) dias após a comunicação da irregularidade;
28. A CONTRATADA deverá substituir, em até 24 (vinte e quatro) horas, a pedido da CONTRATANTE, sem que lhe caiba o direito de reclamação ou indenização, os produtos que apresentarem rendimento insatisfatório ou baixa qualidade;
29. A indicação de marcas referenciais dos materiais / insumos é utilizada pelo CRN-3 visando estabelecer a qualidade mínima para o consumo;
30. Durante a vigência do contrato, a qualquer tempo, em caso de indícios de irregularidades, poderão ser solicitadas análises laboratoriais comprovando as características físico-químicas, microbiológicas, macroscópicas, microscópicas e toxicológicas, quando solicitado para os produtos alimentícios, especialmente na ocorrência de doença transmitida por alimentos (DTA), cujos custos correrão por conta do Licitante Vencedor;



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (SP – MS)

31. Quando da entrega, os produtos deverão estar em perfeitas condições para serem consumidos, e as embalagens não danificadas;
32. A CONTRATANTE poderá disponibilizar, sem ônus e a seu critério, espaço fechado em suas dependências para armazenagem dos produtos;
33. **As especificações e a entrega dos insumos deverão seguir as constantes neste documento.**

ABASTECIMENTO

1. A CONTRATADA deverá assegurar o devido abastecimento das máquinas, evitando a falta de insumos para o seu adequado funcionamento;
2. Caso ocorra o desabastecimento de insumos ou a fiscalização contratual detectar qualquer problema na qualidade do produto, como água em excesso, a CONTRATADA deverá sanar a irregularidade em até 02 (duas) horas úteis da comunicação do fato, considerando horário de expediente de 8h às 17h;
3. A CONTRATANTE não aceitará a falta de insumos em estoque, sem uma prévia justificativa aceita pelo fiscal do contrato, e poderá aplicar as sanções previstas neste Termo de Referência.
4. O abastecimento deverá ser executado por funcionário identificado, uniformizado, utilizando adequado material de proteção e higiene.
5. Antes do abastecimento deverá ser executado procedimento de higienização dos recipientes e das embalagens dos insumos.
6. O calibre (quantidade mínima de insumo da dose) de cada produto deverá ser efetuado pela CONTRATADA sempre que verificadas diferenças com o pactuado e estabelecido neste Termo de Referência ou mensalmente.

LIMPEZA

1. A CONTRATADA deverá providenciar a confecção de Manual de Boas Práticas e Procedimento Operacional Padronizado (POP) para limpeza do equipamento e controle de pragas, que deverão ser aprovados pela fiscalização do contrato.
2. Para a confecção do Manual de Boas Práticas e do POP, a CONTRATADA deverá obedecer às normativas e recomendações da Vigilância Sanitária e demais entidades reguladoras. Dentre elas, destacam-se os seguintes critérios:
 - 2.1. A limpeza das máquinas deverá ser feita com utensílios próprios e identificados para essa finalidade;
 - 2.2. Na higienização das máquinas serão utilizados somente produtos de limpeza regularizados junto à ANVISA, que serão fornecidos integralmente pela CONTRATADA, que poderão ser conferidos pelo fiscal do contrato.
3. As embalagens dos insumos utilizados para o abastecimento das máquinas deverão ser limpas antes de serem abertas.



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (SP – MS)

4. As sobras dos insumos deverão ser armazenadas em recipientes apropriados para conservação do produto evitando qualquer tipo de contaminação do meio externo.
5. As ferramentas e utensílios de limpeza deverão ser acomodados em recipiente próprio e, quando não descartáveis, lavados e esterilizados após cada limpeza e ou manutenção.
6. A limpeza das máquinas deverá ser executada de acordo com os procedimentos descritos pelo fabricante.
7. Os refugos deverão ser acomodados em embalagem apropriada, e descartados em local indicado pelo CRN-3.
8. A lavagem de qualquer peça dos equipamentos deverá ser feita em local higienicamente adequado e indicado pelo CRN-3.
9. Os funcionários da CONTRATADA, que terão acesso à parte interna das máquinas, bem como aos insumos ali empregados, deverão usar uniformes e calçados limpos e em bom estado de conservação. Não poderão também utilizar produtos com odor como perfumes e laquê.
10. Os referidos funcionários deverão ser orientados a manter boas práticas como não tossir sobre os alimentos, instalações e equipamentos a serem empregados nas máquinas, não mascar chicletes, balas e afins e não se alimentar junto às máquinas, salvo prova de bebidas para teste de qualidade do produto.
11. Em caso de detecção de pragas, as máquinas deverão ser retiradas, em até 24 (vinte e quatro) horas corridas a partir da comunicação da CONTRATANTE, das dependências da CONTRATANTE para procedimento específico em sede própria. Devendo, para essa finalidade, ser adotado um esquema de rodízio, assegurando-se ao menos o quantitativo de equipamentos previstos neste Termo de Referência.

MANUTENÇÕES PREVENTIVA E CORRETIVA E DA SUBSTITUIÇÃO

1. A CONTRATADA será responsável pela conservação técnica, mecânica e operacional das máquinas instaladas nas dependências da CONTRATANTE, de modo a mantê-las em plena capacidade produtiva, substituindo quaisquer peças ou componentes que se tornarem necessários, sem ônus adicional.
2. A manutenção preventiva compreende quaisquer serviços e/ou substituição de partes, peças e componentes/materiais que se façam necessários para o bom funcionamento das máquinas, evitando a ocorrência de problemas e indisponibilidade do serviço.
3. A CONTRATADA deverá, no momento da manutenção preventiva, executar os devidos testes, lubrificações, regulagens, ajustes e reparos necessários para o bom funcionamento das máquinas.



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (SP – MS)

4. A manutenção corretiva compreende quaisquer serviços e/ou substituição de partes, peças e componentes e/ou material de consumo que se fizerem necessários para o perfeito funcionamento das máquinas.
5. A CONTRATADA manterá canal para atendimento de chamados por meio de telefone, correio eletrônico ou outro meio idôneo de comunicação.
6. Os chamados para realização de manutenção corretiva deverão ser atendimentos e resolvidos, de segunda a sexta-feira, das 8h às 17h, no prazo máximo de 08 (oito) horas úteis após a solicitação da CONTRATANTE.
7. Na impossibilidade da solução do problema, a CONTRATADA, às suas expensas, deverá substituir a máquina por outra de igual especificação ou superior, mesmo que temporariamente, mantendo sempre o quantitativo de máquinas especificado neste Termo de Referência.
8. Substituir, em até 05 (cinco) dias úteis, as máquinas e equipamentos que tenham motivado mais de 03 (três) chamados para assistência técnica, referentes a um mesmo problema, ou mais de 05 (cinco) chamados referentes a problemas distintos em um período de 30 (trinta) dias corridos.

DA INSTALAÇÃO, REMOÇÃO E REMANEJAMENTO DAS MÁQUINAS

1. A CONTRATADA deverá instalar, às suas expensas, os equipamentos nos locais determinados pela CONTRATANTE, fornecendo todos os conectores, adaptadores e demais acessórios necessários à instalação, ficando a cargo da CONTRATANTE disponibilizar a infraestrutura necessária à instalação, quais sejam, ponto elétrico de 220v e água potável, quando necessário.
2. A CONTRATADA responsabilizar-se-á pelo eventual remanejamento quando houver a necessidade de alteração do local de utilização, correndo por sua conta todos os custos e despesas decorrentes, inclusive transporte.
3. Depois de expirado o contrato, a CONTRATADA deverá remover os equipamentos em até 15 (quinze) dias após solicitação formal da CONTRATADA, deixando o local nas condições em que se encontravam quando da instalação das máquinas.
4. Toda e qualquer substituição de máquinas ocorrerá por conta da CONTRATADA, sem qualquer ônus adicional para a CONTRATANTE.

C380



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (SP – MS)

ANEXO II: CRONOGRAMA PREDEFINIDO DE EXECUÇÃO DO CONTRATO

Atividade	Responsável	Frequência/Prazo	Observações
Instalação das máquinas automáticas	Contratada	Até 15 dias após assinatura do contrato	Deve ser realizada em horário comercial e sem interferência nas atividades do CRN-3.
Abastecimento de insumos	Contratada	A cada 48 horas	Reposição de café, leite, açúcar, adoçantes e demais insumos.
Higienização das máquinas	Contratada	A cada preenchimento de insumos	Limpeza externa e verificação do sistema interno de autolimpeza.
Manutenção preventiva	Contratada	Mensalmente	Inspeção técnica completa e testes operacionais.
Atendimento técnico corretivo	Contratada	Em até 24 horas após chamado	Substituição de peças ou equipamentos, se necessário.
Monitoramento do consumo	Contratada e CRN-3	Relatórios mensais	Dados fornecidos pela contratada para controle da contratante.
Fiscalização dos serviços	CRN-3	Permanente	Avaliação da qualidade dos serviços prestados e conformidade com o contrato.
Encerramento do contrato	Contratada e CRN-3	Até 5 dias após término do contrato	Retirada dos equipamentos e entrega do relatório final.

380



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (SP – MS)

ANEXO III: MODELO DE RELATÓRIO MENSAL DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

Contrato nº: [Número do contrato]

Termo de Referência nº: [Número do TR]

Empresa Contratada: [Nome da empresa]

Período do Relatório: [Mês/Ano]

Data de Emissão: [DD/MM/AAAA]

Responsável pela gestão e fiscalização do contrato: [Nomes e cargos]

1. QUANTIDADE DE DOSES FORNECIDAS

Máquina	Localização	Doses Previstas	Doses Efetivamente Fornecidas	Variação (%)
Máquina 1	3º andar	3.500	[Valor real]	[Cálculo]
Máquina 2	11º andar		[Valor real]	[Cálculo]
Total		7.000	[Soma total]	[Média]

2. QUALIDADE DOS INSUMOS

Insumo	Quantidade prevista	Quantidade fornecida	Observações de qualidade
Café em grão	[KG]	[KG]	[Notas sobre aroma, sabor, frescor]
Leite em pó	[KG]	[KG]	[Avaliação de textura e dissolução]
Açúcar e adoçantes	[KG]	[KG]	[Condição de armazenamento]
Copos biodegradáveis	[Unidades]	[Unidades]	[Conformidade com especificações]

3. MANUTENÇÃO E HIGIENIZAÇÃO DAS MÁQUINAS

Máquina	Data da Manutenção Preventiva	Ocorrências Técnicas	Solução Aplicada	Tempo de Resposta
Máquina 3º andar	[DD/MM/AAAA]	[Falha ou manutenção realizada]	[Peças substituídas ou ajuste feito]	[Horas/dias]



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (SP – MS)

Máquina	Data da Manutenção Preventiva	Ocorrências Técnicas	Solução Aplicada	Tempo de Resposta
Máquina 11º andar	[DD/MM/AAAA]	[Falha ou manutenção realizada]	[Peças substituídas ou ajuste feito]	[Horas/dias]

4. CHAMADOS TÉCNICOS E TEMPO DE ATENDIMENTO

Chamado nº	Data/Hora da Solicitação	Descrição do Problema	Solução Aplicada	Tempo de Atendimento
Máquina 3º andar	[DD/MM/AAAA - HH:MM]	Falha na moagem do café	Ajuste técnico realizado	[Horas/dias]
Máquina 11º andar	[DD/MM/AAAA - HH:MM]	Falha na saída do leite	Peça substituída	[Horas/dias]

5. AVALIAÇÃO DA SATISFAÇÃO DOS USUÁRIOS (modelo anexo IV)³

- 5.1. 5.1. Pesquisas realizadas: (....) Sim (...) Não
- 5.2. Número de respostas: (total de respostas obtidas)
- 5.3. Média de satisfação (0 a 10): (nota média)
- 5.4. Principais elogios: (Lista de pontos positivos)
- 5.5. Principais reclamações: (lista de pontos negativos)

6. RECOMENDAÇÕES E AJUSTES NECESSÁRIOS

- 6.1. Sugestões para melhorias, como necessidade de reposição mais frequente, troca de insumos, ajustes técnicos, por exemplo;
- 6.2. Eventuais solicitações do CRN-3 para ajustes na prestação do serviço.

7. ASSINATURAS

- 7.1. Responsáveis no CRN-3 (gestor e fiscal do Contrato):
- 7.2. Cargos:
- 7.3. Data: DD/MM/AAAA

8003

³ Pesquisa de avaliação da satisfação dos empregados e visitantes aplicada periodicamente para identificar a percepção sobre a qualidade dos serviços prestados pela contratada, podendo ser disponibilizada em formato físico (questionário impresso) ou digital (Google Forms, Microsoft Forms, QR Code na máquina, por exemplo.), garantindo **anonimato e facilidade de resposta**.



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (SP – MS)

ANEXO IV: SUGESTÃO DE ESTRUTURA DA PESQUISA

(Esse questionário pode auxiliar na identificação de pontos fortes e oportunidades de melhorias quando e se necessárias)

Formato e aplicação:

- a) Tempo de resposta: 2 a 3 minutos;
- b) Disponibilização: link digital, QR Code na máquina, ou formulário físico coletado periodicamente;
- c) Frequência: aplicação trimestral.

1. Identificação (opcional)

- ☐ Empregado
- ☐ Visitante
- ☐ Conselheiro

2. Com que frequência você utiliza as máquinas de café/bebidas quentes?

- ☐ Diariamente
- ☐ Algumas vezes por semana
- ☐ Uma vez por semana
- ☐ Raramente

3. Avaliação da qualidade das bebidas (*Escala de 1 a 5: 1 = péssimo, 5 = excelente*)

Qualidade geral das bebidas fornecidas: (1) (2) (3) (4) (5)

Sabor e aroma do café: (1) (2) (3) (4) (5)

Temperatura das bebidas: (1) (2) (3) (4) (5)

Qualidade do leite utilizado: (1) (2) (3) (4) (5)

Variedade de opções disponíveis: (1) (2) (3) (4) (5)

4. Avaliação das máquinas e serviço (*Escala de 1 a 5: 1 = péssimo, 5 = excelente*)

- Facilidade de uso da máquina: (1) (2) (3) (4) (5)
- Tempo de preparo das bebidas: (1) (2) (3) (4) (5)
- Disponibilidade de copos, mexedores e adoçantes: (1) (2) (3) (4) (5)
- Higiene e limpeza da máquina: (1) (2) (3) (4) (5)

5. Ocorrências e atendimento

Você já encontrou a máquina sem insumos (café, leite, copos, por exemplo)?



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (SP – MS)

() Sim, várias vezes

() Sim, algumas vezes

() Não, nunca aconteceu

6. Caso tenha solicitado manutenção ou reposição, como avalia o tempo de resposta da equipe responsável?

() Muito rápido

() Razoável

() Demorado

() Nunca precisei solicitar

7. Sugestões e comentários

Existe algo que você gostaria de sugerir para melhorar o serviço?

38



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (MS – SP)

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS

Processo nº SEI: 003321.000014/2025-55

2. ÁREA REQUISITANTE

Setor: Administrativo

Responsáveis: Mariana Souza

3. OBJETO

Contratação de empresa especializada no fornecimento de café e bebidas quentes, por meio de máquinas automáticas (self-service), em regime de comodato para 2 (duas) máquinas de autosserviço de café e bebidas quentes, compreendendo o fornecimento de todos os insumos, materiais, equipamentos, limpeza, abastecimento e manutenções, nas sedes do Conselho Regional de Nutrição – 3ª Região, sito a Av. Brigadeiro Faria Lima, nº 1.461 – 3º e 11º andares, Jardim Paulistano, São Paulo/SP, conforme especificações, condições e exigências estabelecidas neste Estudo Técnico Preliminar. O critério de julgamento adotado será o menor preço global, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

4. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

- 4.1. Nos termos do inciso I, § 1º, art. 18 da Lei 14.133/2021, o objeto da contratação, é a prestação de serviço de abastecimento de bebidas quentes, executados na sede do Conselho Regional de Nutrição - (SP/MS) CRN-3, pela necessidade de ofertar bebidas quentes como um benefício aos funcionários e visitantes, com objetivo de compor um melhor ambiente de trabalho e acolhimento, e pelo fato deste órgão não contar atualmente com profissionais em sua estrutura operacional para a área da copa;
- 4.2. Justifica-se ainda, o serviço pela demanda por bebidas de qualidade, com segurança e higiene, promovendo o bem-estar dos colaboradores, incluindo:
 - 4.2.1. Fornecimento de Equipamentos com instalação e manutenção de máquinas automáticas para bebidas quentes;
 - 4.2.2. Suprimento de Insumos: café em grão torrado (moído no momento do consumo), leite em pó integral, chá, preparo para bebidas lácteas chocolate, cappuccino, cappuccino com chocolate, copos descartáveis, paletas, açúcar, adoçantes, água mineral, entre outros insumos, de maneira contínua e adequada, conforme a demanda;
- 4.3. O CRN-3 investe constantemente em seu ambiente de trabalho, alinhado às boas práticas de acolhimento, de modo a concretizar o viés qualitativo dos serviços de sua competência, propiciando maior motivação e produtividade, e controle no cumprimento de planos e metas estipuladas;
- 4.4. Nesse sentido, foi implantado o serviço de abastecimento de bebidas quentes, em 2021, com contrato que expirará em 02 de agosto de 2025. Atualmente são prestados através do Contrato Administrativo 17/2021, Processo Administrativo nº. 003315.000010/2021-22, celebrado entre este CRN-3 e empresa VIP CAFÉ COMÉRCIO DE MÁQUINASE CAFÉ LTDA. – ME, inscrita no CNPJ/MF sob o 07.196.411/0001-43;



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (MS – SP)

- 4.5. A falta deste benefício, poderá comprometer a motivação da equipe, impactando diretamente na qualidade dos serviços prestados aos inscritos;
- 4.6. As expectativas esperadas estão alinhadas à oferta de produtos mais próximos dos minimamente processados e processados procurando excluir os itens ultraprocessados e maior aproximação aos sabores e serviços esperados pelos empregados e conselheiros, nos moldes da alimentação adequada e saudável requeridas pelos guias alimentares brasileiros;
- 4.7. Pelo exposto, a contratação pretendida resta plenamente justificada pelo risco de comprometimento da motivação e produtividade na prestação de serviços aos profissionais inscritos neste CRN-3 e à sociedade, quanto pelos benefícios relacionados ao aumento da qualidade no ambiente, buscando a excelência na entrega de resultados com contratação de serviços qualificados e especializados, além da contribuição para que este Conselho mantenha a maturidade na gestão e maior capacidade de aprimorar;
- 4.8. A autorização para iniciar o planejamento, inicialmente com o estudo técnico preliminar que foi dada pelo Documento de Formalização de Demanda 29/2024;
- 4.9. Há também, a necessidade de subsidiar a elaboração do termo de referência, em cumprimento ao disposto na Lei Federal 14.133/2021 e Instrução Normativa SEGES/MPDG 58/2022.

5. PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Nos termos do inciso II, § 1º, art. 18 da Lei 14.133/2021 e no Orçamento do Exercício para 2025 e em conformidade com o Planejamento Estratégico do CRN-3, que visa assegurar a adequada infraestrutura e suporte necessário às necessidades do referido órgão, com informações específicas como segue:

6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

(Inciso III, § 1º, art. 18 da Lei 14.133/2021)

Para atender aos objetivos de comodidade, segurança sanitária e neutralidade institucional no fornecimento de bebidas quentes no ambiente do Conselho Regional de Nutrição da 3ª Região (CRN-3), a contratação deverá obedecer aos seguintes requisitos técnicos e operacionais:

6.1. Equipamentos

- 6.1.1. Alocação de duas máquinas automáticas de bebidas quentes que operem no sistema autosserviço e livres de logomarcas de empresas ligadas aos setores de nutrição e alimentação, mantendo a neutralidade institucional;
- 6.1.2. A máquina deverá ser semiautomatizada;
- 6.1.3. Operar no sistema de autosserviço;
- 6.1.4. Permitir ao usuário, a seleção de doses com diferentes opções de açúcar;
- 6.1.5. Acesso à água quente;
- 6.1.6. Sem logomarcas de fornecedores ligados à nutrição e alimentação, reforçando o caráter imparcial da instituição e evitando vínculos publicitários, com alinhamento ao Código de Ética e Conduta do Nutricionista, na Resolução CFN 599/2018;

6.2. Qualidade e segurança sanitária

As máquinas equipadas com sistema de autolavagem, com temperatura mínima de 97°C, e dispositivo de fechamento automático, garantindo a higiene no fornecimento de bebidas, com insumos acondicionados em compartimentos específicos a cada um, vedados e adequados para evitar contaminações;



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (MS – SP)

6.3. Automação completa e controle de consumo

As máquinas com funcionamento sem contato manual com os insumos e utensílios, que garanta a colocação manual de copos em compartimentos internos; dotados de sistema de contador de doses, com controle automatizado e dispositivos invioláveis para monitoramento; com controle de doses incompletas e programação de limite de doses, assegurando a gerenciamento e supervisão do consumo e da eficiência dos custos;

6.4. Versatilidade e atendimento às necessidades dos usuários

Os equipamentos deverão fornecer uma variedade de bebidas quentes, como café expresso, leite, cappuccino, chá e chocolate, com sistema de fornecimento de açúcar ajustável, incluindo opção de bebida sem açúcar. Espera-se também, a entrega da água quente, sem contabilização para faturamento, possibilitando maior economia e praticidade;

6.5. Manutenção e identificação das máquinas

Equipamentos com até dois anos de uso e em perfeito estado de funcionamento, acompanhados de nota fiscal e identificação completa (série, modelo e procedência). Estarão sujeitos a vistorias periódicas, garantindo que permaneçam dentro das especificações a serem acordadas, e com a manutenção necessária para evitar avarias e interrupções no funcionamento.

6.6. Requisitos legais

- 6.6.1. Possuir manual de boas práticas sanitárias – MBP nos termos da Portaria MS nº 1428/1993, Portaria MS nº 326/1997 e Portaria CVS/SP nº 05/2013 e suas versões posteriores;
- 6.6.2. Possuir procedimentos operacionais padronizados – POP nos termos da Portaria MS nº 1428/1993, Portaria MS nº 326/1997 e Portaria CVS/SP nº 05/2013 e suas versões posteriores;
- 6.6.3. Possuir manuais de conservação e manutenção para as respectivas máquinas, lembrando que devem fazer referência às embalagens dos produtos;
- 6.6.4. Possuir entre os objetivos sociais disposto no ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, a execução de atividades de comunicação social ou atividade compatível;
- 6.6.5. Apresentar declaração(ões), atestado(s) ou certidão(ões) expedida(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, que ateste(m) a prestação de produtos e serviços elencados por esse órgão, nos últimos 36 (trinta e seis) meses;
- 6.6.6. A(s) declaração(ões), atestado(s) ou certidão(ões) deverão ser apresentadas em papel timbrado assinado, com nome, telefone, cargo e e-mail de identificação dos representantes dos respectivos declarantes;
- 6.6.7. Deverá comprovar experiência de no mínimo 2 (dois) anos, na execução de pelo menos 50% (cinquenta por cento) de produtos e serviços elencados por esse órgão;
- 6.6.8. A CONTRATADA deverá possuir quantitativo de profissionais adequados, além de infraestrutura necessária de equipamentos e suprimentos, de forma a garantir a perfeita execução dos serviços, garantindo um produto esperado, a ser descrito no termo de referência;
- 6.6.9. Declarar que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço;
- 6.6.10. Quando convocada, deve promover o cadastramento e a assinatura dos documentos como termo de contrato, termos aditivos e demais documentos no Sistema Eletrônico de Informação – SEI;



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (MS – SP)

6.7. Natureza do serviço

- 6.7.1. Os serviços a serem contratados enquadram-se como serviços de comuns, intangível, indivisível e continuada, não se enquadrando no conceito de bens e serviços comuns;
- 6.7.2. Trata-se de serviço a ser executado de forma contínua, cuja interrupção comprometerá as boas práticas de acolhimento dos CRN-3, fragilizando a produtividade e a qualidade dos serviços prestados pelos empregados no cumprimento de planos e metas estipuladas;

6.8. Requisitos de sustentabilidade

- 6.8.1. Os serviços deverão respeitar as normas e os princípios ambientais, minimizando os efeitos dos danos ao meio ambiente, conforme disposto no art. 144 da Lei 14.133/21, utilizando tecnologias e materiais ecologicamente corretos práticas de sustentabilidade ambiental, de otimização de recursos, de redução de desperdícios e de redução da poluição;
- 6.8.2. Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada e para a preservação dos recursos hídricos, nos termos da Lei nº 9.433/1997 e da legislação local, considerando a política socioambiental do órgão;
- 6.8.3. Realizar programa interno de capacitação de seus empregados visando à adoção de práticas para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água, redução de produção de resíduos sólidos e coleta seletiva, observadas as normas ambientais vigentes;

6.9. Habilitação (art. 62 ao 70, Lei 14.133/2021)

6.9.1. Habilitação técnica

Como condição prévia ao exame dos documentos de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará 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:

- 6.9.1.1. SICAF atualizado;
- 6.9.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS mantido pela Controladoria Geral da União (www.portaltransparencia.gov.br/ceis);
- 6.9.1.3. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php;
- 6.9.1.4. Lista de inidôneos e o Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos – CADICON, mantidos pelo Tribunal de Contas da União – TCU;
- 6.9.1.5. Para a consulta de pessoa jurídica, os itens “5.4.1.1.” ao “5.4.1.3.” acima poderão ser substituídos pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>).
- 6.9.1.6. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação do licitante será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica e financeira e habilitação técnica, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP 03/2018.
- 6.9.1.7. O interessado, para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa SEGES/MP 03/2018 mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (MS – SP)

- 6.9.1.8.** É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada;
 - 6.9.1.9.** O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto 10.024/2019.
 - 6.9.1.10.** Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.
- 6.9.2. Habilitação jurídica**
- 6.9.2.1.** No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
 - 6.9.2.2.** 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;
 - 6.9.2.3.** 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;
 - 6.9.2.4.** 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;
 - 6.9.2.5.** No caso de cooperativa deverá ser apresentada ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei 5.764/1971;
 - 6.9.2.6.** No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;
 - 6.9.2.7.** Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;
 - 6.9.2.8.** O objeto social deverá ser compatível com o objeto desta licitação, sob pena de inabilitação.
- 6.9.3. Qualificação econômico-financeira**
- 6.9.3.1.** Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais, quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta.
 - 6.9.3.2.** É admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato/estatuto social.
 - 6.9.3.3.** Caso a Licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei 5.764/1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (MS – SP)

- 6.9.3.4.** 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:

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

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

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

- 6.9.3.5.** As Licitantes 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 patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação;
- 6.9.3.6.** Certidão Negativa de Falência ou Concordata, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data de emissão não superior a 90 (noventa) dias, da sessão pública.

6.10. Havendo a necessidade de envio de documentos complementares, necessários à confirmação daqueles que serão exigidos no Edital e se já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de inabilitação.

6.11. Ressalvado o disposto no item “5.4.1.10.”, os licitantes deverão encaminhar, nos termos do Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação.

7. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO

(Inciso IV, § 1º, art. 18 da Lei 14.133/2021)

7.1. Quantitativos conforme requisitos que seguem:

Item	Local	Nº de máquinas	Quantidade mínima doses mensais máquinas
01	3º andar	01	3500
	11º andar	01	

- 7.2.** A franquia, a quantidade mínima de doses será paga mensalmente pela CONTRATANTE, mesmo diante de menor quantidade consumida;
- 7.3.** O preço unitário fixado por dose para o consumo além da franquia (doses excedentes), deverá ser igual ou menor que o preço ofertado para o valor da dose estipulado na franquia;
- 7.4.** O presente objeto será para fornecimento contínuo, com adoção de regime de execução, a Empreitada por Preço Global;
- 7.5.** O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 120 (cento e vinte) meses, com base no artigo 107, da Lei nº 14.133/2021.



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (MS – SP)

8. LEVANTAMENTO DE MERCADO E JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA

(Inciso V, § 1º, art. 18 da Lei 14.133/2021)

- 8.1. O serviço de abastecimento de bebidas quentes decorrentes do contrato vigente, não atingiu o grau de satisfação esperado pelos empregados e conselheiros que constantemente demonstram insatisfação com a qualidade dos produtos, constatação observada em pesquisa de clima organizacional realizada em 2023;
- 8.2. A insatisfação dos empregados e conselheiros com o padrão das bebidas quentes ofertadas, o que gerou a necessidade de realizar um novo levantamento de mercado especializado;
- 8.3. Assim, a nova contratação deverá atender ao disposto na legislação atual e satisfação dos colaboradores e conselheiros, sendo necessária a realização deste estudo para verificar as soluções viáveis para esta finalidade;
- 8.4. Serviço de preparo e distribuição de bebidas quentes no CRN-3:
 - 8.4.1. Inicialmente aventada essa possibilidade, com disposição das bebidas em garrafas térmicas nas copas do 3º e 11º andar. Contudo, em experiências já vividas até o ano de 2021, isto é, antes deste tipo de contratação foi observado desperdícios de produtos, mão de obra ociosa após o preparo e distribuição das bebidas, instabilidades na qualidade do produto (temperatura, diluição, sabor, entre outros), providência das garrafas térmicas, por exemplo;
 - 8.4.2. Diante do exposto, esta possibilidade foi descartada;
- 8.5. Serviço de preparo e distribuição de bebidas quentes a partir de máquinas automáticas:
 - 8.2.1. Nessa forma de atendimento percebe-se o serviço otimizado conforme as necessidades diárias do CRN-3, com praticidade, economia e padronização na oferta das bebidas quentes, reduzindo custos operacionais do preparo manual, da mão-de-obra, de tempo, com qualidade e disponibilidade contínua em eventos e no dia a dia da instituição;
 - 8.2.2. Para o presente estudo, houve análise de produtos com padrão superior ao atual;
 - 8.2.3. A pesquisa de mercado foi realizada de acordo com os termos da Instrução Normativa SEGES nº 58/2022, que regulamenta a Lei nº 14.133/2021;
 - 8.2.4. Conforme orientações da IN nº 58/2022, o valor estimado neste estudo técnico preliminar foi obtido mediante elaboração de planilha de custos e formação de preço final, incluídos os índices de tributação, despesas previdenciárias e trabalhistas vigentes, os insumos, descartáveis, equipamentos em comodato e serviços para abastecimento de duas máquinas, sendo uma no 3º andar e outra no 11º andar da sede do CRN-3, conforme pode ser observado nos documentos que completam esse processo;
 - 8.2.5. Feito levantamento de mercado quanto as soluções e inovações existentes e que podem atender aos requisitos adequados às necessidades do CRN-3, visando alcançar os resultados pretendidos pela contratação, levando-se em conta aspectos de satisfação, economicidade, eficácia, eficiência, padronização, sustentabilidade e inovação;



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (MS – SP)

- 8.2.6. Iniciado através da visita à Feira Internacional de Produtos e Serviços para Alimentação fora do Lar – FISPAL, com objetivo de analisar os fornecedores com tecnologia atualizada e adequada às necessidades do CRN-3:
- 8.2.7. Identificados vários fornecedores:
- 8.2.7.1. Connect Vending (Três Corações);
 - 8.2.7.2. Barista;
- 8.2.8. Além da pesquisa na FISPAL, foram encontrados fornecedores que podem atender tal necessidade, sendo identificado os fornecedores:
- 8.2.8.1. Gran Coffee;
 - 8.2.8.2. Multicafé;
 - 8.2.8.3. Nescafé (Nestlé);
 - 8.2.8.4. Pilão;
 - 8.2.8.5. Smart Café;
 - 8.2.8.6. Vip Café;
- 8.2.9. Houve exclusão os fornecedores que não participam de licitações, visando a continuidade da pesquisa com os fornecedores, permanecendo:
- 8.2.9.1. Barista;
 - 8.2.9.2. Connect Vending;
 - 8.2.9.3. Gran Coffee;
 - 8.2.9.4. Vip Café;
- 8.2.10. Nesse estudo, para melhor avaliação e assertividade na escolha foram realizados testes de degustação junto aos empregados e conselheiros com as empresas:
- 8.2.10.1. Barista;
 - 8.2.10.2. Connect Vending;
 - 8.2.10.3. Vip Café;
- 8.2.11. Considerando níveis de satisfação atual dos empregados, a pesquisa de opinião foi realizada com as referidas empresas (itens 8.2.10.1; 8.2.10.2 e 8.2.10.3. com produtos de qualidade gourmet e *premium*;
- 8.2.12. O resultado comparativo das pesquisas de opinião, referente a qualidade das bebidas quentes e demais serviços dos fornecedores encontram-se em anexo;
- 8.2.13. Apesar das pesquisas realizadas, não foi possível encontrar 100% dos produtos dentro da expectativa mínima, com itens minimamente processados e processados, sendo então, parte deles ultraprocessados. Além disso a tecnologia disponível não facilitou a utilização dos alimentos inicialmente esperados. Portanto, não foi identificado um fornecedor que atendesse o CRN-3 na plenitude desejada.
- 8.2.14. As soluções seguem aqui descritas:
- 8.2.14.1. Características da solução 1 – Connecting Vending (Três Corações):**
- a) Máquina semiautomática (sem copo): copos de papel e mexedores biodegradáveis, não inclusos na máquina;
 - b) Copos e paletas providenciados pelo fornecedor;
 - c) Dispenser com açúcar incluso;
 - d) Apresentação de compostos lácteos contendo açúcar: bebida chocolate cappuccino com chocolate e cappuccino canela com açúcar;
 - e) Produtos sem açúcar: leite, chá, café;



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (MS – SP)

- f) Com sistema antifraude (servidor fechado) que emite relatórios personalizados com acompanhamento em tempo real do consumo;
- g) Grãos do café *premium* (linha profissional) ou gourmet (blend menos intenso);
- h) Copos e paletas entregues pelo fornecedor;
- i) Equipamentos novos entregues em novos contratos.

8.2.14.2. Características da solução 2 – Connecting Vending (personalizado):

- a) Máquina semiautomática (sem copo);
- b) Copos de papel e mexedores biodegradáveis, não inclusos na máquina e entregues pelo fornecedor
- c) Dispenser com açúcar incluso;
- d) Com café em pó marca Três Corações ou América;
- e) Com leite integral;
- f) Com chocolate e capuccino da marca América sem presença de açúcar, mas contendo edulcorantes acessulfame K e aspartame;
- g) Com sistema antifraude (servidor fechado).

8.2.14.3. Características da solução 3 – Baristo:

- a) Máquina semiautomática (sem copo);
- b) Dispenser com açúcar incluso;
- c) Copos de papel e mexedores biodegradáveis, não inclusos na máquina e entregues pelo fornecedor
- d) Com café em grãos *gourmet* torrado e moído, 100 % arábica, com acidez baixa e ponto de torra médio escuro;
- e) Com produtos à base de composto lácteos;
- f) Com produtos sem açúcar, sendo exceção, o chocolate e cappuccino canela.

8.2.14.4. Características da solução 4 – Gran Coffee:

- a) Máquina automática (com copo e mexedores biodegradáveis inclusos e adquiridos pelo fornecedor);
- b) Dispenser com açúcar incluso;
- c) Com produtos à base de composto lácteos;
- d) Opção para retirada do açúcar de todas as bebidas, sendo exceção, o chá;
- e) Café do centro.

8.2.14.5. Características da solução 5 – Vip Café (produtos com padrão superior ao atual):

- a) Máquina automática (com copo e mexedores biodegradáveis inclusos e adquiridos pelo fornecedor);
- b) Dispenser com açúcar incluso;
- c) Café (padrão superior ao atual) da Marca Goud Valle Gourmet, 100% arábica, com ponto de torra e aroma intensos;
- d) Leite integral instantâneo da marca Itambé;
- e) Chocolate (padrão superior ao atual) da marca Qualimax, com menor teor de açúcar que o atual, com leite em pó integral, maltodextrina, cacau em pó, sal e canela em pó;
- f) Chá mate sem açúcar;

8.6. Justificativa técnica



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (MS – SP)

- 8.6.1. Com a contratação da solução 01, há vantagem demonstrada no resultado da pesquisa de opinião anexo, realizada para os empregados do CRN-3;
 - 8.6.2. Já com a contratação da solução 02, além dos bons resultados no teste de aceitabilidade, há produtos com melhor proximidade ao padrão nutricional esperado;
 - 8.6.3. A opção 3 deixa de ser insuficiente em diversos quesitos, mas tem a vantagem da qualidade do café, com aceitabilidade boa, sendo esta, a bebida mais consumida pelos empregados;
 - 8.6.4. O fornecedor referente a solução 4 não aceitou realizar o teste de aceitabilidade;
 - 8.6.5. No teste de aceitabilidade referente a solução 5 houve problemas técnicos com máquina, sendo corrigidos no dia seguinte, ocasionando impactos negativos na análise. Contudo, o ponto positivo é a comprovação da composição nutricional dos ingredientes com padrão superior ao apresentado no serviço atual.
- 8.7. Justificativa financeira consta em anexo.

9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

(Inciso VI, § 1º, art. 18 da Lei 14.133/2021)

Consta em anexo

10. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

(Inciso VII, § 1º, art. 18 da Lei 14.133/2021)

- 10.1. A solução proposta visa atender as necessidades do CRN-3 quanto ao preparo e distribuição de tais bebidas quentes, por meio da contratação de máquinas automáticas ou semiautomáticas de leite, café, bebida chocolate, chá e outras bebidas, com foco em padrão superior ao servido atualmente, a praticidade e a economicidade;
- 10.2. Após o levantamento de mercado e a análise das alternativas disponíveis, foi verificado que a utilização de máquinas garante padronização na oferta das bebidas quentes, a redução de desperdícios e a otimização de recursos humanos e materiais;
- 10.3. As opções analisadas consideram tecnologias atualizadas, padrões de qualidade *gourmet* e *premium*, e ainda, com inclusão de insumos adequados às expectativas nutricionais e de sustentabilidade;
- 10.4. A solução busca, ainda, garantir o conforto e a satisfação dos empregados e conselheiros, além de promover eficiência operacional na recepção de visitantes, nos eventos e na rotina do CRN-3.

11. JUSTIFICATIVAS PARA O NÃO PARCELAMENTO DA CONTRATAÇÃO

(Inciso VIII, § 1º, art. 18 da Lei 14.133/2021)

O não parcelamento da contratação para o serviço de preparo e distribuição de bebidas quentes justifica-se:

- 11.1. Pela necessidade de garantir a padronização do atendimento e a uniformidade no padrão das bebidas e insumos fornecidos;



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (MS – SP)

- 11.2. A contratação fragmentada poderia resultar em discrepâncias nos padrões de serviço entre diferentes fornecedores, além de aumentar a complexidade na gestão administrativa e operacional;
- 11.3. Dificuldades no controle logístico e de manutenção das máquinas;
- 11.4. Ademais, a integralidade da contratação proporciona maior eficiência no acompanhamento do consumo, na emissão de relatórios personalizados e no atendimento contínuo às necessidades do CRN-3;
- 11.5. Otimização de recursos, assegurando economicidade e eficácia na execução do contrato.

12. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

(Inciso IX, § 1º, art. 18 da Lei 14.133/2021)

A contratação do serviço de preparo e distribuição de bebidas quentes por meio de máquinas semiautomáticas visa alcançar os seguintes resultados:

- 12.1. Qualidade com garantia de um padrão e consistência no preparo das bebidas, atendendo às preferências dos empregados (gourmet e premium), atendendo às expectativas dos empregados, conselheiros e visitantes do CRN-3. A contratação possibilita o fornecimento de bebidas em quantidades uniformes e com sabores consistentes, o que contribui para a satisfação dos usuários;
- 12.2. Disponibilizar bebidas quentes de forma contínua contribui diretamente para o bem-estar dos empregados e conselheiros, criando um ambiente de trabalho mais acolhedor e produtivo. Essa iniciativa pode impactar positivamente o desempenho no trabalho, já que o acesso facilitado a essas bebidas, que fazem parte do dia a dia de muitos, proporciona maior conforto e permite pausas rápidas e revigorantes no CRN-3;
- 12.3. Responsabilidade da CONTRATADA por insumos conforme especificações do termo de referência e higienização das máquinas durante o abastecimento;
- 12.4. Higiene e segurança das bebidas:
 - 12.4.1. A partir da automatização das máquinas, eliminando a manipulação manual no preparo das bebidas, reduzindo o risco de contaminações diversas e garantindo que todos os padrões de higiene, segurança do alimento e redução dos riscos de acidentes;
 - 12.4.2. Cumprindo as regulamentações sanitárias e de segurança dos alimentos pela empresa fornecedora;
 - 12.4.3. Manutenção das máquinas e insumos livres de qualquer contaminação;
 - 12.4.4. Entrega de insumos dentro da validade dos produtos;
 - 12.4.5. Em caso haja alguma suspeita da composição do produto final e/ou toxinfecção alimentar o vencedor do certame se responsabilizará pela confecção e pagamento de análises laboratoriais, visando a detecção da causa;
- 12.5. Empresa portando o respectivo manual de boas práticas de manipulação de alimentos, considerando que armazena e distribuiu produtos alimentícios, nos termos da Portaria MS nº 1428/1991, Portaria MS nº 326/1993, Resolução RDC nº 275/2002; Resolução RDC nº 216/2004 e Portaria CVS/SP nº 05/2013;
- 12.6. Treinamento comprovado de funcionários da CONTRATADA quanto à cultura de segurança dos alimentos, incluindo as boas práticas sobre manipulação de alimentos, procedimento operacional padronizado das máquinas, visando a operação sanitária segura, nos termos da Portaria MS nº 1428/1991, Portaria MS nº 326/1993, Resolução RDC nº 275/2002; Resolução RDC nº 216/2004 e Portaria CVS/SP nº 05/2013;



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (MS – SP)

- 12.7.** Máquinas com os respectivos procedimentos operacionais padronizados – POP para as respectivas limpeza e conservação, nos termos da Portaria MS nº 1428/1991, Portaria MS nº 326/1993, Resolução RDC nº 275/2002; Resolução RDC nº 216/2004 e Portaria CVS/SP nº 05/2013;
 - 12.8.** Máquina com manutenção de forma preventiva e periódicas, como limpeza interna e substituição de peças de desgaste, para evitar falhas e manter o desempenho constante, diante de inspeções regulares com técnicos especializados, a partir de cronogramas a serem definidos junto à CONTRATADA, garantindo que as máquinas estejam sempre em condições ideais de funcionamento.
 - 12.9.** Máquina com manutenção corretiva a serem requeridos, visando a solução de problemas ou falhas inesperadas, com um tempo de resposta do suporte técnico de no máximo 24 horas, para evitar interrupções no fornecimento de bebidas.
 - 12.10.** Máquinas com o respectivo manual de funcionamento;
 - 12.11.** Substituição de equipamentos em caso de defeito em caso de defeito irreparável ou de reparo prolongado, será exigida a reposição do equipamento em questão com prazo limite de 24 horas para que o tempo de interrupção seja minimizado.
 - 12.12.** Caso o reparo exceda 24 horas, o valor médio diário de consumo será descontado do número médio estimado de doses do faturamento no mês da ocorrência.
 - 12.13.** Treinamento e suporte ao usuário pela contratada com orientação básica para os empregados quanto ao uso adequado das máquinas;
 - 12.14.** Registro e relatórios de manutenção: A contratada deverá registrar cada manutenção realizada, preventiva ou corretiva, fornecendo relatórios periódicos sobre o estado das máquinas e quaisquer ajustes feitos. Favorecendo, o controle da verificação e eficiência do serviço e a frequência de intervenções, garantindo que o contrato está sendo cumprido conforme o acordado.
 - 12.15.** Redução de desperdícios, minimizando perdas referentes ao preparo manual, armazenamento inadequado, proporcionando maior eficiência no uso de produtos alimentícios;
 - 12.16.** Otimização de recursos diversos com diminuição da necessidade de mão de obra para o preparo manual, redirecionamento a atenção dos empregados para outras atividades estratégicas;
 - 12.17.** Otimização do tempo e praticidade com o preparo das bebidas de forma rápida e prática, reduzindo o tempo que seria gasto para preparar manualmente ou buscar fora do ambiente de trabalho, evitando o deslocamento, auxiliando na manutenção do fluxo de trabalho sem grandes interrupções, assegurando que estejam disponíveis de forma contínua e imediata;
 - 12.18.** Contribuição das práticas sustentáveis por meio da utilização de copos e mexedores biodegradáveis, com redução de desperdícios de insumos;
 - 12.19.** Maior eficiência e controle operacional com a utilização de sistemas antifraude, com emissão de relatórios personalizados que possibilitam o monitoramento em tempo real do consumo das bebidas e dos custos;
 - 12.20.** Fortalecimento da hospitalidade, ambiente organizacional aprimorado e atendimento das demandas de maneira eficaz e sustentável;
 - 12.21.** Sustentabilidade e consumo responsável dos insumos, agregando valor à contratação, alinhando às práticas de responsabilidade social e ambiental do CRN-3.
- 13. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELO CRN-3 PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO, INCLUSIVE QUANTO À CAPACITAÇÃO DE EMPREGADOS PARA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL**
(Inciso X, § 1º, art. 18 da Lei 14.133/2021)



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (MS – SP)

- 13.1. Definição de responsáveis pela gestão e fiscalização contratual, designando formalmente os colaboradores que atuarão como gestor e fiscal do contrato, assegurando o cumprimento das obrigações previstas;
- 13.2. Capacitação da equipe com treinamento direcionado aos responsáveis pela gestão e fiscalização, abordando aspectos legais, técnicos e administrativos da execução contratual, com base na Lei 14.133/2021;
- 13.3. Elaboração de documentos de suporte, com instrumentos necessários, como planos de fiscalização e *checklists* para acompanhamento das etapas do serviço contratado;
- 13.4. Revisão do edital e contrato, verificando se todas as cláusulas contratuais estão alinhadas com as diretrizes institucionais e garantem o monitoramento adequado;
- 13.5. Integração com áreas envolvidas, promovendo alinhamento entre setores jurídico, financeiro e técnico para assegurar a execução eficiente e transparente do contrato.

14. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

(Inciso XI, § 1º, art. 18 da Lei 14.133/2021)

Não há.

15. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS

(Inciso XII, § 1º, art. 18 da Lei 14.133/2021)

Os **possíveis impactos ambientais** relacionados à contratação do livro podem incluir:

Seguem as descrições dos impactos, assim como as medidas mitigadoras possíveis para minimizar os efeitos ambientais negativos e associados à contratação das máquinas de bebidas quentes, garantindo que o serviço contratado esteja alinhado às práticas de sustentabilidade e às diretrizes da responsabilidade ambiental:

15.1. Resíduos sólidos

15.1.1. Impacto possível a partir do uso de copos descartáveis e mexedores;

15.1.2. Medida mitigadora com a utilização de copos e mexedores biodegradáveis, incentivando o uso de canecas ou recipientes reutilizáveis pelos empregados, reduzindo a produção de resíduos;

15.2. Consumo de energia elétrica

15.2.1. Impacto com a utilização das máquinas automáticas ou semiautomáticas, que consomem energia elétrica, contribuindo para o aumento da pegada de carbono;

15.2.2. Medida mitigadora para contratar equipamentos com maior eficiência energética e que atendam a normas técnicas de baixo consumo energético.

15.3. Uso de insumos alimentícios processados e embalados

15.3.1. Impacto pelo fornecimento de insumos embalados, aumentando a quantidade de plástico descartado e o consumo de recursos não renováveis;

15.3.2. Medida mitigadora com o descarte das embalagens para reciclagem, reduzindo o impacto ambiental;

15.4. Transporte e logística de abastecimento

15.4.1. Impacto pelo transporte constante para abastecimento das máquinas, gerando emissões de gases de efeito estufa;

15.4.2. Medida mitigadora com o planejamento organizado do abastecimento, minimizando viagens desnecessárias e, conseqüentemente, as emissões de CO₂;

15.5. Descarte de equipamentos ao fim da vida útil



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (MS – SP)

- 15.5.1. Impacto pelo descarte (se houver) inadequado das máquinas, podendo causar poluição ambiental e contaminação de solo e água;
- 15.5.2. Medida mitigadora, com a inclusão de cláusulas contratuais que obriguem o fornecedor a realizar o descarte adequado ou a reciclagem dos equipamentos ao fim de sua vida útil.

16. DAS OBRIGAÇÕES GERAIS DA CONTRATADA

Além das constantes nas anteriores, “requisição de contratação”, há ainda considerações ao cumprimento das seguintes obrigações:

- 16.1. Prover os serviços ora contratados com o pessoal adequado e capacitado quanto à cultura de segurança dos alimentos (boas práticas de manipulação dos alimentos), manejo das máquinas em todos os níveis de trabalho;
- 16.2. Desenvolver seus serviços em regime de integração e colaboração com o CONTRATANTE, atendendo às solicitações realizadas;
- 16.3. Executar os serviços conforme especificações do termo de referência que será gerado, com disposição de empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais;
- 16.4. Fornecer e utilizar os produtos alimentícios, insumos, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, com a qualidade e quantidade mínimas a serem especificadas no termo de referência;
- 16.5. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do Contrato, os insumos e serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos produtos alimentícios e demais materiais empregados;
- 16.6. Responder diretamente por quaisquer perdas, danos ou prejuízos que vierem a causar ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua ação ou omissão, dolosa ou culposa, na execução do contrato, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que es ver sujeita, ficando o CONTRATANTE autorizada a descontar dos pagamentos devidos à CONTRATADA, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 16.7. Informar ao CONTRATANTE sobre o progresso do serviço prestado e apresentar relatórios para validação;
- 16.8. Vedar a utilização de insumos na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão CONTRATANTE, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010;
- 16.9. Proteger informações do projeto durante e após o contrato firmado;
- 16.10. Manter, durante o período de contratação, as condições de habilitações diversas e exigidas;
- 16.11. Informar ao CONTRATANTE, sempre que houver alteração, o nome, o endereço e telefone do responsável a quem devem ser dirigidos os pedidos, comunicações diversas;
- 16.12. Responsabilizar-se por todos e quaisquer ônus e encargos decorrentes da legislação fiscal (federal, estadual e municipal) e da legislação social, previdenciária, trabalhista e comercial, decorrentes da execução do Contrato que será gerado por este objeto.

17. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

O prazo de vigência do contrato deverá ser de 12 (dozes) meses, podendo ser prorrogado nos termos do artigo 111 da Lei 14.133/2021.

18. SUBCONTRATAÇÃO



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (MS – SP)

Pelos dados observados nos levantamentos deste estudo técnico preliminar, na presente contratação:

- 18.1.** Não permitirá a subcontratação dos serviços, considerando que a execução direta pelo fornecedor contratado, sendo fundamental a garantir:
 - 18.1.1.** O cumprimento das especificações técnicas;
 - 18.1.2.** A qualidade dos produtos;
 - 18.1.3.** A padronização no fornecimento das bebidas quentes;
- 18.2.** A vedação à subcontratação assegura maior controle sobre a prestação do serviço;
- 18.3.** Evita prejuízos à eficiência, eficácia e continuidade do atendimento às necessidades do CRN-3;
- 18.4.** Facilita o acompanhamento e a fiscalização contratual, em conformidade com o art. 72 da Lei nº 14.133/2021.

19. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO (Inciso XIII, § 1º, art. 18 da Lei 14.133/2021)

Diante da análise apresentada, conclui-se que:

- 19.1.** A contratação de máquinas automáticas para o preparo e distribuição de bebidas quentes representa a solução mais eficiente e adequada para atender às necessidades do CRN-3;
- 19.2.** A opção elimina os problemas anteriormente identificados, como desperdício, falta de padronização e mão de obra ociosa;
- 19.3.** Promove maior economia, praticidade e qualidade no serviço, alinhando aos princípios previstos na Lei nº 14.133/2021;
- 19.4.** Garante a oferta de produtos de padrão superior ao atual, favorecendo a satisfação dos empregados e conselheiros do CRN-3;
- 19.5.** A presente solução atende aos requisitos técnicos, operacionais e administrativos, cumprindo integralmente os objetivos da presente contratação;
- 19.6.** As máquinas encontradas no mercado e selecionadas para integrar esse estudo técnico preliminar são equipamentos que podem atender aos padrões de qualidade e segurança sanitária, alinhados às diretrizes de funcionamento do CRN-3.

20. RESPONSÁVEIS

Érica Ayudarte Moreira
Jeanice de Azevedo Aguiar
Vânia Luzia Cabrera



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (MS – SP)

ANEXO III MODELO DE PROPOSTA

OBJETO: Contratação de empresa especializada no fornecimento de café e bebidas quentes, por meio de máquinas automáticas (*self-service*), em regime de comodato para 2 (duas) unidades a serem instaladas na sede do Conselho Regional de Nutrição da 3ª Região (CRN-3), sito a Av. Brigadeiro Faria Lima, nº 1.461 – 3º e 11º andares, Jardim Paulistano, São Paulo/SP. O serviço compreende o fornecimento de todos os insumos, materiais, equipamentos, limpeza, abastecimento e manutenções, conforme especificações, condições e exigências estabelecidas no Termo de Referência, Anexo I do Edital.

Item	Local	Nº. de Máquinas	Quantidade de doses mensais (Franquia)	Quantidade máxima estimada de doses excedentes (40%)
01	01 máquina no 3º andar e 01 máquina no 11º andar.	02	3500	1800

As máquinas deverão utilizar café em grão, a ser moído na hora, e insumos solúveis para o fornecimento das seguintes bebidas:

- a) Café Expresso Curto.
- b) Café Expresso Longo.
- c) Cappuccino.
- d) Cappuccino e Chocolate.
- e) Chá.
- f) Chocolate.
- g) Café com Leite.
- h) Leite.
- i) Água Quente.



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (MS – SP)

1. CUSTO FRANQUIA ANUAL

ITEM	PREÇO POR DOSE	QTE DOSE/MÊS	VALOR CUSTO MENSAL	VALOR CUSTO ANUAL
Café Expresso Curto		(B)	(C)	12 (D)
Café Expresso Longo				
Cappuccino				
Cappuccino com Chocolate				
Chá				
Chocolate				
Café com Leite				
Leite				
Água Quente				
VALOR MÉDIO	(A)	3500	(A) x (B)	(C) x (D)

2. CUSTO EXCEDENTE ANUAL

ITEM	PREÇO POR DOSE	QTE DOSE/MÊS	VALOR CUSTO MENSAL	VALOR CUSTO ANUAL
Café Expresso Curto		(B)	(C)	12 (D)
Café Expresso Longo				
Cappuccino				
Cappuccino com Chocolate				
Chá				
Chocolate				
Café com Leite				
Leite				
Água Quente				
VALOR MÉDIO	(A)	1.800	(A) x (B)	(C) x (D)



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 3ª Região (MS – SP)

3. CUSTO DA FRANQUIA TOTAL ANUAL

R\$ XXXXXXXXXXXXXXXX (por extenso).

4. CUSTO EXCEDENTE ANUAL

R\$ XXXXXXXXXXXXXXXX (por extenso).

5. CUSTO TOTAL ((1) FRANQUIA + (2) EXCEDENTE)

R\$ XXXXXXXXXXXXXXXX (por extenso).

Obs.: os valores acima deverão compreender, além do lucro, encargos sociais, todas e quaisquer despesas de responsabilidade da proponente que direta ou indiretamente, decorram do objeto licitado.

O prazo de eficácia da proposta será de 60 (sessenta) dias.

SERÁ VENCEDORA A LICITANTE QUE OFERTAR O MENOR CUSTO TOTAL (5) FRANQUIA + EXCEDENTE.

(cidade), (dia) de (mês) de 2025.

(Assinatura do Representante legal da empresa).



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO 3ª REGIÃO

Avenida Brigadeiro Faria Lima, nº 1461, 3º andar - Torre Sul - Cond. Mário Garnero - Bairro Jardim Paulistano, São Paulo/SP, CEP 01452-002
Telefone: 11-3474-6190 e Fax: @fax_unidade@ - <http://www.crn3.org.br/>

CRN3 - LICITAÇÃO - MINUTA DE CONTRATO

Processo nº 003321.000014/2025-55

*** MINUTA DE DOCUMENTO**

Unidade Gestora: Setor Administrativo do CRN-3.

**CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS
DE FORNECIMENTO DE CAFÉ E BEBIDAS
QUENTES POR MEIO DE MÁQUINAS
AUTOMÁTICAS (SELF-SERVICE), EM
REGIME DE COMODATO QUE CELEBRAM
ENTRE SI O CONSELHO REGIONAL DE
NUTRIÇÃO 3ª REGIÃO
E.....**

**MINUTA DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE CAFÉ E BEBIDAS QUENTES
POR MEIO DE MÁQUINAS AUTOMÁTICAS (SELF-SERVICE), EM REGIME DE COMODATO**

O **CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO 3ª REGIÃO**, Autarquia Federal instituído pela Lei nº 6.583/78 e Decreto nº 84.444/80, inscrito no CNPJ/MF nº 44.407.989/0001-28, com sede na Avenida Brigadeiro Faria Lima, nº 1461, 3º andar, Jardim Paulistano, São Paulo/SP, neste ato representado por sua Presidente, **Rosana Maria Nogueira**, brasileira,, e sua Tesoureira, **Rosana Teixeira dos Anjos Pereira**, brasileira, ambas com endereço profissional na cidade de São Paulo/SP, doravante designada **CONTRATANTE**, e de outro lado, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob nº, com sede, São Paulo/SP, neste ato representada por seu sócio, brasileiro, portador da cédula de identidade RG nº SSP/SP e inscrito no CPF/MF sob nº, residente e domiciliado na cidade de, doravante designada **CONTRATADA**, resolvem firmar o presente negócio jurídico, com fundamento na Lei 14133/2021 combinada com as demais normas de direito aplicáveis à espécie, tendo em vista o certame licitatório na modalidade **Pregão Eletrônico**, sob o nº...../2025, e no que consta do **Processo Administrativo SEI nº 003321.000014/2025-55**, mediante as condições constantes das seguintes cláusulas, que ambas as partes aceitam, ratificam e outorgam, por si e seus sucessores.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. A **CONTRATADA** se compromete a prestar os serviços de fornecimento de café e bebidas quentes, por meio de máquinas automáticas (self-service), em regime de comodato para 2 (duas) máquinas de autosserviço de café e bebidas quentes, compreendendo o fornecimento de todos os insumos, materiais, equipamentos, limpeza, abastecimento e manutenções, conforme especificações constantes No Termo de Referência.

1.2. As máquinas serão instaladas na sede do Conselho Regional de Nutrição da 3ª Região (CRN-3), sito a Av. Brigadeiro Faria Lima, nº 1.461 nos 3º e 11º andares, Jardim Paulistano, São Paulo/SP.

1.3. Este Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, **independentemente de transcrição**.

1.4. Objeto da contratação:

Lote	Local	Nº de máquinas	ITEM 01	ITEM 02
			Quantidade de doses mensais	Quantidade máxima estimada de doses excedentes (40%)
01	01 máquina no 3º andar 01 máquina no 11º andar	02	 Valor por dose: R\$.... (.....)	 Valor por dose: R\$..... (.....)

CLÁUSULA SEGUNDA - DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

2.1. O valor mensal da contratação é de R\$..... (.....), perfazendo o valor total de R\$..... (.....).

2.2. 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.

2.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos à **CONTRATADA** dependerão dos quantitativos de serviços efetivamente prestados.

CLÁUSULA TERCEIRA - DA VIGÊNCIA, DA PRORROGAÇÃO, DO REAJUSTE E DA RESCISÃO

3.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é de 12 (doze) meses, com início na data de e encerramento em, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 5 (cinco) anos, conforme disposto no artigo 106 da Lei 14.133/2021, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

3.1.1. Os serviços tenham sido prestados regularmente;

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

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

3.1.4. Seja comprovado que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;

3.1.5. Haja manifestação expressa da **CONTRATADA** informando o interesse na prorrogação;

3.1.6. Seja comprovado que a **CONTRATADA** mantém as condições iniciais de habilitação.

3.2. Caso ocorra a prorrogação devidamente autorizada pelo **CONTRATANTE**, o valor acima poderá ser reajustado pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo Especial (IPCA-E), tomando-se como base para cálculo a data limite da assinatura do contrato, e, as demais prorrogações se houver, as mesmas datas subsequentes.

CLÁUSULA QUARTA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

4.1. Além daquelas determinadas por leis, decretos, regulamentos e demais dispositivos legais ou das constantes do Termo de Referência, o **CONTRATANTE** obrigar-se-á a:

4.1.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela **CONTRATADA**, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

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

4.1.4. Notificar a **CONTRATADA** por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas; e

4.1.5. Pagar à **CONTRATADA** o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas no termo de referência.

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

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

4.2.2. Direcionar a contratação de pessoas para trabalhar na **CONTRATADA**;

4.2.3. Considerar os trabalhadores da **CONTRATADA** como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens;

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

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

4.2.6. Cientificar a Assessoria Jurídica para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela **CONTRATADA**;

4.2.7. Arquivar, entre outros documentos, especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após o recebimento do serviço e notificações expedidas;

4.2.8. Prestar as informações e os esclarecimentos pertinentes que venham a ser solicitados pelo representante da **CONTRATADA**; e

4.2.9. Solicitar a substituição e/ou correção dos serviços prestados que não atenderem às especificações, formas e prazos do objeto constantes do Termo de Referência, bem como no presente instrumento contratual.

CLÁUSULA QUINTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

5.1. Além daquelas determinadas por leis, decretos, regulamentos e demais dispositivos legais ou das constantes do Termo de Referência, o cumprimento das seguintes obrigações:

5.1.1. Acondicionar os materiais em embalagens compostas, se possível, por materiais recicláveis;

5.1.2. Apresentar seus relatórios de controle de produção ao fiscal de contrato designado pelo CRN-3;

- 5.1.3.** Fornecer aos seus empregados equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução dos serviços;
- 5.1.4.** Executar as boas práticas na manipulação dos alimentos, nos termos da Portaria MS 14128/1993, Portaria MS 326/1997, Resolução RDC 275/2002, Resolução RDC 216/2002 e Portaria CVS/SP nº 05/2013;
- 5.1.5.** Efetivar práticas de sustentabilidade ambiental, quando da execução dos serviços, utilizando produtos biodegradáveis, atóxicos, conforme ABNT NBR 15448-1 e 15448-2 economizando energia, gás, água, assim como separar seletivamente os resíduos oriundos da prestação dos serviços;
- 5.1.6.** Realizar a separação dos resíduos recicláveis oriundos da prestação dos serviços em parceria com o CRN-3, observados os dispositivos legais e de acordo com o Decreto nº 5.940/2006 e IN/MARE nº 6/1995;
- 5.1.7.** Cumprir as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT sobre resíduos sólidos;
- 5.1.8.** Cumprir diretrizes relativas à gestão integrada e ao gerenciamento de resíduos sólidos, obedecendo aos parâmetros estabelecidos pela Lei nº 12.305/2010;
- 5.1.9.** Garantir a total qualidade do material utilizado para a perfeita prestação dos serviços e, para tanto, utilizar absoluta e tão somente os materiais e insumos originais recomendados pelos respectivos fabricantes dos equipamentos aplicados na execução dos serviços, sob pena de responder pelos danos daí decorrentes;
- 5.1.10.** Manter estoque mínimo de materiais de consumo, em quantidades suficientes para utilização de, no mínimo 30 (trinta) dias;
- 5.1.11.** Atender prontamente todas as recomendações do CRN-3, que visem à regular execução do presente contrato;
- 5.1.12.** Responsabilizar-se pela segurança do trabalho de seus empregados, em especial durante o transporte e descarga dos materiais;
- 5.1.13.** Arcar com todos os encargos de sua atividade, sejam eles trabalhistas, sociais, previdenciários, fiscais ou comerciais;
- 5.1.14.** Comparecer, sempre que solicitada, à sede do CRN-3, a fim de receber instruções, participar de reuniões ou para qualquer outra finalidade relacionada ao cumprimento de suas obrigações;
- 5.1.15.** Fornecer aos seus empregados todas as condições necessárias para o cumprimento das Normas de Segurança e prevenção de Acidentes, quando no desempenho de suas funções;
- 5.1.16.** Responder por danos, de qualquer natureza, que venham a sofrer seus empregados, terceiros ou do CRN-3, em razão de acidentes por ação ou omissão, dolosa ou culposa de seus prepostos ou de quem em seu nome agir;
- 5.1.17.** Acatar todas as orientações do CRN-3, sujeitando-se à ampla e irrestrita fiscalização, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas;
- 5.1.18.** Executar os serviços conforme especificações no Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade especificadas;
- 5.1.19.** Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 5.1.20.** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990), ficando o CRN-3 autorizado a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à **CONTRATADA**, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 5.1.21.** Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

- 5.1.22.** Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;
- 5.1.23.** Apresentar ao CRN-3, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço;
- 5.1.24.** Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade ao CRN-3;
- 5.1.25.** Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas do CRN-3;
- 5.1.26.** Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a **CONTRATADA** relatar ao CRN-3 toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;
- 5.1.27.** Relatar ao CRN-3 toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;
- 5.1.28.** Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de 16 (dezesesseis) anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de 14 (quatorze) anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 5.1.29.** Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 5.1.30.** Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 5.1.31.** Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no inciso VII, do art. 92 da Lei nº 14.133/2021;
- 5.1.32.** Deter instalações, aparelhamento e pessoal técnico adequados e disponíveis para a realização do objeto da licitação;
- 5.1.33.** Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;
- 5.1.34.** A **CONTRATADA** responsabilizar-se-á pela conservação técnica, mecânica e operacional das máquinas instaladas nas dependências do **CONTRATANTE**, de modo a mantê-las em plena capacidade produtiva, substituindo quaisquer peças ou componentes que se tornarem necessários, sem ônus adicional, devendo esses serviços serem executados periodicamente;
- 5.1.35.** Dotar as máquinas de equipamentos de sistema de proteção elétrica necessários para seu funcionamento, inclusive com a utilização de estabilizadores e/ou no-breaks, caso sejam necessários (considerando a recomendação do fabricante), de modo a evitar danos a rede de energia do CRN-3 ou nas máquinas, sob pena de responsabilidade;
- 5.1.36.** Identificar todos os equipamentos, ferramentas e utensílios de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do **CONTRATANTE**;
- 5.1.37.** Comunicar, previamente, e com as devidas justificativas, a eventual necessidade de substituição de insumos/ materiais/ equipamentos/ máquinas, cuja reposição deverá ser aprovada pelo fiscal do contrato, cessando sua remessa e/ou substituição tão logo cesse a causa impeditiva;
- 5.1.38.** Executar a manutenção e reposição de insumos, periodicamente (no prazo solicitado pelo fiscal do contrato), nas máquinas, mantendo-as em perfeitas condições de uso contínuo, sem qualquer ônus adicional para o CRN-3, responsabilizando-se pela substituição de peças necessárias ao seu pleno funcionamento;
- 5.1.39.** Substituir, imediatamente, a pedido do fiscal do contrato, sem que lhe caiba o direito de reclamação ou indenização, as máquinas que apresentarem rendimento insatisfatório ou baixa qualidade nos produtos fornecidos. As máquinas só poderão ser retiradas do CRN-3 mediante autorização formal;
- 5.1.40.** Arcar com as despesas de remoção parcial ou integral de qualquer equipamento para local de assistência técnica, bem como seu retorno ao local de uso;

- 5.1.41.** Substituir, em até 08 (oito) dias úteis, as máquinas e equipamentos que tenham motivado mais de 03 (três) chamados para assistência técnica, referentes a um mesmo problema, ou mais de 05 (cinco) chamados referentes a problemas distintos em um período de 30 (trinta) dias corridos;
- 5.1.42.** Arcar com todas as despesas referentes aos insumos utilizados para abastecimento das máquinas, inclusive os elementos filtrantes;
- 5.1.43.** Fornecer todos os insumos necessários à preparação das bebidas quentes, cujas especificações terão que ser aprovadas pelo fiscal do contrato;
- 5.1.44.** Submeter, para fins de aprovação pela fiscalização do CRN-3, por ocasião da entrega e sempre que o CRN-3 julgar necessário, amostras dos insumos a serem utilizados para a preparação das bebidas quentes, não empregando aqueles desaprovados, sob pena de glosa em fatura, entre outras sanções administrativas;
- 5.1.45.** Efetuar a reposição das quantidades consumidas de bebidas quentes, mantendo as máquinas sempre abastecidas, sob pena de aplicação das sanções cabíveis; e
- 5.1.46.** Responsabilizar-se pela qualidade, validade e integridade das bebidas quentes fornecidas, devendo apresentar as datas de fabricação e validade dos insumos e materiais utilizados aptas à utilização, bem como sua procedência e o carimbo do órgão que regulamenta a qualidade dos insumos empregados.

CLÁUSULA SEXTA – DAS VEDAÇÕES

6.1. É expressamente vedado à CONTRATADA:

- 6.1.1.** A contratação de empregado pertencente ao quadro de pessoal da **CONTRATANTE** para a execução do Contrato;
- 6.1.2.** A veiculação de publicidade acerca do Contrato, salvo se houver prévia autorização do **CONTRATANTE**;
- 6.1.3.** A subcontratação de outra empresa para a execução deste Contrato.

CLÁUSULA SÉTIMA - DA FISCALIZAÇÃO

7.1. O **CONTRATANTE** indicará o fiscal de contrato e o gestor de contrato, agentes responsáveis para gerenciar, acompanhar, controlar e fiscalizar a execução dos serviços a serem contratados, conforme as atribuições e responsabilidades do art. 117 da Lei nº 14.133/2021 e o Ato Normativo CRN-3 nº 2/2019 e, sem prejuízo das sanções administrativas e penais cabíveis, podendo ser designado outro fiscal ou gestor de contrato, quando conveniente, sendo formalizado nos autos e comunicado à **CONTRATADA**, sem necessidade de elaboração de termo aditivo.

CLÁUSULA OITAVA - DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

8.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/2021, a **CONTRATADA** se:

- 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; e

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

8.2. Serão aplicadas à **CONTRATADA** que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

i) Advertência, quando a **CONTRATADA** der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

ii) Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem 8.1 deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

iii) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem 8.1 deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

iv) Multa:

(1) Moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

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

a. O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza o CRN-3 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.

(3) Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 8.1, de 10% a 20% do valor do Contrato.

(4) Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 8.1, de 5% a 20% do valor do Contrato.

(5) Para infração descrita na alínea “b” do subitem 8.1, a multa será de 3% a 15% do valor do Contrato.

(6) Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 8.1, a multa será de 3% a 10% do valor do Contrato.

(7) Para a infração descrita na alínea “a” do subitem 8.1, a multa será de 0,1% a 5% do valor do Contrato.

8.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao **CONTRATANTE** (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021).

8.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

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 (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021).

8.6. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo **CONTRATANTE** à **CONTRATADA**, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

8.7. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pelo CRN-3

8.8. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa à **CONTRATADA**, 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.

8.9. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

a) a natureza e a gravidade da infração cometida;

b) as peculiaridades do caso concreto;

- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o **CONTRATANTE**;
- e) 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 (art. 159).

8.11. A personalidade jurídica da **CONTRATADA** poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o **CONTRATADA**, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

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. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).

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 14.133/21.

8.14. Os débitos da **CONTRATADA** para com o **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 a **CONTRATADA** possua com o mesmo órgão ora **CONTRATANTE**, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

CLÁUSULA NONA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

9.1. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

9.2. O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o **CONTRATANTE**, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

9.3. A extinção nesta hipótese ocorrerá próxima à data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação da **CONTRATADA** pelo **CONTRATANTE**, nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

9.4. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

9.5. 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 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

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

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

9.5.3. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado por meio de termo de aditivo.

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

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

9.6.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos; e

9.6.3. Indenizações e multas.

9.7. 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 (art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021).

9.8. O contrato poderá ser extinto caso se constate que a **CONTRATADA** 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 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 (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA E RECEBIMENTO

10.1. Entrega do Produto

10.1.1 As entregas deverão ser efetuadas no horário entre 9h e 16h, entre segunda-feira e sexta-feira, exceto feriados, pontos facultativos municipais da cidade de São Paulo, em horário a ser acordado com o CRN-3, no endereço Av. Brigadeiro Faria Lima, nº 1491, 3º andar, São Paulo/SP. Durante o período de recesso a ser informado com antecedência mínima de 5 (cinco) dias úteis, haverá suspensão de fornecimento.

10.2. Procedimentos para entrega:

10.2.1 Haverá análise dos produtos, devendo considerar as especificações referenciadas, e ainda:

a) A solicitação para reposição será informada pelo CRN-3 por correio eletrônico, no formato “DD/MM/AAAA”;

b) Recusa e devolução parcial ou total dos insumos, conforme o caso, ficando a **CONTRATADA** obrigada a substituí-los no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, contados da data de recebimento da notificação escrita, sob pena de incorrer em atraso quanto ao prazo de execução;

10.3. Do recebimento e da avaliação da qualidade durante o período contratual

10.3.1. A avaliação da qualidade do produto compreenderá a inspeção das características básicas observadas quando da análise das amostras, a avaliação sensorial e a análise laboratorial quando julgar necessário. Tais avaliações serão realizadas em conjunto ou de forma independente. Caso as características básicas e/ ou a qualidade do produto não correspondam às exigências descritas em edital, o alimento será devolvido, a qualquer tempo, e, a empresa deverá proceder a substituição do produto, sem qualquer ônus para o CRN-3, independentemente da aplicação das penalidades cabíveis.

10.3.2. O **CONTRATANTE** designará formalmente, um empregado para acompanhar a entrega do(s) produtos(s), conforme Termo de Referência, bem como para atestar o recebimento.

10.3.3. A execução da contratação será acompanhada por um empregado, previamente designado pelo **CONTRATANTE**, para proceder à fiscalização, nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/2021, que deverá atestar o fornecimento.

10.3.4. Os itens que estiverem em desacordo com as especificações exigidas no Termo de Referência, apresentarem vício de qualidade ou impropriedade para o uso, serão recusados e devolvidos parcial ou totalmente, conforme o caso, ficando a **CONTRATADA** obrigada a substituí-los no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da data de recebimento da notificação escrita, sob pena de incorrer em atraso quanto ao prazo de execução;

10.3.5. A avaliação da qualidade do produto será efetuada por ocasião de sua entrega.

10.4. Outras obrigações constantes no Termo de Referência e seus anexos sobre condições de entrega e recebimento, deverão ser objeto de cumprimento pela **CONTRATADA**.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)

11.1. Os recursos para custeio das despesas decorrentes deste contrato correrão à conta das dotações orçamentárias do **CONTRATANTE** para o exercício de 2025.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO PAGAMENTO

12.1. O pagamento será realizado mensalmente, após a conferência e validação do relatório de prestação de serviços pelo Gestor do Contrato.

12.2. O relatório mensal deve conter:

12.2.1. Registro das doses fornecidas por máquina e respectivo andar;

12.2.2. Histórico de abastecimentos e manutenções realizadas;

12.2.3. Comprovação de atendimento às exigências contratuais; e

12.2.4. Eventuais penalidades aplicadas por descumprimento de obrigações contratuais.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES

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

13.2. 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.

13.3. 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 (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

13.4. 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 QUARTA – PUBLICAÇÃO

14.1. 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 QUINTA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

15.1. 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 SEXTA – DO FORO

16.1. As partes elegem de comum acordo, o foro da Seção Judiciária de São Paulo para a solução dos conflitos eventualmente decorrente da presente relação contratual.

E por estarem assim justos e contratados, assinam o presente instrumento eletronicamente via SEI para que produza os efeitos legais.



Documento assinado eletronicamente por **Antonio Maximo de Oliveira Filho, Advogado**, em 30/04/2025, às 14:43, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no §2º, do art. 4º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.cfn.org.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **1974635** e o código CRC **268DDE3C**.

Referência: Processo nº 003321.000014/2025-55

SEI nº 1974635

MINUTA

TERMO DE DECLARAÇÃO DE CONCORDÂNCIA E VERACIDADE
Cadastro de Usuários Externos no SEI do Sistema CFN/CRN

Nome Completo do Usuário:			
Documento de Identidade:		CPF:	
E-mail:		Telefone:	
Endereço de Domicílio:		Bairro:	
Estado (UF):		Cidade:	
		CEP:	

A realização do cadastro como Usuário Externo no SEI do Sistema CFN/CRN e a entrega deste documento importará na aceitação de todos os termos e condições que regem o processo eletrônico, conforme Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015, e demais normas aplicáveis, admitindo como válida a assinatura eletrônica na modalidade cadastrada (login/senha), tendo como consequência a responsabilidade pelo uso indevido das ações efetuadas, as quais serão passíveis de apuração civil, penal e administrativa. Ainda, declaro que o endereço informado referente ao meu domicílio é verdadeiro e que são de minha exclusiva responsabilidade:

1. o sigilo da senha de acesso, não sendo oponente, em qualquer hipótese, alegação de uso indevido;
2. a conformidade entre os dados informados no formulário eletrônico de peticionamento e os constantes do documento protocolizado, incluindo o preenchimento dos campos obrigatórios e anexação dos documentos essenciais e complementares;
3. a confecção da petição e dos documentos digitais em conformidade com os requisitos estabelecidos pelo sistema, no que se refere ao formato e ao tamanho dos arquivos transmitidos eletronicamente;
4. a conservação dos originais em papel de documentos digitalizados enviados por meio de peticionamento eletrônico até que decaia o direito da Administração de rever os atos praticados no processo, para que, caso solicitado, sejam apresentados ao CFN para qualquer tipo de conferência;
5. a verificação, por meio do recibo eletrônico de protocolo, do recebimento das petições e dos documentos transmitidos eletronicamente;
6. a realização por meio eletrônico de todos os atos e comunicações processuais entre o ministério, o usuário ou a entidade porventura representada, não sendo admitidas intimação ou protocolização por meio diverso, exceto nas situações em que for tecnicamente inviável ou em caso de indisponibilidade do meio eletrônico cujo prolongamento cause dano relevante à celeridade do processo ou outra exceção prevista em instrumento normativo próprio;
7. a observância de que os atos processuais em meio eletrônico se consideram realizados no dia e na hora do recebimento pelo SEI, considerando-se tempestivos os atos praticados até as 23 horas e 59 minutos e 59 segundos do último dia do prazo, considerado sempre o horário oficial de Brasília, independente do fuso horário em que se encontre o usuário externo;
8. a consulta periódica ao SEI ou ao sistema por meio do qual efetivou o peticionamento eletrônico, a fim de verificar o recebimento de intimações, considerando-se realizadas na data em que efetuar sua consulta no sistema ou, não efetuada a consulta, quinze dias após a data de sua expedição;
9. as condições de sua rede de comunicação, o acesso a seu provedor de internet e a configuração do computador utilizado nas transmissões eletrônicas;
10. a observância dos períodos de manutenção programada, que serão realizadas, preferencialmente, no período da 0 hora dos sábados às 22 horas dos domingos ou da 0 hora às 6 horas nos demais dias da semana, ou qualquer outro tipo de indisponibilidade do sistema.

Para que o seu acesso seja liberado e o cadastro aprovado o usuário deve:

Opção 1: Apresentar pessoalmente à Gerência Administrativa do CRN/3 o original do presente Termo assinado; Cópia: Comprovante de Residência, RG e CPF ou de outro documento de identificação no qual conste o número do CPF, juntamente com os originais para fins de autenticação administrativa; ou

Opção 2: Enviar pelos Correios ou por meio do endereço eletrônico: crn3@crn3.org.br, as cópias dos documentos acima indicados, incluindo o presente Termo assinado. No caso de envio pelos Correios, para o endereço: Av. Brigadeiro Faria Lima, 1461 - 3º andar - Torre Sul - Condomínio Mario Garnero - Jd. Paulistano - São Paulo/SP - CEP: 01452-002.

Cidade/UF _____, _____ de _____ de _____

 Assinatura do Usuário Externo