

PREGÃO ELETRÔNICO

90.004/2025

CONTRATANTE (UASG)

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas – IFAM
Campus Manaus Zona Leste (158444)

OBJETO

Contratação de serviços de preparo e fornecimento de refeições sem dedicação exclusiva de mão de obra, mediante o regime de concessão onerosa de espaço público do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas - Campus Manaus Zona Leste (IFAM-CMZL)

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 2.247.680,00

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Conforme publicação no PNCP

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

Menor Preço Global

MODO DE DISPUTA:

Aberto/Fechado

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

SIM

MARGEM DE PREFERÊNCIA PARA ALGUM ITEM

NÃO



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

Sumário

1. DO OBJETO	3
2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO	3
3. DO ORÇAMENTO ESTIMADO	5
4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.....	5
5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA.....	7
6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES .	8
7. DA FASE DE JULGAMENTO	13
8. DA FASE DE HABILITAÇÃO.....	14
9. DO TERMO DE CONTRATO	17
10. DOS RECURSOS	17
11. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES.....	18
12. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO	20
13. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS	20

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS

CAMPUS MANAUS ZONA LESTE

End.: Av. Cosme Ferreira, 8045 – Bairro Gilberto Mestrinho. Cx. Postal 2204, CEP 69086-475

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90.004/2025 (Processo Administrativo nº 23857.001243/2024-75)

Torna-se público que o INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS CAMPUS MANAUS ZONA LESTE, por meio da Comissão de Contratação, designada pela Portaria nº 248-GDG/CMZL/IFAM de 10/06/2024, sediado na Avenida Cosme Ferreira, nº 8.045, Bairro Gilberto Mestrinho, na cidade de Manaus/AM, CEP. 69.086-475, realizará licitação, na modalidade **PREGÃO**, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021 e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a contratação de serviços de preparo e fornecimento de refeições sem dedicação exclusiva de mão de obra, mediante o regime de concessão onerosa de espaço público do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas - Campus Manaus Zona Leste (IFAM-CMZL), conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será realizada em grupo único, formado por 03 itens, conforme tabela constante no Termo de Referência, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

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

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

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

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

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

2.6. Para todos os itens que compõe o grupo único a participação é ampla e preferencial a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

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

2.8. 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 nº 8.538, de 2015.

2.9. Não poderão disputar esta licitação:

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

2.9.2 sociedade que desempenhe atividade incompatível com o objeto da licitação;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2.11. O impedimento de que trata o item 2.9.6 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.12. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.9.4 e 2.9.5 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

2.14. O disposto nos itens 2.9.44 e 2.9.55 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

2.15. 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, de 2021.

2.16. A vedação de que trata o item 2.10 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3. DO ORÇAMENTO ESTIMADO

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

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

4.2. 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.

4.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 8.1.1 e 8.13.1 deste Edital.

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

4.4.1 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;

4.4.2 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;

4.4.3 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;

4.4.4 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.

4.5. 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.

4.6. O licitante deverá declarar em campo próprio do sistema se o produto ou serviço ofertado é manufaturado nacional beneficiado por um dos critérios de margem de preferência indicados no Termo de Referência, quando for o caso, para usufruir do benefício.

4.7. 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.

4.7.1 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;

4.7.2 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.

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

4.8.1 de cujo capital participe outra pessoa jurídica;

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

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

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

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

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

4.8.7 que participe do capital de outra pessoa jurídica;

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

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

4.8.10 constituída sob a forma de sociedade por ações.

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

4.9. A falsidade da declaração de que trata os itens 4.4 ou 4.7 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

4.10. 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.

4.11. 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.

4.12. 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.

4.13. 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:

4.13.1 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

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

4.14. 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:

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

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

4.15. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.13 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.

4.16. 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.

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

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

5.1.1 valor unitário e total do grupo único;

5.1.2 Quantidade cotada, devendo respeitar o mínimo exigido no Termo de Referência

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

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

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

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

5.5. 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

5.13. O descumprimento das regras supramencionadas pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

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

6.1. 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.

6.2. 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.

6.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão e os licitantes.

6.4. 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.

- 6.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.
- 6.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 6.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 6.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 0,10 (dez centavos).
- 6.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.
- 6.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.
- 6.11. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 6.11.1 A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 6.11.2 A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 6.11.3 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem de classificação, sem prejuízo da aplicação da margem de preferência e do desempate ficto, conforme disposto neste edital, quando for o caso.
- 6.11.4 Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 6.11.5 Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 6.12. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
- 6.12.1 A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 6.12.2 Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 6.12.3 Caso o item em disputa envolva objeto abrangido por margem de preferência, o percentual referido na disposição anterior será de 20%, nos termos do § 6º do artigo 24 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022, incluído pela Instrução Normativa SEGES/MGI nº 79, de 12 de setembro de 2024.

- 6.12.4 No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.
- 6.12.5 Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 6.12.6 Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 6.13. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.
- 6.13.1 Caso o item em disputa envolva objeto abrangido por margem de preferência, o percentual referido na disposição anterior será de 20%, nos termos do § 5º do artigo 25 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022, incluído pela Instrução Normativa SEGES/MGI nº 79, de 12 de setembro de 2024.
- 6.13.2 Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 6.13, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.
- 6.13.3 A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 6.13.4 A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 6.13.5 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 6.13.6 Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 6.13.7 Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 6.14. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 6.15. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 6.16. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 6.17. No caso de desconexão com o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, no decorrer da etapa competitiva da licitação, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 6.18. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6.23.3 desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

6.23.4 desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

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

6.24.1 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;

6.24.2 empresas brasileiras;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7. DA FASE DE JULGAMENTO

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133, de 2021, legislação correlata e no item 2.9 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.1.1 SICAF;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.7.1 contiver vícios insanáveis;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.13. 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.

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

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

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

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

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

8.3. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão

traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

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

8.4.1 Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o Termo de Referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 10% para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

8.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia autenticada em cartório ou por arquivo eletrônico verificável em sites oficiais.

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

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

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

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

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

8.10.1 O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendado conforme termo de referência, de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8.15. Encerrado o prazo para envio da documentação de que trata o item 8.13.1, poderá ser admitida, mediante decisão fundamentada do Pregoeiro/Agente de Contratação, a apresentação de novos documentos de habilitação ou a complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes, em até 02 (DUAS) HORAS, para:

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

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

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

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

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

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

8.18. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 8.13.1.

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

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

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

9. DO TERMO DE CONTRATO

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

9.2. O adjudicatário terá o prazo de [03] dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o termo de contrato ou instrumento equivalente, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

9.3. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou instrumento equivalente, a Administração poderá: a) encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), para que seja assinado e devolvido no prazo de [03] dias úteis, a contar da data de seu recebimento; b) disponibilizar acesso a sistema de processo eletrônico para que seja assinado digitalmente em até [03] dias úteis; ou c) outro meio eletrônico, assegurado o prazo de [03] dias úteis para resposta após recebimento da notificação pela Administração.

9.4. Os prazos dos itens 9.2 e 9.3 poderão ser prorrogados, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

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

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

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

9.7. Nas contratações de obras, serviços e fornecimentos de grande vulto, o licitante vencedor deverá apresentar programa de integridade, no prazo de 6 (seis) meses, contado da celebração do contrato, conforme Decreto nº 12.304, de 9 de dezembro de 2024.

10. DOS RECURSOS

10.1. 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.

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

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

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

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

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

10.3.4 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.

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

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

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

10.7. 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.

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

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

10.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico <https://www2.ifam.edu.br/campus/cmzl/aceso-a-informacao/licitacoes-contratos>.

11. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

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

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

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

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

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

11.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

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

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

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

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

11.1.6 fraudar a licitação;

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

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

11.1.7.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

11.1.7.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada.

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

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

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

11.2.1 advertência;

11.2.2 multa;

11.2.3 impedimento de licitar e contratar e

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

11.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

11.3.1 a natureza e a gravidade da infração cometida;

11.3.2 as peculiaridades do caso concreto;

11.3.3 as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

11.3.4 os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

11.4. A multa será recolhida no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

11.4.1 Para as infrações previstas nos itens 11.1.1, 11.1.2 e 11.1.3, a multa será de 10% do valor do contrato licitado.

11.4.2 Para as infrações previstas nos itens 11.1.4, 11.1.5, 11.1.6, 11.1.7, 11.1.8 e 11.1.9, a multa será de 15% do valor do contrato licitado.

11.5. 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.

11.6. 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.

11.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 11.1.1, 11.1.2, 11.1.3 e 11.1.4, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

11.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 11.1.5, 11.1.6, 11.1.7, 11.1.8 e 11.1.9, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 11.1.1, 11.1.2 e 11.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021.

11.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 11.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022.

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

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

11.11. 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.

11.12. 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.

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

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

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

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

12. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

12.1. 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.

12.2. 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.

12.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: cpl.cmzl@ifam.edu.br

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

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

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

13. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

- 13.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.
- 13.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 13.5. 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.
- 13.6. 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.
- 13.7. 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.
- 13.8. 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.
- 13.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 13.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <https://www2.ifam.edu.br/campus/cmzl/aceso-a-informacao/licitacoes-contratos>.
- 13.11. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
- 13.11.1 Anexo I - Termo de Referência;
 - 13.11.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar;
 - 13.11.2 Anexo II – Minuta de Termo de Contrato;

Manaus, 20 de maio de 2025.

DAVID WASHINGTON FREITAS LIMA
Diretor Geral
Portaria Nº 1.113/GR/IFAM, de 22 de junho de 2023



(Processo Administrativo nº 23857.001243/2024-75)

LEGENDA DE CORES NO TEXTO:

Cores vermelho – Textos opcionais mantidos;

Cores pretas - Textos obrigatórios mantidos;

Cor verde - Texto incluído.

Cor Azul – Textos preenchidos

Textos tachados – Textos obrigatórios excluídos

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação de serviços de preparo e fornecimento de refeições sem dedicação exclusiva de mão de obra, mediante o regime de concessão onerosa de espaço público do Instituto de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas - Campus Manaus Zona Leste (IFAM-CMZL), ~~[a serem executados com regime de dedicação exclusiva de mão de obra]~~, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.2. Os serviços abaixo descritos deverão ser executados de acordo com o cardápio anexo à este Termo.

GRUPO	ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	1	Preparo e distribuição de Desjejum (Café da Manhã)*	3697	Unidade (café completo)	24.000	7,81	187.357,51
	2	Preparo e distribuição de Almoço	3697	Unidade (prato entregue)	128.000	13,58	1.737.937,58
	3	Preparo e distribuição de Lanche Noturno	3697	Unidade (merenda completa entregue)	40.000	8,05	321.889,76
TOTAL ----->>>							2.247.680,00

* este item não será oferecido diariamente inicialmente, sendo sua solicitação dependente de demanda.

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

1.4. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que o fornecimento é contínuo sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando o Estudo Técnico Preliminar.



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

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

2.2. *O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2024, conforme detalhamento a seguir::*

- I) *ID PCA no PNCP: 10792928000100-0-000004/2024;*
- II) *Data de publicação no PNCP: 20/05/2023;*
- III) *Id do item no PCA: 137;*
- IV) *Classe/Grupo: 632 - SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COMIDA;*
- V) *Identificador da Futura Contratação: 158444-4/2024;*

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

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

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

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

4.1.1 *Contratação preferencial de mão de obra local;*

4.1.2 *Comprovar que esporadicamente compra produtos da agricultura familiar;*

4.1.3 *Em decorrência do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, que prima pela oferta de alimentação saudável e a educação alimentar nutricional, podem ser exigidos a presença de alimentos regionais que respeitam a cultura e a tradição local, oferta de frutas e hortaliças, a proibição de bebidas de baixo valor nutricional e a complementação da refeição principal com opção de lanche.*

4.1.4 *O lixo gerado deverá ser separado por categoria de resíduos para que em uma possível coleta seletiva o trabalho já esteja feito, ajudando assim a conservação do meio ambiente.*

Subcontratação

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

Garantia da contratação

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

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

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

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

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



- 4.4.4 *Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto, ressalvados os períodos de suspensão contratual.*
- 4.4.5 *Caso o adjudicatário não opte pelo seguro-garantia ou não apresente a apólice de seguro de garantia antes da assinatura do contrato, deverá apresentar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia nas modalidades de caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, fiança bancária ou títulos de capitalização.*
- 4.5. *Caso seja a garantia em dinheiro a modalidade de garantia escolhida pelo Contratado, deverá ser efetuada em favor do Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.*
- 4.6. *Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério competente.*
- 4.7. *No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.*
- 4.8. *Na hipótese de opção pelo título de capitalização, a garantia deverá ser custeada por pagamento único, com resgate pelo valor total, sob a modalidade de instrumento de garantia, emitido por sociedades de capitalização regulamente constituídas e autorizadas pelo Governo Federal.*
- 4.8.1 *O título de capitalização deverá ser apresentado ao Contratante juntamente com as condições gerais e o número do processo administrativo sob o qual o plano de capitalização foi aprovado pela Susep (art. 8º, III, da Circular SUSEP nº 656, de 11 de março de 2022).*
- 4.9. *A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, sob pena de não aceitação, o pagamento de:*
- 4.9.1 *prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;*
- 4.9.2 *multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e*
- 4.9.3 *obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pelo Contratado.*
- 4.10. *Em caso de seguro-garantia, a apólice deverá ter cobertura para pagamento direto ao empregado após decisão definitiva em processo administrativo que apure montante líquido e certo a ele devido em razão de inadimplência do Contratado, independentemente de trânsito em julgado de decisão judicial.*
- 4.11. *No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, contado da data de assinatura do termo aditivo ou da emissão do apostilamento, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.*
- 4.12. *Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o Contratado ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.*
- 4.13. *Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o Contratado obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contados da data em que for notificada.*



- 4.14. *O Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.*
- 4.14.1 *O emitente da garantia ofertada pelo Contratado deverá ser notificado pelo Contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.*
- 4.14.2 *Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular Susep nº 662, de 11 de abril de 2022.*
- 4.15. *Extinguir-se-á a garantia com a restituição da carta fiança, autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia ou anuência ao resgate do título de capitalização, acompanhada de declaração do Contratante, mediante termo circunstanciado, de que o Contratado cumpriu todas as cláusulas do contrato.*
- 4.15.1 *A extinção da garantia na modalidade seguro-garantia observará a regulamentação da Susep.*
- 4.15.2 *A Administração deverá apurar se há alguma pendência contratual antes do término da vigência da apólice.*
- 4.16. *A garantia somente será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente.*
- 4.17. *O Contratado autoriza o Contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste Termo de Referência.*
- 4.18. *O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo Contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.*
- 4.19. *A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto ou serviço prevista neste Termo de Referência.*

Vistoria

- 4.20. *A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das **09 horas às 11 horas e das 13h às 16 horas**.*
- 4.21. *Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia.*
- 4.22. *Para a vistoria, o representante legal da empresa ou responsável técnico deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.*
- 4.23. *Caso o interessado opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.*
- 4.24. *A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo o Contratado assumir os ônus dos serviços decorrentes.*

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de execução

- 5.1. *A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:*
- 5.1.1 *Início da execução do objeto: até 15 dias da assinatura do contrato.*
- 5.1.2 *Descrição detalhada dos métodos, rotinas, etapas, tecnologias procedimentos, frequência e periodicidade de execução do trabalho: [...].*



5.1.3 *Cronograma de realização dos serviços: [...];*

5.1.4 *Etapa... Período / a partir de / após concluído...*

5.1.5 A Contratada deverá designar formalmente via Ofício um Preposto, antes do início da prestação dos serviços, em cujo instrumento deverão constar expressamente os poderes e deveres em relação à execução do objeto. Este deverá ter pleno conhecimento das condições descritas neste Termo e no Contrato.

5.1.6 O preparo e o fornecimento da alimentação deverão acontecer dentro das dependências do Refeitório do IFAM Campus Manaus Zona Leste, localizado na Av. Cosme Ferreira nº 8045, Bairro Gilberto Mestrinho, CEP: 69.086-475, Manaus-AM, salvo nos casos de impossibilidade devido a reformas ou casos fortuitos (ex. pandemia, etc.).

5.1.7 A opção de fornecimento e entrega de alimentação em marmitas pode ser utilizada de acordo com a necessidade do Campus.

5.1.8 *Quando da entrega em marmitas, será necessário o fornecimento de kit com talheres descartáveis e guardanapos de papel.*

5.1.9 *A Empresa deverá garantir, rigorosamente, que as refeições entregues em marmitas estejam no local de destino, disponíveis para o consumo dos alunos, no horário máximo de 11h15min (Almoço) e 18h (Lanche Noturno). Estes horários poderão ser alterados mediante solicitação prévia da contratante.*

5.1.10 *A CONTRATADA deverá se responsabilizar integralmente pela instalação e montagem dos equipamentos necessários ao funcionamento adequado do estabelecimento, garantindo alimentos em quantidade e qualidade de acordo com o previsto no Aviso de contratação Direta e em sua proposta, considerando períodos de recesso ou demanda reduzida. Deverá também dispor dos insumos necessários para a realização dos serviços, incluindo limpeza das instalações que utiliza, fornecimento de trajes adequados aos seus representantes e EPIs, caso exigido pelas normas vigentes. Os funcionários da CONTRATADA deverão ser cadastrados junto aos gestores do contrato e apresentarem-se ao serviço uniformizados. Detalhamento acerca de requisitos, habilitação e modo de execução contratual devem ser consultados no Edital e anexos. A contratação será definida pelo menor preço global.*

5.1.10.1. *A CONTRATADA deverá garantir a seus equipamentos emitam ruídos dentro dos padrões aceitáveis, para isso os equipamentos como liquidificador, batedeiras, moedores de carne entre outros deverão possuir selo de ruídos indicando o nível de potência sonora nos termos da resolução CONAMA nº20/1994, Portaria nº 430/2021 – INMETRO.*

5.1.11 *A CONTRATADA deverá manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente para a perfeita execução dos serviços contratuais assumidos, contando inclusive com um Responsável Técnico Nutricionista, inscrito no CRN correspondente, com poder para deliberar e atender qualquer solicitação da Fiscalização do Contratante.*

5.1.12 *Para a execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar profissionais com formação, habilidades e conhecimentos mínimos previstos na Classificação Brasileira de Ocupações – CBO.*

5.1.13 A CONTRATADA é responsável pela contratação, em seu quadro de funcionários, de NUTRICIONISTA, responsável técnico (a), com o devido registro no Conselho Regional de Nutrição (CRN), para atuar durante o horário de funcionamento da cozinha e da utilização do restaurante, em número que respeite o Anexo III da Resolução do CFN nº 600/2018, que dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências.

5.1.14 *O pessoal que trata o item anterior deverá ser apresentado no início da execução do contrato juntamente com a devida documentação de contratação.*



- 5.1.15 *A CONTRATADA deverá apresentar no início dos serviços a nutricionista contratada, comprovando por meio de documentação que esta pertence ao seu quadro de funcionários e possui o devido registro no Conselho Regional de Nutrição (CRN).*
- 5.1.16 *Os serviços deverão ser executados com a utilização de técnicas e rotinas adequadas, e em estrita concordância e obediência às normas técnicas vigentes, em especial, Normas da ABNT; Legislação de acessibilidade; Código de Obras da Prefeitura Municipal em vigor dos respectivos locais, bem como os Regulamentos do Corpo de Bombeiros dos Respectiveos estados e normativas do Ministério do Trabalho.*
- 5.1.17 *As atividades do restaurante deverão, obrigatoriamente, ficar sob a responsabilidade de um responsável técnico nutricionista legalmente habilitado, para acompanhar as condições nutricionais de preparo, higienização e distribuição das refeições. A responsabilidade técnica deverá ser comprovada em até 30 (trinta) dias da assinatura do contrato, podendo ser prorrogada pelo mesmo período, desde que justificada.*
- 5.1.18 *Para contratação dos serviços, a Contratante solicitará:*
- 5.1.19 *A empresa deverá fornecer todos os alvarás de funcionamento, especialmente o sanitário;*
- 5.1.20 *Apresentar o Manual de Boas Práticas (documento exigido pela Resolução RDC n° 216, de 15 de setembro de 2004 / ANVISA) do local onde as refeições serão preparadas no início da prestação dos serviços:*
- 5.1.21 *Apresentar, por escrito, o plano de capacitação aplicado à equipe de pessoal operacional, administrativo e técnico anualmente.*
- 5.1.22 *A alimentação a ser fornecida aos usuários deverá levar em consideração as porções adequadas por refeição, a necessidade de oferta de uma alimentação saborosa e equilibrada no aspecto nutricional, e ainda o requisito de variabilidade de cardápio a ser oferecido, conforme detalhamento do termo de referência.*
- 5.1.23 *A empresa contratada deverá fornecer todos os alimentos e mão-de-obra necessária à completa prestação do serviço.*
- 5.1.24 *Realizar a distribuição das preparações nos horários definidos pelo CONTRATANTE, de acordo com a demanda do Campus, proporcionando alimentação adequada aos discentes, observando sempre queimaduras) e domínio de habilidades manuais especificamente na área de culinária, envolvendo movimentos repetitivos com os membros superiores e levantamento de peso.*
- 5.1.25 *Ter cuidados com a higiene pessoal, mantendo cabelos cobertos e presos, as mãos sempre limpas, unhas curtas e limpas e sem esmaltes e/ou bases. Uso obrigatório e constante de uniformização completa - (aventais, jalecos, calças, blusas, meias, todos de cor clara, botas antiderrapantes, rede de malha fina para proteção dos cabelos, touca para cabeça, luvas descartáveis), mantendo-os sempre limpos e passados, além de manter rotina de higiene e saúde para prevenir doenças, não utilizar bijuterias, joias, relógios e perfumes fortes, esmaltes/base e maquiagem*
- 5.1.26 *Em relação aos manipuladores de alimentos, são requisitos e atribuições básicas necessárias:*
- 5.1.27 *Proceder à higienização e sanitização em todas as áreas cedidas, inclusive áreas de estoque, cozinha, bebedouro, bem como utensílios e equipamentos utilizados para o preparo da alimentação.*
- 5.1.28 *Selecionar os ingredientes necessários ao preparo de refeições, separando-os e pesando-os de acordo com o cardápio do dia, o per capita estabelecido pela nutricionista do campus e o número de alunos presentes na escola.*
- 5.1.29 *Realizar os trabalhos de pré-preparo dos alimentos para refeições, tais como selecionar, higienizar, sanitizar, descascar e cortar os gêneros alimentícios, de acordo com as necessidades.*



- 5.1.30 *Realizar cocção dos alimentos conforme cardápio do dia e fichas técnicas elaboradas pela nutricionista do Campus, seguindo os métodos de cocção utilizados na técnica dietética.*
- 5.1.31 *Realizar diariamente controle de consumo alimentar, resto-ingestão e sobra limpa, através de planilha de Registro Diário Obrigatório (RDO), conforme modelo elaborado pela nutricionista do campus.*
- 5.1.32 *Etiquetar os produtos abertos com informações para utilização dos mesmos como data de abertura e validade após aberto.*
- 5.1.33 *Monitorar tempo e temperatura diariamente das preparações servidas, registrando em planilha específica.*
- 5.1.34 *Todos os descongelamentos de alimentos deverão ser realizados sob refrigeração, conforme orientação da resolução vigente e supervisionado pelo responsável técnico.*
- 5.1.35 *Alimentos a serem servidos deverão apresentar temperatura adequada, boa aparência e sabor agradável.*
- 5.1.36 *Servir o porcionamento das preparações de acordo com o per capita pré-estabelecido pela nutricionista do campus.*
- 5.1.37 *Recolher, remover e transportar o lixo produzido, ao final de cada turno, deixando o mesmo no local apropriado para o descarte.*
- 5.1.38 *A empresa deverá, conforme previsões constantes no termo de referência, complementarmente às normas de higiene e segurança usuais, atender às exigências e protocolos sanitários e de saúde pública estabelecidos por órgãos e entidades de referência para o serviço de alimentação (em especial conselhos profissionais de nutrição).*
- 5.1.39 *O servidor responsável pela fiscalização do contrato terá acesso irrestrito e ilimitado às dependências do Refeitório (ressalvadas as restrições sanitárias e de higiene previstas em lei) com a finalidade de fiscalizar, acompanhar e verificar a correta execução do contrato.*
- 5.1.40 *Caberá à CONTRATANTE implementação de sistema eficiente para o controle rigoroso das refeições servidas aos discentes contemplados pela Bolsa Alimentação, a fim de se observar a perfeita finalidade do fornecimento e objeto da contratação, bem como o uso racional e efetivo dos recursos públicos despendidos. A área responsável irá passar à Contratada via sistema a lista mensal dos beneficiários e o pagamento deverá ser efetuado com o quantitativo real de atendimento realizado. Procedimentos específicos para tal finalidade serão indicados no termo de referência que norteará a contratação.*
- 5.1.41 *A empresa deverá assinar termo de responsabilidade sobre uso de material permanente e espaços físicos disponibilizados para prestação dos serviços, a lista de materiais será elaborada pelo setor de patrimônio e será apresentada para empresa no início da execução do contrato, tal assinatura é condição indispensável para a execução do contrato, a ausência de assinatura será entendida como descumprimento de contrato.*
- 5.1.42 *Deverá ser fornecido café da manhã quando houver demanda, almoço e lanche noturno, para o público específico, combinando-se a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar, com as normatizações internas da Política de Assistência Estudantil do IFAM, inclusive quanto ao aspecto nutricional e acessibilidade.*
- 5.1.43 *Requisitos: Os cardápios devem ser planejados para atender, em média, as necessidades nutricionais estabelecidas na forma do disposto no Anexo IV da Resolução 06/2020/FNDE, sendo de:*
- 5.1.43.1. a). *No mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários, distribuídas em, no mínimo, duas refeições, para as creches em período parcial;*



5.1.43.2. b). *No mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários, distribuídas em, no mínimo, três refeições, para as creches em período integral, inclusive as localizadas em comunidades indígenas ou áreas remanescentes de quilombos;*

5.1.43.3. c). *No mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, por refeição ofertada, para os estudantes matriculados nas escolas localizadas em comunidades indígenas ou em áreas remanescentes de quilombos, exceto creches;*

5.1.43.4. d). *No mínimo 20% (vinte por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, quando ofertada uma refeição, para os demais estudantes matriculados na educação básica, em período parcial;*

5.1.43.5. e). *No mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, quando ofertadas duas ou mais refeições, para os estudantes matriculados na educação básica, exceto creches em período parcial;*

5.1.43.6. f). *No mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais, distribuídas em, no mínimo, três refeições, para os estudantes participantes de programas de educação em tempo integral e para os matriculados em escolas de tempo integral.*

5.1.44 *Todas as atividades relativas à produção de refeições, a saber: aquisição, recebimento e armazenamento de gêneros; pré-preparo, preparo, e distribuição das refeições; higienização dos utensílios, dos equipamentos e do ambiente; bem como o acondicionamento e descarte dos dejetos, transporte, contratação, administração de pessoal e controle administrativo das tarefas deverão ser exercidos pela CONTRATADA*

Local e horário da prestação dos serviços

5.2. Os serviços serão prestados no seguinte endereço: O preparo e o fornecimento da alimentação deverão acontecer dentro das dependências do Refeitório do IFAM Campus Manaus Zona Leste, localizado na Av. Cosme Ferreira nº 8045, Bairro Gilberto Mestrinho, CEP: 69.086-475, Manaus-AM, salvo nos casos de impossibilidade devido a reformas ou casos fortuitos (ex. pandemia, etc).

5.3. Os serviços serão prestados no seguinte horário:

5.3.1 *Desjejum - café da manhã (quando houver demanda) - para alunos: 6h30 às 7h00;*

5.3.2 *Almoço para alunos: 11h15 às 12h45*

5.3.3 *Almoço para servidores e terceirizados: 11h15 às 13h00*

5.3.4 *Lanche noturno para alunos: 18h00 às 20h00*

5.4. Em caso de necessidade de alteração dos horários referidos, o CONTRATANTE comunicará formalmente à CONTRATADA para as devidas adequações de pessoal ao novo horário.

Rotinas a serem cumpridas

5.4.1 A execução contratual observará as rotinas **abaixo**:

5.4.2 *O fornecimento das refeições será realizado diariamente, de segunda a sexta-feira. Em casos de congressos, feiras, jornadas científicas, simpósios ou quaisquer outros eventos com demanda significativa que represente, no mínimo 40% da demanda diária contratada, o IFAM CMZL poderá requerer o funcionamento exclusivo para atendimento desta demanda (inclusive aos sábados, domingos e feriados), com comunicação prévia, de no mínimo 72 (setenta e duas) horas.*



5.4.3 O aluno que se encontrar impedido de realizar sua refeição no horário regular no quadro supracitado terá seu direito salvaguardado caso haja comunicação e autorização prévias por escrito à CONTRATANTE, devendo sua refeição ser reservada, respeitando as normas de segurança do alimento.

5.4.4 Faz parte dos serviços da CONTRATADA zelar pela conservação, boa aparência e higiene de todas as áreas do refeitório, cumprindo os padrões exigidos pela legislação sanitária, inclusive na aquisição de todo e qualquer material de limpeza e produtos descartáveis.

5.4.5 A empresa Contratada deverá afixar em local visível o Cardápio a ser servido no dia, cardápio este baseado na orientação da Nutricionista do IFAM CMZL, conforme consta nos **APÊNDICES B, C e D** deste Termo de Referência, sendo a demanda para as seguintes refeições.

5.4.6 DESJEJUM / CAFÉ DA MANHÃ

5.4.6.1. *Refere-se ao fornecimento de produtos, gêneros e serviços para o preparo e distribuição, sendo o horário entre 6h30 às 7:00h;*

5.4.6.2. *Apenas quando houver demanda PREVIAMENTE solicitada pela Contratante, conforme especificado no item 1 do Quadro I.*

5.4.7 ALMOÇO

5.4.7.1. *Refere-se ao fornecimento de produtos, gêneros e serviços para o preparo e distribuição, sendo o horário das 11h15 às 12h45, conforme especificado no item 2 do Quadro I.*

5.4.8 LANCHE NOTURNO

5.4.8.1. *Refere-se ao fornecimento de produtos, gêneros e serviços para o preparo de lanches que atenderão alunos dos cursos noturnos, sendo o horário para disponibilização a partir das 18h, conforme especificado no item 3 do Quadro I.*

5.4.8.2. *Este horário poderá ser alterado mediante solicitação prévia da Contratante, conforme necessidade.*

5.4.8.3. *O padrão dos lanches será conforme descrito abaixo:*

5.4.8.4. *Deverão ser frescos e com boa aparência, dando atenção especial para lanches com baixo teor de gordura, açúcar e sódio;*

5.4.8.5. *Qualquer produto que não atenda às exigências nutricionais e sanitárias adequadas, seja por excesso de gordura, açúcar ou sódio, condições de preparo ou armazenamento inadequadas, embalagens rasgadas ou má qualidade da matéria-prima, produtos fora da validade deverão ser retirados do estoque, sem aviso prévio, pelo (a) fiscal de contrato do campus ou pela comissão fiscalizadora do contrato.*

5.4.8.6. *A empresa CONTRATADA deverá dispor de temperos SOMENTE na versão sachê (individual) como: maionese, catchup, açúcar, adoçante, sal, azeite de oliva, mostarda, molhos para salada.*

5.4.8.7. *Os alimentos embalados individualmente deverão dispor de etiquetas contendo o prazo de validade, data de fabricação conforme a Resolução nº275/2002 da ANVISA;*

5.4.8.8. *Todos os alimentos industrializados deverão ser entregues em suas embalagens originais, contendo procedência, prazo de validade, entre e outros de acordo com a legislação vigente;*

5.4.8.9. *Não será permitida a distribuição de salgadinhos industrializados tipo (salgadinhos de milho, batatas chips e entre outros tipos de salgadinhos industrializados), biscoitos e/ou bolachas recheados, macarrão instantâneo tipo (nissin miojo) e refrigerantes devido ao teor elevado de açúcar, sódio, gordura trans e gordura saturadas.*

5.4.8.10. *A CONTRATADA deverá dispor de funcionários em número suficiente para distribuição dos lanches a todos os alunos em no máximo 30 minutos, a fim de não comprometer o horário de aula.*



5.4.9 Formalmente, a fiscalização do CONTRATANTE informará, com antecedência mínima de 12 horas, o quantitativo de refeições necessárias para o consumo do dia seguinte.

5.4.10 Formalmente, a fiscalização do CONTRATANTE informará, diariamente à CONTRATADA, os quantitativos de refeições e valores financeiros apurados pelo consumo de alunos que têm refeições custeadas pelo IFAM/CMZL.

5.4.11 Informada dos quantitativos e valores, a CONTRATADA promoverá sua conferência e correspondente homologação.

5.4.12 O montante informado pela fiscalização será o que efetivamente será pago à CONTRATADA mensalmente, mediante preenchimento do IMR e emissão do Termo de Recebimento Definitivo dos serviços para autorização à CONTRATADA emitir a fatura.

5.4.13 É de responsabilidade do CONTRATANTE o controle de acesso à alimentação dos discentes, custeada pelo IFAM/CMZL.

5.4.14 É de responsabilidade da CONTRATADA o controle de acesso à alimentação dos servidores e terceirizados.

5.4.15 É obrigação da CONTRATADA, manter a supervisão dos serviços ora contratados através de um(a) técnico qualificado – nutricionista - devidamente registrado(a) e ativo(a) no Conselho Regional de Nutrição, de forma a assegurar o fiel cumprimento do Instrumento Contratual, do IFAM Campus Manaus Zona e dos instrumentos legais.

5.4.16 O responsável técnico – nutricionista - deverá manter regime de atenção especial nos horários das refeições definidos neste Termo, principalmente nos horários de almoço.

5.4.17 Caso sejam verificadas quaisquer eventualidades referentes às refeições, o responsável técnico – nutricionista deverá estar prontamente apto a comparecer nas dependências do IFAM Campus Manaus Zona Leste, por meios próprios de locomoção, para averiguação do ocorrido e providenciar a devida resolução dos problemas detectados.

5.4.18 A CONTRATADA deverá obedecer ao disposto na Resolução/DC/FNDE nº 26 de 17 de Junho de 2013, art.17, §9º in verbis:

art.17 - ...

§9 Os cardápios deverão oferecer, no mínimo, três porções de frutas e hortaliças por semana (200g/aluno/semana) nas refeições ofertadas.

Parágrafo único: a oferta de doces e/ou preparações doces fica limitada a duas porções por semana, equivalente a 110 kcal/porção.

5.4.19. Adiante, no Art. 22 da Resolução/DC/FNDE no 26 de 17 de Junho de 2013, é estabelecida a proibição de fornecimento de determinados alimentos, in verbis

Art.22. É vedada a aquisição de bebidas com baixo valor nutricional, tais como: refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras bebidas similares.

Art.23 é restrita a aquisição de alimentos enlatados, embutidos, doces, alimentos compostos (dois ou mais alimentos embalados separadamente para consumo conjunto, preparações semiprontas ou prontas para consumo ou alimentos concentrados (em pó ou desidratados para reconstituição)

5.4.20. Para o porcionamento das refeições, a CONTRATADA deverá utilizar utensílios apropriados e procedimentos de segurança e higiene adequados, devendo ser tomado o devido cuidado para que os alimentos não sejam contaminados, assegurando a qualidade das refeições.

5.4.21. Os porcionamentos deverão ter:

5.4.21.1. a) Prato principal deve ter no mínimo 140g;

5.4.21.2. b) Acompanhamento deve ter no mínimo 140g;



- 5.4.21.3. c) Sobremesa deve ser correspondente a uma unidade 80g (para frutas como maçã, laranja, banana, etc.) e a uma fatia média 100g (para frutas como mamão, melão, melancia, etc);
- 5.4.21.4. d) Suco natural deve ter no mínimo 200 ml;
- 5.5. Sempre que a fiscalização entender necessário, serão coletadas amostras da alimentação preparada, para análise, porém o RT(responsável técnico) da CONTRATADA deverá retirar as amostras diárias de todos os alimentos preparados a serem servidos aos alunos, mantendo as amostras por 72h em refrigeração conforme rege a legislação pertinente;
- 5.6. Ficará a cargo da CONTRATADA, a higienização das dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pela clientela nas instalações da CONTRATANTE:
- 5.7. É de responsabilidade do CONTRATADA a Limpeza e Desinfecção dos Ambientes, Mobiliários, Utensílios e Equipamentos e Higiene Pessoal:
- 5.8. É de responsabilidade da CONTRATADA a execução, supervisão e treinamento de pessoal para o exercício de toda e qualquer função ou tarefa necessárias ao cumprimento do objeto deste Termo de Referência;
- 5.9. É de total responsabilidade da CONTRATADA, a aquisição dos produtos de limpeza e a higienização em todas as etapas, devendo observar os critérios estabelecidos na legislação vigente, inclusive para higiene pessoal;
- 5.10. A CONTRATADA deverá manter em perfeito estado de asseio e limpeza, toalhas de mesa (ou similar), panos de copa, cozinha e esfregões, refeitório e utensílios, áreas de trabalho, instalações e o material utilizado pelo setor, empregando-se produtos de boa qualidade e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies de maneira a não causar danos às dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros;
- 5.11. O fiscal do contrato avaliará constantemente a higienização do ambiente, sendo necessário notificar a CONTRATADA para adequações quanto à qualidade da limpeza, bem como dos materiais utilizados para este fim.
- 5.12. Nos períodos de férias escolares os serviços objetos desta contratação poderão ser demandados pela comunidade acadêmica (servidores, terceirizados e demais pessoas com atividade nas dependências do IF Campus Manaus Zona Leste), onde será facultado à CONTRATADA o fornecimento da alimentação;
- 5.13. A CONTRATADA será responsável pela retirada diária dos resíduos oriundos da operação, devendo, ao encerramento do fornecimento diário (por volta de 16:00h), retirar e promover a destinação adequada destes, de acordo com a exigência de sustentabilidade;
- 5.14. A CONTRATADA executará os serviços de acordo com a Resolução de Diretoria Colegiada RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária e legislação correlata.
- 5.15. DA RECEPÇÃO E ARMAZENAMENTO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NAS DEPENDÊNCIAS DA CONTRATADA, QUE DEVERÁ RESPEITAR AS SEGUINTE OBRIGAÇÕES E ESPECIFICAÇÕES:
- 5.15.1. A) A Contratada deverá manter estoque mínimo de gêneros alimentícios e materiais, compatível com as quantidades necessárias para o cumprimento do contrato, devendo estar previsto estoque de segurança de produtos perecíveis e não perecíveis destinados à substituição, em caso de eventuais falhas na entrega regular dos gêneros.
- 5.15.2. B) Os gêneros adquiridos devem ser processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor, devendo-se obedecer à legislação vigente relativa às boas práticas de fabricação



5.15.3.C) A Contratada deverá observar as seguintes condições para recepção e armazenamento dos gêneros alimentícios:

5.15.4. As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;

5.15.5. Higiene pessoal e a adequação do uniforme do empregado;

5.15.6. A integridade e a higiene da embalagem;

5.15.7. A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;

5.15.8. A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas;

5.15.9. As características específicas de cada produto, bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com os critérios técnicos estabelecidos pela Portaria CVS-6/99 de 10 de março de 1999;

5.15.10. A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição e lote: número do registro no Órgão Oficial: CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor: temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento; quantidade (peso) e datas de validade, de fabricação de todos os alimentos e respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização;

5.16. A Contratada deverá ainda armazenar frutas e legumes em caixas plásticas.

5.16.1. O recebimento de descartáveis, produtos e materiais de limpeza deverá respeitar as seguintes obrigações e especificações:

5.16.2. Os materiais de limpeza e os descartáveis devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo;

5.16.3. No caso de utilização dos saneantes domissanitários, deve-se observar ainda, o prazo de validade, combinado com o prazo de planejamento de consumo;

5.16.4. Cada produto domissanitário deverá possuir registro atualizado no Ministério da Saúde e atender a legislação vigente.

5.16.5. Os alimentos não devem estar em contato direto com papel, papelão ou plástico reciclados, sendo assim, na troca de embalagens, quando necessária, deve-se eliminar o uso de caixas de madeira ou papelão.

5.16.6. Quando as matérias-primas ou ingredientes não forem utilizados na sua totalidade após a abertura ou retirada da embalagem original, devem ser adequadamente acondicionados e identificados pelo menos com as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade

5.16.7. Os lotes de materiais reprovados ou com prazo de validade vencido devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, caso a devolução imediata seja impossível, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente.

5.16.8. Os gêneros não perecíveis devem ser estocados sobre paletes, estrados ou prateleiras, respeitando-se o espaço mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local.

5.16.9. Os paletes, estrados ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável;

5.16.10. Os gêneros alimentícios e produtos de limpeza nunca deverão ser fracionados e colocados em embalagens que não sejam as originais.

5.16.11. A temperatura das matérias-primas e dos ingredientes que requeiram condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e armazenamento.



- 5.16.12. Os gêneros perecíveis devem ser acondicionados sob refrigeração à temperatura não superior a 5°C (cinco graus Celsius) ou sob congelamento à temperatura igual ou inferior a - 18°C (menos dezoito graus Celsius);
- 5.16.13. Todos os equipamentos de armazenamento de alimentos a frio devem possuir termômetro na parte externa do equipamento;
- 5.16.14. A temperatura dos equipamentos de armazenamento de alimentos a frio deve ser monitorada e registrada em formulários próprios conforme os POP (Procedimentos Operacionais Padrão) da Unidade.
- 5.17. DO PRÉ PREPARO E O PREPARO DOS ALIMENTOS:
- 5.17.1. A manipulação dos alimentos em todas as fases de pré-preparo e preparo deverá ser realizada por pessoal habilitado, observando-se as técnicas recomendadas pela legislação vigente.
- 5.17.2. O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura mínima de 70°C (setenta graus Celsius) por 02 (dois) minutos
- 5.17.3. Temperaturas inferiores poderão ser utilizadas no tratamento térmico, desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, conforme legislações vigentes
- 5.17.4. Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius), sendo substituídos imediatamente sempre que houver evidente alteração das características físico-químicas ou sensoriais, tais como, aroma e sabor e formação intensa de espuma e fumaça
- 5.17.5. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) ou em forno de micro-ondas, quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.
- 5.17.6. Se não forem imediatamente utilizados, os alimentos submetidos a descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração e não devem ser recongelados
- 5.17.7. Para conservação à quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) pelo tempo máximo de 06 (seis) horas.
- 5.17.8. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento
- 5.17.9. O resfriamento de um alimento preparado tem como objetivos minimizar o risco de contaminação cruzada e reduzir o tempo de permanência do alimento sob temperaturas que favoreçam a proliferação microbiana
- 5.17.10. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) para 10°C (dez graus Celsius) em até 02h (duas horas)
- 5.17.11. Em seguida o alimento deve ser conservado sob refrigeração às temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), ou congelado à temperatura igual ou inferior a - 18°C (menos dezoito graus Celsius)
- 5.17.12. Os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização, a fim de reduzir a contaminação superficial
- 5.17.13. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e ser aplicados de modo a evitar a presença de resíduos no alimento preparado
- 5.17.14. Os alimentos deverão ser conservados sob refrigeração adequada até a distribuição



- 5.17.15. Os alimentos preparados para serem consumidos em uma refeição não poderão ser guardados para utilização posterior, devendo ser descartados imediatamente após o prazo de validade da refeição para a qual eles foram destinados.
- 5.17.16. Deve haver rígida observância em especial quanto à consistência, princípios nutritivos e demais especificações sendo relevante a higienização e a assepsia das preparações e manipulações
- 5.17.17. A elaboração da alimentação deve estar em conformidade com o padrão técnico alimentício no que se refere a:
- 5.17.17.1. Valor energético;
 - 5.17.17.2. Tipos de alimentos e preparações destes;
 - 5.17.17.3. Fatores psicológicos relacionados com a aceitação do alimento, ou seja: aparência, odor, sabor e textura;
 - 5.17.17.4. Valor nutricional dentro do binômio variedade e equilíbrio;
 - 5.17.17.5. Safra dos alimentos, não descuidando do aspecto qualidade;
 - 5.17.17.6. Clima e as preparações servidas quanto à digestibilidade.
- 5.17.18. Para preparo e elaboração de refeições, deve-se ter rigor quanto a qualidade dos alimentos, em especial nos seguintes aspectos:
- 5.17.18.1. Utilização de carnes e derivados adquiridos de estabelecimentos que tenham selo de Inspeção Federal (SIF), do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou do órgão fiscalizador municipal;
 - 5.17.18.2. Utilização de arroz polido Tipo 1(um), longo, branco e arroz integral;
 - 5.17.18.3. Utilização de feijão novo Tipo 1(um), com umidade até 15% (quinze por cento), carioquinha e vermelho;
 - 5.17.18.4. Utilização de massas com ovos, de primeira qualidade;
 - 5.17.18.5. Utilização de pó para pudim com leite em sua composição;
 - 5.17.18.6. Utilização de vegetais folhosos de primeira qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, firmes e bem desenvolvidas;
 - 5.17.18.7. Utilização de legumes, raízes, tubérculos de primeira qualidade;
 - 5.17.18.8. Utilização de frutas de primeira qualidade, firmes, sem defeitos, bem desenvolvidas, maduras sem apresentar pontos de prévia deterioração.

Materiais a serem disponibilizados

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

- 5.18.1. Pratos e talheres nas quantidades necessária para atender a demanda diária conforme quantitativo diário estimado na contratação, o quantitativo diário deverá ser obtido dividindo-se a quantidade anual (item 1.2) por 200 (quantitativo de dias letivos);
- 5.18.2. Panelas e utensílios para o preparo dos alimentos;
- 5.18.3. GLP (Gás Liquefeito de Petróleo);
- 5.18.4. No mínimo 02 Freezers 02 geladeiras para a correta conservação dos alimentos;
- 5.18.5. No mínimo 01 Fogão industrial, 01 Forno e 01 Chapa entre outros para preparo de alimentos, os materiais desse item são de acordo com o que a empresa achar necessário não devendo, todavia, prejudicar o fornecimento de alimentação por falta de equipamento.
- 5.18.6. Utensílios para servir os alimentos;



- 5.18.7. Materiais descartáveis (quando necessário)
- 5.18.8. 1 Bebedouro Industrial de 100 litros, com 3 torneiras;
- 5.18.9. Materiais de consumo (guardanapos, palitos de dentes, etc.)

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

- 5.19. **A demanda do órgão tem como base as seguintes características:**
 - 5.19.1. Fornecimento prioritário de alimentação é para alunos sendo uma média mensal de 7.038 refeições servidas no almoço, 2.479 lanches noturnos e esporadicamente serve-se café da manhã a uma média mensal de 7 alunos;
 - 5.19.2. Há cerca de 219 servidores no campus e pelo levantamento junto ao refeitório esses servidores consomem cerca de 30 refeições diárias ou 660 mensais, estas refeições são pagas diretamente pelo servidor, precisando assim de máquina de cartão e funcionário para receber (no cartão ou em espécie/pix);
 - 5.19.3. Há pagamento do uso do espaço (aluguel) pela empresa contratada esse aluguel é de R\$ 4.301,50 (quatro mil, trezentos e um reais e cinquenta centavos), calculado pela engenharia e atualizado pelo IPCA até julho de 2024.
 - 5.19.4. O pagamento do aluguel deverá ser feito todo início de mês, referente ao mês anterior utilizado, nos meses de férias ou paralisações a empresa pagará o proporcional aos dias utilizados mediante a seguinte fórmula: $(\text{aluguel}/30) * \text{número de dias de utilização} = \text{valor a ser pago}$.
 - 5.19.5. A empresa deverá pagar a energia elétrica consumida pelo prédio utilizado, para isso, deverá instalar um medidor perfeitamente regulado pelo órgão fiscalizador, a leitura do consumo será feita no último dia de cada mês e o registro será assinado por representante da empresa no ato da leitura.
 - 5.19.5.1. Para fins de valor do valor consumido será adotado a Tarifa de Consumo “Fora de Ponta” da Concessionária registrada na conta de Energia Elétrica do IFAM. O horário “Fora de Ponta” acontece, geralmente, em dois intervalos: das 00h às 17h59 e das 21h às 23h59.
 - 5.19.5.2. O valor mensal apurado referente à despesa com Energia Elétrica será informado à CONTRATADA para que seja somado ao valor do Aluguel, devendo ser gerada apenas 1 (uma) GRU-Guia de Recolhimento da União por competência.
 - 5.19.6. Em caso de prorrogação contratual, o valor de uso da área de concessão será reajustado anualmente, de acordo com o **Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA**, divulgado pela Fundação Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, ou o que vier a substituí-lo, conforme inciso, VI, Art. 11 da Instrução Normativa nº 87/2020/SPU.
 - 5.19.7. A concessão onerosa e os gastos com energia elétrica deverão ser pagos mensalmente até o **10º (décimo) dia útil**, a partir do mês subsequente à assinatura do Contrato, por meio de GRU, que deverá ser preenchida conforme orientações abaixo, sendo apresentada a cópia do comprovante de pagamento da contrapartida estipulada quando do envio para pagamento da Nota Fiscal dos serviços prestados
 - 5.19.7.1. Unidade Gestora: 158444, Gestão: 26403
 - 5.19.7.2. Nome da Unidade: Instituto Federal do Amazonas – Campus Manaus Zona Leste
 - 5.19.7.3. Código de Recolhimento: 28802-0 - Aluguéis
 - 5.19.7.4. Mês de referência: o Mês do fato gerador



- 5.19.7.5. Número de referência: Número do contrato - Ex: 03/2022 (contrato 03 de 2022)
- 5.19.7.6. Vencimento: 10º dia útil do mês subsequente ao fato gerador (fato gerador: ocupação mensal encerrada no último dia de cada mês).
- 5.19.8. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento por parte da CONTRATADA, o valor devido será acrescido de:
- 5.19.8.1. I. multa de mora, calculada à taxa de 0,33% (trinta e três centésimos por cento), por dia de atraso, até o limite de 20% (vinte por cento); e
- 5.19.8.2. II. juros de mora equivalentes à taxa referencial do Sistema Especial de Liquidação e de Custódia (Selic) para títulos federais, acumulada mensalmente, do primeiro dia do mês posterior ao vencimento até o mês anterior ao efetivo pagamento, acrescida de 1% (um por cento) relativo ao mês do pagamento.
- 5.19.9. A multa por atraso e os juros de mora, serão calculados pela Coordenação de Contabilidade e Finanças e Custo do IFAM CMZL e serão cobrados e pagos juntamente com o pagamento da mensalidade do mês subsequente ao da GRU recolhida em atraso.
- 5.19.10. Caso necessário, a forma de parcelamento será autorizada no regime legal vigente, ou a que vier a ser pactuada entre o cessionário e a Contratante.
- 5.19.11. No caso de inadimplemento por prazo superior a 90 dias consecutivos ou intercalados, acarretará em rescisão contratual.
- 5.19.12. Todas as despesas com manutenção predial preventiva e corretiva das instalações físicas, com adequações, adaptações, higienizações, limpezas, desinsetizações e quaisquer outras despesas necessárias ao regular funcionamento dos espaços cedidos, são de responsabilidade da CONTRATADA, e para serem realizadas, dependem de autorização da Administração.
- 5.19.13. A instalação, mudança de local, ou supressão, pela CONTRATADA, de máquina, utensílio, equipamento, elétrico ou eletrônico nos ambientes cedidos, dependem de autorização da Administração.
- 5.19.14. A área externa ao ambiente cedido deve ser mantida, pela CONTRATADA, constantemente limpa, livre de focos de insalubridade, acúmulo de lixo e objetos em desuso.
- 5.19.15. A colocação de equipamentos e utensílios necessários à realização dos trabalhos correrão às expensas da Contratada, sem ônus para a Contratante, porém com sua prévia anuência. Ao término do contrato, a empresa Contratada deverá retirar todos os equipamentos por ela instalados e recolher todos os utensílios fornecidos para a execução do contrato, sem onerar à Contratante.
- 5.19.16. Findo o contrato, por qualquer que seja a motivação, a empresa CONTRATADA, sob fiscalização da Administração, deverá retirar todos os seus pertencentes, no prazo máximo de 48h (quarenta e oito) horas corridas a contar da data de encerramento do contrato
- 5.19.17. Os utensílios/equipamentos/mobiliários não retirados, serão incorporados ao patrimônio da Instituição.
- 5.19.18. Os equipamentos e utensílios pertencentes à CONTRATANTE, bem como as estruturas e espaços utilizados no período contratual, ao final do contrato, devem ser entregues em pleno funcionamento e em perfeito estado de conservação.
- 5.19.19. A Contratada deve utilizar as instalações cedidas pelo IFAM CMZL exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas a conservação, guarda e manutenção.
- 5.19.20. Deverá responsabilizar-se também pela manutenção e consertos dos equipamentos e instalações internas da Contratada.



- 5.19.21. A Contratada será responsável por realizar reparos em danos causados por mal utilização dos espaços a ela concedidos pela Contratante como: paredes, pisos, ladrilhos, pedras, entre outros.
- 5.19.22. Os materiais e equipamentos de expediente necessários para execução do serviço no IFAM CMZL deverão ser de responsabilidade da Contratada, inclusive material para impressão de cardápios e documentos, bem como acesso à internet, impressora, aparelho e linha telefônica.
- 5.19.23. Deverá ser de responsabilidade da Contratada a inclusão de equipamentos, utensílios e mobiliário em bom estado de conservação e funcionamento e adequado ao serviço, que sejam necessários para produção e distribuição das refeições, prezando para que sejam materiais resistentes e de primeira qualidade.
- 5.19.24. Só será admitida a utilização de equipamento que possua Selo Ruído, indicativo do respectivo nível de potência sonora, nos termos da Resolução CONAMA nº 20, de 07/12/94, e da Instrução Normativa MMA nº 3, de 07/02/2000 e legislação correlata.
- 5.19.25. Os utensílios de uso diário deverão ser substituídos sempre que o fiscal observar necessário, para isso o fiscal fotografará o material e encaminhará a solicitação por e-mail.
- 5.19.26. A manutenção corretiva deverá ser executada no prazo máximo de 48 horas, a fim de garantir o bom andamento do serviço e segurança dos funcionários da Contratada e do Contratante.
- 5.19.27. A Contratada deverá se responsabilizar pela retirada imediata de equipamentos inoperantes de dentro do IFAM CMZL, a fim de evitar acúmulo dos mesmos no local, bem como proliferação de vetores.
- 5.19.28. A limpeza, manutenção e conservação do espaço físico concedido serão de responsabilidade da CONTRATADA.
- 5.19.29. A CONTRATADA deverá disponibilizar anualmente certificado de Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas.
- 5.19.30. Durante os períodos de férias e recesso consignados no calendário escolar anual, fica facultado à contratante paralisar seus serviços ou mantê-los, salvo se requeridos pelo CONTRATANTE, neste caso, com antecedência mínima de 10 dias úteis, desde que haja a demanda estabelecida no item 5.4.2.
- 5.19.31. A refeição servida a servidores e colaboradores deverá ser ofertada no mesmo preço que é cobrado do aluno.

Especificação da garantia do serviço

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

Uniformes

5.21. Os uniformes a serem fornecidos pelo Contratado a seus empregados deverão ser condizentes com a atividade a ser desempenhada no órgão Contratante, compreendendo peças para todas as estações climáticas do ano, sem qualquer repasse do custo para o empregado, observando o disposto nos itens seguintes:

5.22. O uniforme deverá compreender as seguintes peças do vestuário:

- 5.22.1. Calça branca;
- 5.22.2. Camisa branca;



- 5.22.3. Bota;
- 5.22.4. Avental;
- 5.22.5. Touca;
- 5.22.6. Luva e
- 5.22.7. Mascara (dependendo do serviço).

- 5.23. 02 conjuntos completos ao empregado no início da execução do contrato, devendo ser substituído 01 (um) conjunto completo de uniforme a cada 06 (seis) meses, ou a qualquer época, no prazo máximo de 12 (doze) horas, após comunicação escrita do Contratante, sempre que não atendam as condições mínimas de apresentação;
- 5.24. No caso de empregada gestante, os uniformes deverão ser apropriados para a situação, substituindo-os sempre que estiverem apertados;
- 5.25. Os uniformes deverão ser entregues mediante recibo, cuja cópia, devidamente acompanhada do original para conferência, deverá ser enviada ao servidor responsável pela fiscalização do contrato.

Procedimentos de transição e finalização do contrato

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

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

- 6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- 6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
- 6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e o Contratado devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
- 6.4. O órgão ou entidade poderá convocar o preposto da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 6.5. *Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução do Contratado, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.*

Preposto

- 6.6. O Contratado designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto Contratado.
- 6.7. O Contratado **deverá** manter preposto da empresa no local da execução do objeto **durante o período diurno, uma vez na semana, todavia o mesmo deverá disponibilizar telefone de contato para casos urgentes.**
- 6.8. O Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que o Contratado designará outro para o exercício da atividade.

Rotinas de Fiscalização

- 6.9. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.



Fiscalização Técnica

- 6.10. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.
- 6.11. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.
- 6.12. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.
- 6.13. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.
- 6.14. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.
- 6.15. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual.
- 6.16. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade do Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.
- 6.17. As disposições previstas neste Termo de Referência não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação, por força da Instrução Normativa Seges/ME nº 98, de 26 de dezembro de 2022.

Fiscalização Administrativa

- 6.18. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.
- 6.19. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.
- 6.20. *Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas:*
- 6.20.1 *Conferencia do pagamento mensal do aluguel do espaço;*
- 6.20.2 *Trimestralmente conferência dos funcionários (verificação se os mesmos estão registrados pela empresa);*
- 6.20.3 *Conferencia por amostragem dos recolhimentos de FGTS e INSS dos funcionários.*

Gestor do Contrato

- 6.21. Cabe ao gestor do contrato:
- 6.21.1 coordenar a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à



verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

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

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

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

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

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

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

6.21.8 receber e dar encaminhamento imediato:

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

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

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

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

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

7.2.1 não produziu os resultados acordados,

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

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

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

Do recebimento

7.4. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de **05 (cinco)** dias, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo.

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



- 7.6. O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico.
- 7.7. O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo.
- 7.8. O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.
- 7.9. Para efeito de recebimento provisório, será considerado para fins de faturamento o período **26 do mês anterior ao dia 25 do mês atual.**
- 7.10. Ao final de cada período/evento de faturamento:
- 7.10.1 o fiscal técnico do contrato deverá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos no ato convocatório, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato;
- 7.11. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do termo detalhado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.
- 7.12. O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no recebimento provisório.
- 7.13. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no recebimento provisório.
- 7.14. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.
- 7.15. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 7.16. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.
- 7.17. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de **10 (dez)** dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:
- 7.17.1 Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento.
- 7.17.2 Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando ao Contratado, por escrito, as respectivas correções;



- 7.17.3 Emitir Termo Detalhado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e
- 7.17.4 Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.
- 7.17.5 Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.
- 7.18. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal quanto à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.
- 7.19. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo Contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.
- 7.20. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

- 7.21. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.
- 7.22. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, nos casos de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021
- 7.23. Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
- I) o prazo de validade;
 - II) a data da emissão;
 - III) os dados do contrato e do órgão contratante;
 - IV) o período respectivo de execução do contrato;
 - V) o valor a pagar; e
 - VI) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 7.24. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o Contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao Contratante.
- 7.25. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.
- 7.26. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:
- 7.26.1 verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;
- 7.26.2 identificar possível razão que impeça a participação em licitação/contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.
- 7.27. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do Contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo



prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do Contratante.

- 7.28. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o Contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do Contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- 7.29. Persistindo a irregularidade, o Contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao Contratado a ampla defesa.
- 7.30. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o Contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

Prazo de pagamento

- 7.31. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até dez dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.
- 7.32. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao Contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice *IPCA* de correção monetária.

Forma de pagamento

- 7.33. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo Contratado.
- 7.34. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 7.35. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 7.35.1 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 7.36. O Contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

Reajuste

- 7.37. *Os preços inicialmente contratados são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, que é 09/12/2024.*
- 7.38. *Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do *IPCA*, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.*
- 7.39. *Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.*



- 7.40. *No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).*
- 7.41. *Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).*
- 7.42. *Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.*
- 7.43. *Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.*
- 7.44. *O reajuste será realizado por apostilamento.*

Cessão de Crédito

- 7.45. As cessões de crédito dependerão de prévia aprovação do Contratante.
- 7.45.1 A eficácia da cessão de crédito, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.
- 7.45.2 Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do Contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.
- 7.45.3 O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (Contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração.
- 7.45.4 A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do Contratado.
- 7.46. O disposto nesta seção não afeta as operações de crédito de que trata a Instrução Normativa SEGES/MGI nº 82, de 21 de fevereiro de 2025, as quais ficam por esta regidas.

8. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 8.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:
- der causa à inexecução parcial do contrato;
 - der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
 - der causa à inexecução total do contrato;
 - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
 - apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
 - praticar ato fraudulento na execução do contrato;
 - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;



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

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

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

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

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

8.2.4 Multa:

8.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 10 (dez) dias.

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

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

8.2.4.3. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de 0,5% (meio por cento) a 10% (dez por cento) do valor da contratação.

8.2.4.4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de 1% (um por cento) a 10% (dez por cento) do valor da contratação.

8.2.4.5. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de 2% (dois por cento) a 10% (dez por cento) do valor da contratação.

8.2.4.6. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de 2% (dois por cento) a 10% (dez por cento) do valor da contratação.

8.2.4.7. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de 2% (dois por cento) a 10% (dez por cento) do valor da contratação [, ressalvadas as seguintes infrações também enquadráveis nessa alínea:]

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

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

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

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

8.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.



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

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

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

8.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

8.9.1 a natureza e a gravidade da infração cometida;

8.9.2 as peculiaridades do caso concreto;

8.9.3 as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

8.9.4 os danos que dela provierem para o Contratante; e

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

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

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

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

8.12.1 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

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

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta



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

Regime de Execução

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

Critérios de aceitabilidade de preços

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

- 9.3.1 *valor global: conforme valor estimado da contratação;*

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

- 9.5. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;
- 9.6. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 9.7. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;
- 9.8. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 9.9. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.
- 9.10. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 9.11. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;
- 9.12. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.
- 9.13. Consórcio de empresas: contrato de consórcio devidamente arquivado no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis (art. 279 da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976) ou compromisso público ou particular de constituição, subscrito pelos consorciados, com a indicação da empresa líder, responsável por sua representação perante a Administração (art. 15, caput, I e II, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 9.14. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.



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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

- 9.16. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 9.17. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- 9.18. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 9.19. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- 9.20. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Distrital ou Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 9.21. Prova de regularidade com a Fazenda Distrital ou Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 9.22. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- 9.23. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

- 9.24. certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação/contratação, ou de sociedade simples;
- 9.25. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;
- 9.26. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis **02 dos dois últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei**, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), **obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas:**

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

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



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

9.27. *Caso a empresa apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido, para fins de habilitação, patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação*

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

9.29. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

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

9.31. *O atendimento dos índices econômicos previstos neste termo de referência deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.*

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

Qualificação Técnica

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

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

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

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

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

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

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

Qualificação Técnico-Operacional



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

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

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

9.34.1.2. contrato(s) que comprove(m) a execução, pelo fornecedor, de serviços envolvendo o mínimo de 50% (cinquenta por cento) do quantitativo a ser contratado;

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

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

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

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

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

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

Qualificação Técnico-Profissional

9.37. Apresentação do(s) profissional(is), abaixo indicado(s), devidamente registrado(s) no conselho profissional competente, detentor(es) de atestado de responsabilidade técnica por execução de serviço de características semelhantes, também abaixo indicado(s):

9.37.1 *Nutricionista.*

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

9.38. ***Apresentação da relação de compromissos assumidos e pendentes de cumprimento pelo fornecedor, que importem em diminuição da disponibilidade dos profissionais indicados no item anterior, conforme modelo constante no Anexo I***

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



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

Disposições gerais sobre habilitação

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

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

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

9.44. Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

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

Documentação complementar para cooperativas

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

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

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

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

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

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

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

9.46.6.1. ata de fundação;

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

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

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

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

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



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

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. *O custo estimado total da contratação, que é o máximo aceitável, é de R\$ 2.247.680,00 (dois milhões, duzentos e quarenta e sete mil, seiscentos e oitenta reais), conforme custos unitários apostos na [tabela contida no item 1.2 acima].*

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

11.2. *A contratação será atendida pela seguinte dotação:*

- I) Gestão/unidade: 158444;*
- II) Fonte de recursos: 1000000000;*
- III) Programa de trabalho: 231660;*
- IV) Elemento de despesa: 33903941; e*
- V) Plano interno: L2994P2309N.*

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

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas [exceto o custo estimado da contratação, que possui caráter sigiloso até o julgamento das propostas].

Manaus, 22 de abril de 2025.

Thiago Nascimento Taveira
Membro comissão de Planejamento



APÊNDICE B - CARDÁPIO DO DESJEJUM – CAFÉ DA MANHÃ

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO
CAFÉ DA MANHÃ 1ª SEMANA	Café c/ leite 200 ml Achocolatado 200 ml Pão francês 100g Margarina 10g Mamão 100g	Café c/ leite 200 ml Suco natural 200 ml Pão francês 100g Margarina 10g logurte 90g	Café c/ leite 200 ml Vitamina banana c/ beterraba 200 ml Pão francês 100g Margarina 10g Queijo prato 20g	Café c/ leite 200 ml Achocolatado 200 ml Pão francês 100g Margarina 10g Bolo de coco 40g	Café c/ leite 200 ml Suco natural 200 ml Pão francês 100g Presunto 20g Macaxeira cozida 60g	Repete cardápio de segunda-feira
CAFÉ DA MANHÃ 2ª SEMANA	Café c/ leite 200 ml Suco natural 200 ml Pão francês 100g Margarina 10g Melão 80g	Café c/ leite 200 ml Vitamina de mamão 200 ml Pão francês 100g Margarina 10g Tapioca 80g	Café c/ leite 200 ml Achocolatado 200 ml Pão francês 100g Margarina 10g Laranja 80g	Café c/ leite 200 ml Suco natural 200 ml Pão francês 100g Margarina 10g Cuscuz 80g	Café c/ leite 200 ml Mingau farinha láctea 200 ml Pão francês 100g Margarina 10g Abacaxi 60g	Repete cardápio de quarta-feira
CAFÉ DA MANHÃ 3ª SEMANA	Café c/ leite 200 ml Suco natural 200 ml Pão francês 100g Ovos mexidos 50g Melancia 80g	Café c/ leite 200 ml Mingau de aveia 200 ml Pão francês 100g Margarina 10g Queijo prato 20g Presunto 20g	Café c/ leite 200 ml Achocolatado 200 ml Pão francês 100g Margarina 10g Cará roxo cozido 50g	Café c/ leite 200 ml Suco natural 200 ml Pão francês 100g Margarina 10g Bolo de milho 80g	Café c/ leite 200 ml Suco natural 200 ml Pão francês 100g Margarina 10g Batata doce cozida 80g	Café c/ leite 200 ml Achocolatado 200 ml Pão francês 100g Margarina 10g Mingau de banana 200 ml
CAFÉ DA MANHÃ 4ª SEMANA	Café c/ leite 200 ml Achocolatado 200 ml Pão francês 100g Margarina 10g Macaxeira 60g	Café c/ leite 200 ml Mingau de mungunzá 200 ml Pão francês 100g Margarina 10g Banana pacovã cozida 50g	Café c/ leite 200 ml Suco natural 200 ml Pão francês 100g Margarina 10g Maçã 80g	Café c/ leite 200 ml Achocolatado 200 ml Pão francês 100g Margarina 10g Batata doce 80g	Café c/ leite 200 ml Vitamina de banana 200 ml Pão francês 100g Margarina 10g Queijo prato 20g	Café c/ leite 200 ml Achocolatado Pão francês 100g Margarina 10g Macaxeira 50g



APÊNDICE C – CARDÁPIO DO ALMOÇO

1ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO
Prato principal	Frango assado de forno 140g Opção: almôndega bovina 140g	Estrogonofe de carne 140g	Moqueca de pirarucu 140g Opção: salpicão 140g	Assado de panela (carne bovina) 140g	Isca de frango com cebola e pimenta de cheiro 140g Opção: omelete de carne 140g	Frango assado de forno 140g Opção: isca de fígado acebolado 20g
Guarnição	Farofa 50g Purê de batata 70g	Farofa 50g Macarrão temperado espaguete 50g	Farofa 50g Macarrão temperado espaguete 50g	Farofa 50g Macarrão temperado espaguete 50g	Farofa 50g Batata assada de forno com condimentos 40g	Farofa 50g Macarrão temperado espaguete 50g
Prato base	Arroz c/ couve 100g Feijão 80g	Arroz 100g Feijão com legumes 80g	Arroz c/abóbora 100g Feijão com legumes 80g	Arroz 100g Feijão com legumes 80g	Arroz c/açafrão 100g Feijão com legumes 80g	Arroz 100g Feijão com legumes 80g
Salada	Alface, tomate, pepino, batata cozida, cenoura – 80g	Cenoura, beterraba, Abóbora, pepino ralados, alface picada - 80g	Feijão verde, tomate, alface, cebola, pepino picado – 80g	Alface, tomate, pepino picado, chuchu picado, feijão branco - 80g	Repolho refogado, alface, beterraba, tomate, cenoura - 80g	Repolho refogado, alface, beterraba, tomate – 80g
Sobremesa	Mamão 100g	Doce de cupuaçu 50g	Melancia 100g	Gelatina 60g	Banana prata 60g	Doce de cupuaçu 50g
Bebida	Suco natural de maracujá 200 ml	Suco natural de manga 200 ml	Suco natural de goiaba 200 ml	Suco natural de Taperebá 200 ml	Suco natural de limão 200 ml	Suco natural de manga 200 ml
2ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO
Prato principal	Pirarucu de casaca 140g Opção: frango guisado com legumes 140g	Cozido bovino c/legumes 140g Opção: escondidinho de carne 140g	Frango á passarinho 140g Opção: isca de carne bovina 140g	Espeto bovino 140g Opção: espeto de frango 140g	Almôndega bovina 140g Opção: Pirarucu desfiado 140g	Cozidão bovino c/legumes 140g Opção: lasanha de queijo e presunto 140g



Guarnição	Farofa 50g Macarrão espaguete 50g	Farofa 50g Macarrão temperado espaguete 50g	Farofa 50g Macarrão temperado espaguete 50g	Farofa c/cenoura ralada 50g Creme de camarão 70g	Farofa 50g Macarrão temperado espaguete 50g	Farofa 50g Macarrão temperado espaguete 50g
Prato base	Arroz c/ jerimum ralado 100g Feijão temperado c/ legumes 80g	Arroz 100g Feijão temperado c/ legumes 80g	Arroz c/cenoura 100g Feijão temperado c/ legumes 80g	Arroz 100g Feijão temperado c/ legumes 80g	Arroz c/ açafrão 100g Feijão temperado c/ legumes 80g	Arroz 100g Feijão temperado c/ legumes 80g
Salada	Alface, tomate, pepino, batata, cenoura – 80g	Cenoura, tomate Abóbora, pepino, alface - 80g	Feijão de praia, tomate, repolho, cebola, pepino - 80g	Alface, tomate, pepino, batata, cenoura – 80g	Repolho, alface, beterraba, batata, tomate - 80g	Repolho, alface, beterraba, tomate - 80g
Sobremesa	Maçã 80g	Doce de banana 50g	Mamão 100g	Doce de mamão 50g	Abacaxi 100g	Doce de cupuaçu 50g
Bebida	Suco natural de acerola 200 ml	Suco natural de limão com <i>Ora pro nobis</i> 200 ml	Suco natural de abacaxi 200 ml	Suco natural de Jenipapo 200 ml	Suco natural de graviola 200 ml	Suco natural de manga 200 ml
3a SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO
Prato principal	Costela suína assada de forno 140g Opção: isca de frango acebolada 140g	Jaraqui frito 140g Opção: omelete de frango 140g	Frango grelhado 140g Opção: bife de fígado acebolado 140g	Lasanha de queijo e presunto 140g Opção: frango guisado 140g	Feijoada 140g Opção: frango grelhado 140g	Costela suína assada 140g Opção: isca de carne 140g
Guarnição	Farofa 50g Macarrão temperado espaguete 50g	Farinha ova 50g Purê de batata doce 70g	Farinha ova 50g Macarrão Espaguete 50g	Farofa c/cenoura ralada 50g Macarrão Espaguete 50g	Farofa 50g Macarrão temperado 50g	Farofa 50g Macarrão Espaguete 50g
Prato base	Arroz c/ cenoura 100g Feijão temperado 80g	Baião de dois 1000g	Arroz 100g Feijão temperado c/ legumes 80g	Arroz c/couve 100g Feijão temperado c/ legumes 80g	Arroz 100g Feijão temperado 80g	Arroz 100g Feijão temperado c/ legumes 80g



Salada	Alface, tomate, pepino, batata, cenoura – 80g	Vinagrete - 100g	Cenoura cozida, tomate, pepino, alface - 80g	Alface, tomate, pepino, batata cozida, cenoura – 80g	Couve salteado na manteiga com cebola – 80g	Repolho refogado, alface, beterraba, tomate - 80g
Sobremesa	Melancia 100g	Doce de mamão 50g	Banana prata 80g	Doce de leite 50g	Laranja 80g	Doce de banana 50g
Bebida	Suco natural de goiaba 200 ml	Suco natural de caju 200 ml	Suco natural de acerola 200 ml	Suco natural de Melancia 200 ml	Suco natural de Taperebá 200 ml	Suco natural de manga 200 ml
4a SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO
Prato principal	Escondidinho de frango 140g Opção: frango guisado com legumes 140g	Bife de fígado acebolado 140g Opção: omelete de forno 140g	Tambaqui frito 140g Opção: Isca de carne acebolada 140g	Picadinho com seleta 140g Opção: bisteca suína 140g	Fricassé de frango 140g Opção: panqueca de carne 140g	Frango frito 140g
Guarnição	Farofa 50g Macarrão temperado espaguete 50g	Farofa 50g Purê de batata 70g	Farinha ova 50g Macarrão temperado 50g	Farofa 50g Macarrão temperado espaguete 50g	Farofa 50g Macarrão temperado espaguete 50g	Farofa 50g Macarrão temperado espaguete 50g
Prato base	Arroz c/ cenoura 100g Feijão temperado 80g	Arroz 100g Feijão temperado c/ legumes 80g	Baião de dois 100g	Arroz 100g Feijão temperado c/ legumes 80g	Arroz 100g Feijão temperado c/ legumes 80g	Arroz 100g Feijão temperado c/ legumes 80g
Salada	Cenoura cozida, tomate, pepino, alface - 80g	Repolho refogado, alface, beterraba, tomate - 80g	Vinagrete 80g	Feijão de praia, tomate, repolho, cebola, pepino	Alface Tomate Pepino Cebola -80g	Alface, tomate, pepino, batata, cenoura – 80g
Sobremesa	Mamão 100g	Manjar de coco 50g	Goiabada 50g	Melancia 100g	Paçoquinha	Banana 80g
Bebida	Suco de abacaxi	Suco maracujá 200 ml	Suco manga 200ml	Suco de cupuaçu 200 ml	Suco de goiaba 200 ml	Suco de jenipapo 200 ml



	200 ml					
--	--------	--	--	--	--	--

APÊNDICE D - CARDÁPIO DO LANCHE DA NOITE

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO
1ª SEMANA	Pão de Forma 2 fatias 50g + Queijo prato 20g + Presunto 20g+alface + Suco natural de goiaba 200 ml	Bolo de cenoura fatia 120g + café com leite 200 ml	Esfirra de frango c/catupiry 100g + Achocolatado 200 ml	Mini pizza queijo e calabresa 120g+ Suco natural de manga copo 200 ml	Mingau de mungunzá com leite condensado e canela copo 250 ml	Bolo de chocolate fatia 120g + suco natural de abacaxi 200 ml
2ª SEMANA	Sopa de feijão com carne e legumes 250 ml	Croissant com recheio de goiabada e queijo coalho 120g +Achocolatado 180 ml	Macaxeira cozida 100g+ café com leite 200 ml + 1 maçã	Batata doce cozida 100g + café com leite 200 ml	Salgado com recheio de queijo e presunto 120g + achocolatado 200 ml	
3ª SEMANA	Sonho recheio doce de leite 100g + Suco natural de maracujá 200 ml	Bolo de banana 110g + café c/ leite 200 ml	Vitamina de banana c/ beterraba e leite 200 ml + Bolo de leite 120g	Esfirra queijo e presunto 100g + café com leite 200 ml	Salada de frutas com creme de leite e leite condensado 250 ml	Pão de forma queijo, presunto, alface + suco natural de acerola 200 ml
4ª SEMANA	Banana frita 100g + café com leite 200 ml	Bolo de milho 100g + Vitamina mamão c/ cenoura 200 ml	Cará roxo cozido 100g + café com leite 200 ml	Pão integral 100g c/pasta de sardinha, queijo 20g e alface + suco natural de cupuaçu 200 ml	Bolo de macaxeira 100g + café com leite 200 ml	Pãozinho mesclado c/ cobertura de coco 100g+ suco natural goiaba 200 ml

APÊNDICE E INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO (IMR)

INDICADOR 1 - QUANTIDADE E PADRÃO DE QUALIDADE DAS REFEIÇÕES



ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Garantir que os alimentos e as refeições servidas respeitem a quantidade e o padrão de qualidade mínimo estabelecido neste TR.
Meta a cumprir	Nenhuma ocorrência no mês
Instrumento de medição	Constatação formal de ocorrências
Forma de acompanhamento	Pessoal, pela equipe de fiscalização contratual
Periodicidade	Diária, com aferição mensal do resultado.
Mecanismo de Cálculo	Obter o número de ocorrências registradas no mês de referência, por meio da soma das ocorrências diárias (pessoa/dia)
Início de Vigência	A partir do início da prestação dos serviços
Faixas de ajuste no pagamento	De 0 a 100 Pontos

INDICADOR 2 - PADRÃO DE QUALIDADE DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS	
ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Garantir que os serviços prestados se mantenham no padrão de qualidade mínimo estabelecido neste TR.
Meta a cumprir	Nenhuma ocorrência no mês
Instrumento de medição	Constatação formal de ocorrências
Forma de acompanhamento	Pessoal, pela equipe de fiscalização contratual
Periodicidade	Diária, com aferição mensal do resultado.
Mecanismo de Cálculo	Obter o número de ocorrências registradas no mês de referência, por meio da soma das ocorrências diárias (pessoa/dia)
Início de Vigência	A partir do início da prestação dos serviços
Faixas de ajuste no pagamento	De 0 a 100 Pontos

INDICADOR 3 - CONFORMIDADE E HIGIENE DOS EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E INSTALAÇÕES	
ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Mensurar e garantir a conformidade e higiene das instalações, equipamentos e utensílios utilizados na execução do contrato, de modo a manter os padrões de qualidade e segurança exigidos neste TR.
Meta a cumprir	Nenhuma ocorrência no mês
Instrumento de medição	Constatação formal de ocorrências
Forma de acompanhamento	Pessoal, pela equipe de fiscalização contratual



Periodicidade	Fiscalização semanal, com aferição mensal do resultado.
Mecanismo de Cálculo	Obter o número de ocorrências registradas no mês de referência, por meio da soma das ocorrências semanais.
Início de Vigência	A partir do início da prestação dos serviços
Faixas de ajuste no pagamento	De 0 a 100 Pontos

INDICADOR 4 - NÍVEL DE SATISFAÇÃO DO PÚBLICO USUÁRIO	
ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Mensurar e garantir o nível global de satisfação do público usuário dos serviços de fornecimento de refeição da Instituição
Meta a cumprir	>= 70% nas pesquisas de satisfação. (Quanto maior melhor)
Instrumento de medição	Constatação do nível de satisfação por meio da realização de pesquisas de satisfação com o público consumidor das refeições.
Forma de acompanhamento	Pela tabulação dos dados extraídos dos lançamentos feitos pelo público usuário no terminal instalado na saída do Refeitório, selecionando os seguintes conceitos: GOSTEI - NÃO GOSTEI.
Periodicidade	Mensal
Mecanismo de Cálculo	Serão somadas as notas lançadas em cada formulário respondido pelo público usuário e extraída média aritmética simples
Início de Vigência	A partir do início da prestação do serviço
Faixas de ajuste no pagamento	De 0 a 100 Pontos, conforme resultado da pesquisa.

CHECK LIST PARA ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO CONTRATUAL

CONTRATANTE	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA AMAZONAS CAMPUS MANAUS ZONA LESTE.				
CONTRATADA			CNPJ		Mês Avaliado
Processo nº	23857.000040/2022-08	Nº Contrato	XX/2022	Vigência:	

INDICADOR	ITEM AVALIADO	NÚMERO DE OCORRÊNCIAS OBSERVADAS (MENSAL)	FAIXA DE PONTUAÇÃO	PONTOS	PONTUAÇÃO NO ITEM	PONTUAÇÃO MENSAL ACUMULADA
1 - QUANTIDADE E PADRÃO DE QUALIDADE DAS REFEIÇÕES	Mudança de cardápio, sem prévia autorização da Contratante.		Sem ocorrências	15	15	
			1 ocorrência	10		
			2 ou mais ocorrências	0		
	Presença de qualquer objeto estranho, inseto, bolor,		Sem ocorrências	20	20	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO
FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS
CAMPUS MANAUS ZONA LESTE
COMISSÃO DE PLANEJAMENTO DE CONTRATAÇÕES



	sujidades ou outros nas refeições.	1 ocorrência	10	
		2 ou mais ocorrências	0	
	Oferta de alimentos em qualidade abaixo do recomendado (sabor, textura, aroma e aspectos visuais).	Sem ocorrências	20	20
		1 ou mais ocorrências	0	
	Reaproveitamento de sobras de alimentos em outras preparações e/ou refeições.	Sem ocorrências	20	20
		1 ou mais ocorrências	0	
Não distribuição de algum componente do cardápio.	Sem ocorrências	10	10	
	1 ocorrência	5		
	2 ou mais ocorrências	0		
Servir refeição com porcionamento inferior ao contratado: Prato principal: mín 140g; Acompanhamento: mín 140g; Sobremesa: uma unidade 80g (frutas como maçã, laranja, banana, etc.) e a uma fatia média 100g (frutas como mamão, melão, melancia, etc); Suco natural: mín 200 ml;	Sem ocorrências	15	15	
	1 ocorrência	10		
	2 ou mais ocorrências	0		
2 - PADRÃO DE QUALIDADE DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS	Não cumprimento do horário de fornecimento de refeições.	Sem ocorrências	25	25
		1 ocorrência	15	
		2 ou mais ocorrências	0	
	Deixar de manter a nutricionista em regime de atenção <i>(Item 8.1.21 TR)</i> .	Sem ocorrências	20	20
		1 ocorrência	10	
		2 ou mais ocorrências	0	
	Disponibilizar utensílios, gêneros alimentícios ou materiais em número insuficiente ao atendimento dos usuários.	Sem ocorrências	25	25
		1 ou mais ocorrências	0	
	Causar danos (por ação ou omissão) ao patrimônio da CONTRATANTE.	Sem ocorrências	15	15
		1 ocorrência	10	
		2 ou mais ocorrências	0	
	Atraso na prestação de informações e esclarecimentos solicitados pela Contratante, para cada 24 horas de atraso.	Sem ocorrências	15	15
		1 ocorrência	10	
		2 ou mais ocorrências	0	



3 - CONFORMIDADE E HIGIENE DOS EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E INSTALAÇÕES	Ausência ou inadequação de limpeza ou desinfecção nas instalações, equipamentos e utensílios.	Sem ocorrências	25	25
		1 ocorrência	15	
		2 ou mais ocorrências	0	
	Manutenção inadequada (ou ausência de manutenção) das instalações, equipamentos, móveis e utensílios.	Sem ocorrências	25	25
		1 ocorrência	15	
		2 ou mais ocorrências	0	
	Falta de materiais, máquinas e equipamentos previstos em rotina.	Sem ocorrências	25	25
		1 ocorrência	15	
		2 ou mais ocorrências	0	
	Utilização inadequada de equipamentos, utensílios e instalações (Ex: avaliar o desperdício da Energia Elétrica, considerar a cessão "não onerosa" de espaço público, com fim exclusivo para execução do objeto contratado, etc)	Sem ocorrências	25	25
		1 ocorrência	15	
		2 ou mais ocorrências	0	
4 - NÍVEL DE SATISFAÇÃO DO PÚBLICO USUÁRIO	Legenda do Grau de Satisfação: Gostei (GO); Não Gostei (NG)	GOSTEI	NÃO GOSTEI	META: >= 70% nas pesquisas de satisfação. (Se 70% = 100 pontos, aplicar Regra de 3 para encontrar a pontuação mensal acumulada neste item) Fórmula = (D*100)/70 [Limite Máx: 100 pts]
	A – Quantidade Mensal de avaliações por grau de satisfação			
	B - Quantidade Total Mensal de avaliações			
	C – Índice de avaliação (*) <i>(*) Dividir o número correspondente a cada grau de satisfação (GO / NG), pelo total de avaliações. [A/B].</i>			
	D - Total da Pontuação "GOSTEI" (**) <i>Item C, multiplicado pela pontuação limite 100. (GOx100).</i>			

PONTUAÇÃO DOS SERVIÇOS:	
A aplicação dos critérios de averiguação da qualidade resultará em uma pontuação final no intervalo de 0 a 100 pontos, correspondente à média aritmética ponderada dos valores apurados em cada indicador:	
Cálculo da Pontuação Total =	Pontos indicador 1*Peso indicador 1 + Pontos indicador 2*Peso indicador 2 + Pontos indicador 3*Peso indicador 3 + Pontos indicador 4*Peso indicador 4 / (Peso indicador 1 + Peso indicador 2 + Peso indicador 3 + Peso indicador 4)



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO
FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS
CAMPUS MANAUS ZONA LESTE
COMISSÃO DE PLANEJAMENTO DE CONTRATAÇÕES



TOTAL DE PONTOS POSSÍVEIS POR INDICADOR:	PONTUAÇÃO OBTIDA POR INDICADOR	PESO DE CADA INDICADOR	PONTUAÇÃO TOTAL
Indicador 1 = 100 Pontos		25%	0
Indicador 2 = 100 Pontos		25%	0
Indicador 3 = 100 Pontos		25%	0
Indicador 4 = 100 Pontos		25%	0,00
PONTUAÇÃO TOTAL GERAL			0,00
FAIXA DE PONTUAÇÃO	PAGAMENTO DEVIDO	FATOR DE AJUSTE	
De 90 a 100 Pontos	100% do valor previsto	1,00	
De 80 a 89 Pontos	97% do valor previsto	0,97	
De 70 a 79 Pontos	94% do valor previsto	0,94	
De 60 a 69 Pontos	91% do valor previsto	0,91	
De 50 a 59 Pontos	90% do valor previsto	0,90	
Abaixo de 50 pontos	90% do valor previsto + multa	0,90	

VALOR DEVIDO = [(VALOR MENSAL PREVISTO) X (FATOR DE AJUSTE)]

OBSERVAÇÕES

Data: ____ / ____ / ____

Assinatura Fiscal Técnico

Estudo Técnico Preliminar 2/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 23857.001243/2024-75

2. Descrição da necessidade

I - A alimentação é uma necessidade fundamental para o ser humano, um direito social que envolve aspectos fisiológicos, sociais, psicológicos, econômicos e educacionais.

II - O processo em tela visa contratar os serviços de fornecimento de refeições para proporcionar segurança alimentar e nutricional à Comunidade Acadêmica do IFAM - Campus Manaus Zona Leste, conforme cartilha FNDE - Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Diretoria de Ensino	ANNA CASSIA SOUZA DA SILVA

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1 - Dentre os requisitos devem ser observadas as seguintes condições para atendimento da demanda:

I - Os fornecedores devem atender regras de sustentabilidade ambiental, oferecer produtos com garantia de procedência, padrão de qualidade e prazo de validade, nos termos estabelecidos neste instrumento e na legislação vigente vinculada ao tema.

II - Atender as exigências da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

III - O preparo e o fornecimento da alimentação serão realizados, obrigatoriamente, nas dependências da Cozinha e Refeitório do IFAM Campus Manaus Zona Leste, localizado na Av. Cosme Ferreira nº 8045, Bairro Gilberto Mestrinho, CEP: 69.086-475, Manaus-AM, salvo em casos fortuitos que impossibilitem o uso do espaço cedido.

IV - A opção de fornecimento e entrega de alimentação em marmitas pode ser utilizada se, e quando solicitado pelo Contratante.

- Quando da entrega em marmitas, será necessário o fornecimento de kit com talheres descartáveis e guardanapos de papel.

A Empresa deverá garantir, rigorosamente, que as refeições entregues em marmitas estejam no local de destino, disponíveis para o consumo dos alunos, no horário máximo de 11h15min (Almoço) e 18h (Lanche Noturno). Estes horários poderão ser alterados mediante solicitação prévia da Contratante

V - A CONTRATADA se responsabiliza integralmente pela instalação e montagem dos equipamentos necessários ao funcionamento adequado da Cozinha e do Refeitório, garantindo alimentos em quantidade e qualidade de acordo com o previsto neste processo, considerando períodos de recesso ou demanda reduzida.

VI - A CONTRATADA se responsabiliza pelo fornecimento de todos os insumos e serviços para o preparo e fornecimento das refeições e lanches;

VII - A CONTRATADA se responsabiliza pela manutenção preventiva e corretiva de todas as instalações físicas e estruturais do prédio da Cozinha e refeitório do IFAM Campus Zona Leste.

VIII - A CONTRATADA se responsabiliza pela realização de todos os serviços limpeza das instalações do refeitório e cozinha, bem como de toda a área de domínio do prédio, tais como: calçadas laterais, telhado, Forro, paredes internas e externas

A CONTRATADA se responsabiliza pelo fornecimento de uniformes e EPIs adequados aos seus colaboradores;

IX - A CONTRATADA deverá manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente para a perfeita execução dos serviços, inclusive Responsável Técnico - Nutricionista, inscrito no CRN correspondente, com poder para deliberar e atender qualquer Fiscalização.

X - A CONTRATADA é responsável pela seleção e contratação de seus colaboradores;

XI - A CONTRATADA deve manter Responsável Técnico nas dependências da cozinha e refeitório durante e o preparo e fornecimento das refeições;

Para contratação dos serviços, a Contratada deve apresentar:

- a. Certidões e alvarás de funcionamento atualizados;
- b. Manual de Boas Práticas (documento exigido pela Resolução RDC N° 216, de 15 de setembro de 2004 / ANVISA);
- c. Plano anual de capacitação aplicado à equipe de pessoal operacional, administrativo e técnico.

XII - A alimentação deve atender os quantitativos e porções adequadas por refeição, mantendo o equilíbrio de sabor e aspecto agradáveis e teor nutricional, além de variabilidade do cardápio padrão.

XIII - Em relação à mão de obra, são requisitos e características básicas necessárias:

A contratada deve recrutar, selecionar e treinar profissionais habilitados para o exercício das tarefas vinculadas aos serviços contratados.

XIV - Em relação aos manipuladores de alimentos, são requisitos e atribuições básicas necessárias:

Proceder à higienização e sanitização em todas as áreas cedeas, inclusive áreas de estoque, cozinha, bebedouro, bem como utensílios e equipamentos utilizados para o preparo da alimentação.

Selecionar os ingredientes necessários ao preparo de refeições, separando-os e pesando-os de acordo com o cardápio do dia, o per capita estabelecido pela nutricionista do campus e o número de alunos presentes na escola.

Realizar os trabalhos de pré-preparo dos alimentos para refeições, tais como selecionar, higienizar, sanitizar, descascar e cortar os gêneros alimentícios, de acordo com as necessidades.

Realizar cocção dos alimentos conforme cardápio do dia e fichas técnicas elaboradas pela nutricionista do Campus, seguindo os métodos de cocção utilizados na técnica dietética.

Realizar diariamente controle de consumo alimentar, resto-ingestão e sobra limpa, através de planilha de Registro Diário Obrigatório (RDO), conforme modelo elaborado pela nutricionista do campus.

Etiquetar os produtos abertos com informações para utilização dos mesmos como data de abertura e validade após aberto.

Monitorar tempo e temperatura diariamente das preparações servidas, registrando em planilha específica.

Todos os descongelamentos de alimentos deverão ser realizados sob refrigeração, conforme orientação da resolução vigente e supervisionado pelo responsável técnico.

Alimentos a serem servidos deverão apresentar temperatura adequada, boa aparência e sabor agradável.

Servir o porcionamento das preparações de acordo com o per capita pré- estabelecido pela nutricionista do campus.

Recolher, remover e transportar o lixo produzido, ao final de cada turno, deixando o mesmo no local apropriado para o descarte.

XV - Durante a vigência do contrato, vigorará o termo de cessão de espaço público “em caráter oneroso” referente às instalações da cozinha e do refeitório, para uso exclusivo do objeto contratado.

XVI - A empresa deverá, conforme previsões constantes no termo de referência, complementarmente às normas de higiene e segurança usuais, atender às exigências e protocolos sanitários e de saúde pública estabelecidos por órgãos e entidades de referência para o serviço de alimentação (em especial conselhos profissionais de nutrição).

XVII - O servidor responsável pela fiscalização do contrato terá acesso irrestrito e ilimitado às dependências do Refeitório (ressalvadas as restrições

sanitárias e de higiene previstas em lei) com a finalidade de fiscalizar, acompanhar e verificar a correta execução do contrato.

XVIII - Caberá à CONTRATANTE a implementação de sistema controle das quantidades de refeições servidas aos discentes contemplados pela Bolsa Alimentação, a fim de se observar a perfeita finalidade do fornecimento e objeto da contratação.

XIX - O CONTRATANTE disponibilizará para a Contratada, a lista mensal dos beneficiários e o pagamento será efetuado com o quantitativo real de atendimento realizado.

XX – Para a boa educação alimentar e nutricional prevista no Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, esporadicamente será exigida a presença de alimentos regionais que respeitam a cultura e a tradição local, oferta de frutas e hortaliças, a proibição de bebidas de baixo valor nutricional e a complementação da refeição principal com opção de lanche.

XXI – A CONTRADA, mediante termo de responsabilidade de uso, poderá utilizar materiais permanentes, equipamentos e utensílios de cozinha e do refeitório, disponibilizados pelo Contratante, para a prestação dos serviços vinculados ao Contrato.

XXII - O café da manhã e lanche noturno serão fornecidos quando houver demanda, combinando-se a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar, com as normatizações internas da Política de Assistência Estudantil do IFAM, inclusive quanto ao aspecto nutricional e acessibilidade.

XXIII - A CONTRATADA deverá oferecer aos servidores e terceirizados formas diversas para pagamento das refeições, tais como: máquina de débito /crédito, ticket alimentação, pix, etc.

XXIV - Requisitos: Os cardápios devem ser planejados para atender, em média, as necessidades nutricionais estabelecidas na forma do disposto no Anexo IV da Resolução 06/2020/FNDE, sendo de:

No mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários, distribuídas em, no mínimo, duas refeições, para as creches em período parcial;

No mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários, distribuídas em, no mínimo, três refeições, para as creches em período integral, inclusive as localizadas em comunidades indígenas ou áreas remanescentes de quilombos;

No mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, por refeição ofertada, para os estudantes matriculados nas escolas localizadas em comunidades indígenas ou em áreas remanescentes de quilombos, exceto creches;

No mínimo 20% (vinte por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, quando ofertada uma refeição, para os demais estudantes matriculados na educação básica, em período parcial;

No mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, quando ofertadas duas ou mais refeições, para os estudantes matriculados na educação básica, exceto creches em período parcial;

No mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais, distribuídas em, no mínimo, três refeições, para os estudantes participantes de programas de educação em tempo integral e para os matriculados em escolas de tempo integral.

XXV - As empresas licitantes poderão realizar vistoria, não obrigatória, nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, mediante prévio agendamento;

XXVI - A contratada deve obedecer, no que couber, práticas de sustentabilidade nos termos do caderno de Contratações Sustentáveis e IN SLTI/MP n. 01/2010, Arts. 3º e 4º, incisos:

- I. – uso de equipamentos de climatização mecânica, ou de novas tecnologias de resfriamento do ar, que utilizem energia elétrica, apenas nos ambientes aonde for indispensável;
- II. – automação da iluminação do prédio, projeto de iluminação, interruptores, iluminação ambiental, iluminação tarefa, uso de sensores de presença;
- III. – uso exclusivo de lâmpadas leds compactas ou tubulares de alto rendimento e de luminárias eficientes;
- IV. – energia solar, ou outra energia limpa para aquecimento de água
- V. – sistema de medição individualizado de consumo de água e energia;
- VI. – sistema de reuso de água e de tratamento de efluentes gerados;
- VII. – aproveitamento da água da chuva, agregando ao sistema hidráulico elementos que possibilitem a captação, transporte, armazenamento e seu aproveitamento;
- VIII. – utilização de materiais que sejam reciclados, reutilizados e biodegradáveis, e que reduzam a necessidade de manutenção.

XXVII - Preferências por produtos de baixo impacto ambiental;

XXIII - Reutilização, reciclagem e tratamento dos resíduos sólidos, bem como disposição final ambientalmente adequada dos rejeitos, nos termos dos artigos 3º e 10º da Resolução CONAMA N° 307, de 05/07/2002, obedecendo, no que couber, aos seguintes procedimentos:

- a. Resíduos Classe A (reutilizáveis ou recicláveis como agregados): deverão ser reutilizados ou reciclados na forma de agregados, ou encaminhados a aterros de resíduos classe A de preservação de material para usos futuros;
- b. Resíduos Classe B (recicláveis para outras destinações): deverão ser reutilizados, reciclados ou encaminhados a áreas de armazenamento temporário, sendo dispostos de modo a permitir a sua utilização ou reciclagem futura;
- c. Resíduos Classe C (para os quais não foram desenvolvidas tecnologias ou aplicações economicamente viáveis que permitam a sua reciclagem/recuperação): deverão ser armazenados, transportados e destinados em conformidade com as normas técnicas específicas;

- d. Resíduos Classe D (perigosos, contaminados ou prejudiciais à saúde): deverão ser armazenados, transportados, reutilizados e destinados em conformidade com as normas técnicas específicas.

XXIX - Preferências para produtos reciclados e recicláveis, bem como para bens, serviços e obras que considerem critérios compatíveis com padrões de consumo social e ambientalmente sustentáveis (Lei 12.305/2010);

XXX - Aquisições de produtos e equipamentos duráveis, reparáveis e que possam ser aperfeiçoados;

XXXI - Adoção de procedimentos racionais quando da tomada de decisão de consumo, observando-se a necessidade, oportunidade e economicidade dos produtos a serem adquiridos;

XXXII - A CONTRATADA ficará obrigada a aceitar, no interesse da Administração, nas mesmas condições assumidas, os acréscimos ou supressões que se fizerem, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor do contrato inicial atualizado, conforme prevê o § 1º do Art. 65, da Lei nº 14.133/21;

XXXIII - O grau de eficiência da prestação dos serviços será verificado mediante Instrumento de Medição de Resultados (IMR) anexo ao contrato, a fim de balizar a execução dos serviços dentro dos padrões de qualidade acordados, inclusive a forma de faturamento de atividades que podem ser executadas de maneira simultânea. O IFAM CMZL poderá alterar os procedimentos de metodologia de avaliação durante a execução contratual, sempre que o novo sistema de medição se mostrar mais eficiente que o anterior e não houver prejuízos à contratada. *O modelo do IMR consta como Anexo ao Termo de Referência.*

XXXIV - A fiscalização da execução dos serviços abrange todos os procedimentos constantes relativos às metas definidas no Termo de Referência ou Contrato, sob pena de glosa da respectiva fatura quando do não cumprimento;

XXXV - Na avaliação da prestação dos serviços será utilizado formulário contendo os fatores de avaliação elaborados pela Administração da CONTRATANTE, onde será atribuída pontuação a depender de situações ocorridas durante a execução do contrato. Existindo, desta forma, uma faixa de ajuste no pagamento será definida pela soma das pontuações atribuídas às ocorrências produzidas no período de avaliação, conforme tabela definida no Termo de Referência;

XXXVI - A CONTRATADA deve adotar práticas de gestão que garantam os direitos trabalhistas e o atendimento às normas internas e de segurança e medicina do trabalho para seus empregados;

XXXVII - Os funcionários da CONTRATADA deverão estar devidamente identificados com crachá e fardamento. O uso de EPI's é obrigatório, quando for o caso, podendo o serviço ser suspenso, caso o funcionário não os utilize.

A CONTRATADA deverá disponibilizar os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e de proteção coletiva (EPC), ferramentas, máquinas e equipamentos para a execução das atividades de modo confortável, seguro e de acordo com as condições climáticas.

XXXVIII - XXXÉ obrigação da CONTRATADA a administração de situações emergenciais de acidentes com eficácia, mitigando os impactos aos empregados, colaboradores, usuários e ao meio ambiente.

XXXIX - A CONTRATADA deverá formular sua proposta considerando que todos os serviços serão executados em horário comercial, e também considerar que serviços, eventualmente, possam ser autorizados pela Fiscalização para serem executados nos períodos noturno e nos finais de semana, bem como feriados;

XL - A CONTRATADA deve apresentar as certificações exigidas em lei e regulamentos para execução de serviços, inclusive atestado de prestação de serviços a outros órgãos públicos certidões SICAF.

XLI - Os serviços serão fiscalizados por uma equipe técnica e, sempre que necessário, serão agendadas reuniões para definir técnicas de manutenção e tecnologias que possam otimizar a execução dos serviços.

XLII - Deverá ser apresentada declaração do licitante de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço.

5. Levantamento de Mercado

As soluções encontradas foram 2 (duas):

Solução 01: Fornecimento de refeições prontas (contratação de restaurante) e;

Solução 02: Contratação de mão de obra e material para preparo de alimentação.

A solução 02 foi escolhida tendo em vista fornecer uma solução completa sem necessidade de contratações correlatas para atender os alunos e comunidade em geral.

6. Descrição da solução como um todo

6.1 – Fornecimento de refeições, por demanda, para alimento dos discentes do Campus Manaus Zona Leste IFAM.

6.2 - Com a mesma contratação a Instituição pretende disponibilizar refeições, nas mesmas condições e preços, para os servidores e pessoal terceirizado, sendo que neste caso, em nenhuma hipótese o IFAM CMZL arcará com o pagamento das refeições fornecidas.

6.3 – Assim a Administração pretende disponibilizar alimentação de qualidade para seus servidores e auferir ganho de escala na contratação.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1 - As quantidades estimadas foram estabelecidas considerando o número de refeições servidas no período de 12 meses, compreendidos entre abril de 2023 e abril de 2024.

7.3 - Os dados relativos aos quantitativos de refeições servidas estão demonstrados na tabela 01 e anexo II.

Tabela 01

	abril /23	maio /23	Jun/23	Jul/23	Ago/23	Set/23	Out/23	Nov/23	Dez/23	Jan /24	Fev /24	Març/24	Abril/24	Total	Média Mensal	Média Diária
CAFÉ DA MANHÃ													80	80		
ALMOÇO	8.861	8.288	9.260	5.062	6.356	9.281	8.856	6.823	6.482			9.089	6.101	84.459	7.038	320
LANCHE NOTURNO	3.330	2.860	3.600	1.643	2.360	2.600	2.724	1.570	1.175			4.440	3.450	29.752	2.479	113

7.4 - Para o processo em análise, foi estimado o quantitativo para atender a demanda no período de 200 dias (01 ano), conforme tabela 03.

7.5 - Conforme solicitação da Diretoria de Ensino, constante na Relação de Alunos nº 5/2025 - DG-CMZL, e havendo disponibilidade orçamentária, recomenda-se a inclusão no fornecimento de até 600 cafés da manhã, 3.200 almoços e 1.000 lanches noturnos por semana, considerando tratar-se de uma demanda reprimida não contemplada na previsão anual.

Tabela 03

Grupo	ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
	1	Preparo e distribuição de Desjejum (Café da Manhã)	3697	Unidade (café completo)	24.000	7,81	187.440,00
1		Preparo e distribuição de Almoço				13,58	1.738.240,00

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1 - Fornecer alimentação saudável para suprir as necessidades nutricionais dos alunos e servidores do CMZL/IFAM. Visa também contribuir para o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar, o alcance de metas discentes e institucionais.

13. Providências a serem Adotadas

13.1 – Intensificar a fiscalização para cumprir e fazer cumprir às obrigações contratuais, especialmente as normas de conservação, higienização e sanitização ANVISA/COVISA.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1 Os possíveis impactos ambientais serão mitigados pela exigência de fornecimento de produtos e práticas sustentáveis.

14.2 – Os resíduos e sobras provenientes desta contratação serão direcionados para compostagem no Departamento de Produção Agroflorestal do Campus Manaus Zona Leste - CMZL/IFAM.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Com base nas informações constantes deste documento de Estudos Preliminares, a equipe de planejamento, declara que a contratação pleiteada é viável, necessária e adequada para o bom funcionamento das atividades acadêmicas e administrativas do CMZL.

16. Responsáveis

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

THIAGO NASCIMENTO TAVEIRA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 19/05/2025 às 14:29:54.

Lista de Anexos

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

- Anexo I - 2 Anexo I CARDÁPIO PADRÃO.pdf (1.03 MB)
- Anexo II - 3 Anexo II calculo do quantitativo.pdf (400.65 KB)
- Anexo III - Cotacao_de_Precos_Refeitorio_Assinado.pdf (395.3 KB)
- Anexo IV - ajuste quantitativo.pdf (166.35 KB)

RELATÓRIO DE COTAÇÃO DE PREÇOS

PROCESSO: 23857.001243/2024-75

Pregão Eletrônico

OBJETO: Contratação de serviços de preparo e fornecimento de refeições, sem dedicação exclusiva de mão de obra, mediante o regime de concessão onerosa de espaço público do Instituto de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas - Campus Manaus Zona Leste (IFAM-CMZL, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

I. DAS PRELIMINARES

1. A aquisição visa dar continuidade aos serviços já prestados através do contrato 09.2024 que encerra-se dia 01/05/2025.

II. DO OBJETO DA PESQUISA DE PREÇOS

2. Em razão do disposto no tópico I. DAS PRELIMINARES, há necessidade de cotação de preços para auferir o preço de mercado atual.

III. SUPEDÂNIO LEGAL PARA A PESQUISA DE PREÇOS

3. O procedimento administrativo para a realização da pesquisa de preços, visando estabelecer o preço referencial para aquisição de serviços de fornecimento de alimentação foi realizado por esta Diretoria de Administração e Planejamento (DAP).
4. Tal foi orientado pelas diretrizes IN 73/2020 SEGES/ME, de 05 de Agosto de 2020, conforme Art. 5º, inciso I, *in verbis*:

(...)

Art. 5º A pesquisa de preços para fins de determinação do preço estimado em processo licitatório para a aquisição e contratação de serviços em geral será realizada mediante a utilização dos seguintes parâmetros, empregados de forma combinada ou não:

I - Paineis de Preços, disponível no endereço eletrônico gov.br/paineldeprescos, desde que as cotações refiram-se a aquisições ou contratações firmadas no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do instrumento convocatório;

6.2 Apesar de se obter o total dos itens e os preços referênciais, procedeu-se uma busca em contratos junto a administração pública no âmbito do Amazonas para se ter uma noção de valores praticados, a tabela abaixo faz trás o resumo dos valores encontrados e a média auferida:

Tabela: 02

ITEM	Compranet		Contratos atualizado pelo IPCA			Média Geral
	Painel de preços	Painel de preços aberto	04/2024- UASG: 158446	07/2021 - uasg:158445 (atualização IPCA)15,75%	02/2022 - uasg: 158444 (atualização IPCA) 8,72%	
Café da manhã	22,07	11,37		6,02	6,03	7,81
Almoço	22,07	14,44	13,29	9,84	13,00	13,58
Lanche	22,07	11,37		5,56	7,22	8,05

7. À fixação do preço estimado, perfilharam-se a seguinte diretriz:

8.

7.1 A pesquisa no banco de dados do Compras Governamentais foi obtida pela aplicação da média aritmética dos resultados.

7.2 Os valores obtidos dos contratos foram atualizados pelo IPCA de acordo com o tempo e posteriormente também foram submetidos a média aritmética.

7.3 o valor do contrato da uasg: 158445 foi excluído o almoço de 9,84, pois, esse valor está fora das demais médias trazendo o valor da média Geral para baixo, podendo assim ocasionar um fracasso no certame por preços abaixo do mercado.

9. O anexo A consta as pesquisas de preços, contratos e planilhas de custos evidenciando os valores pesquisados.

10. A tabela abaixo exprime o resultado do valor máximo definido para a contratação, no valor de R\$ 1.387.081,62 (Hum Milhão , Trezentos e oitenta e sete mil e oitenta e um mil e sessenta e dois centavos) obtido pela média Geral da tabela 02.

Relatório de pesquisa de preço

Relatório Resumido

Informações básicas

Número da Pesquisa 23/2024 **UASG** 158444 **Status** Concluída **Editado por** ANDERSON CARLOS LIMA BENTES

Título: cotação de alimentação escolar

Observações: contratação emergencial

Total de itens cotados: 1 **Valor total da pesquisa de preços:** R\$ 101.400,0000

Itens cotados

Item: 1

Descrição do item	Unidade de Fornecimento	Quantidade	
3697 - Fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces	UNIDADE	7800	
Consolidação dos preços cotados			
Menor Preço	Média	<input checked="" type="radio"/> Mediana	Coeficiente de Variação: 76.8463%
R\$ 9,0000	R\$ 22,0764	R\$ 13,0000	Desvio Padrão: 16,9649
Maior Preço: R\$ 59,0000			
Método de cálculo adotado: Mediana			

Filtro Aplicado

Período: 12 Meses

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1		PREFEITURA MUNICIPAL DO RIO DE JANEIRO - RJ - Compras.gov.br	1	UNIDADE	R\$ 1.097.330,0000	03/10/2024	Não
2		PREFEITURA MUNICIPAL DO RIO DE JANEIRO - RJ - Compras.gov.br	1	UNIDADE	R\$ 177.579,0000	03/10/2024	Não
3		INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC. BAIANO - Compras.gov.br	31512	UNIDADE	R\$ 15,9000	03/10/2024	Não
4		INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC. BAIANO - Compras.gov.br	55825	UNIDADE	R\$ 9,0000	03/10/2024	Sim
5		ESTADO DO RIO DE JANEIRO - Compras.gov.br	342	UNIDADE	R\$ 9,1000	03/10/2024	Não
6		ESTADO DO RIO DE JANEIRO - Compras.gov.br	360	UNIDADE	R\$ 8,0000	03/10/2024	Não
7		ESTADO DO RIO DE JANEIRO - Compras.gov.br	3000	UNIDADE	R\$ 24,1000	03/10/2024	Não
8		ESTADO DO RIO DE JANEIRO - Compras.gov.br	342	UNIDADE	R\$ 18,5000	03/10/2024	Não
9		PREFEITURA MUNICIPAL DO RIO DE JANEIRO - RJ - Compras.gov.br	1	UNIDADE	R\$ 11.996,0000	03/10/2024	Não
10		INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC. BAIANO - Compras.gov.br	31512	UNIDADE	R\$ 14,0000	03/10/2024	Não

11		INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC. BAIANO - Compras.gov.br	55825 UNIDADE	R\$ 8,9600	03/10/2024	Não
12		INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC. FLUMINENSE - Compras.gov.br	1 UNIDADE	R\$ 349.856,0000	02/10/2024	Não
13		ESTADO DO RIO DE JANEIRO - Compras.gov.br	87696 UNIDADE	R\$ 2,7700	02/10/2024	Não
14		DISTRITO FEDERAL - Compras.gov.br	1500 UNIDADE	R\$ 12,9800	02/10/2024	Sim
15		DISTRITO FEDERAL - Compras.gov.br	12500 UNIDADE	R\$ 9,5000	02/10/2024	Sim
16		DISTRITO FEDERAL - Compras.gov.br	40000 UNIDADE	R\$ 12,7600	02/10/2024	Sim
17		ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE - Compras.gov.br	3000 UNIDADE	R\$ 25,0000	02/10/2024	Não
18		ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE - Compras.gov.br	3000 UNIDADE	R\$ 24,5000	02/10/2024	Não
19		JUSTICA ELEITORAL - Compras.gov.br	2000 UNIDADE	R\$ 25,0000	01/10/2024	Não
20		JUSTICA ELEITORAL - Compras.gov.br	1000 UNIDADE	R\$ 25,0000	01/10/2024	Não
21		JUSTICA ELEITORAL - Compras.gov.br	1000 UNIDADE	R\$ 25,0000	01/10/2024	Não
22		ESTADO DE PERNAMBUCO - Compras. gov.br	990 UNIDADE	R\$ 15,6000	01/10/2024	Sim
23		JUSTICA MILITAR - Compras.gov.br	300 UNIDADE	R\$ 88,9700	01/10/2024	Não
24		JUSTICA MILITAR - Compras.gov.br	350 UNIDADE	R\$ 47,9700	01/10/2024	Não
25		PREFEITURA MUNICIPAL DO RIO DE JANEIRO - RJ - Compras.gov.br	2000 UNIDADE	R\$ 21,5000	30/09/2024	Não
26		PREFEITURA MUNICIPAL DO RIO DE JANEIRO - RJ - Compras.gov.br	25500 UNIDADE	R\$ 21,5000	30/09/2024	Não
27		PREFEITURA MUNICIPAL DO RIO DE JANEIRO - RJ - Compras.gov.br	20000 UNIDADE	R\$ 8,7500	30/09/2024	Não
28		CENTRO FED.EDUC.TECN.CELSO SUCKOW DA FONSECA - Compras. gov.br	1 UNIDADE	R\$ 502.000,0000	29/09/2024	Não
29		FUNDO MUNICIPAL ASSIST. SOCIAL PRES.KENNEDY - Compras.gov.br	2 UNIDADE	R\$ 11.495,0000	27/09/2024	Não
30		FUNDO MUNICIPAL ASSIST. SOCIAL PRES.KENNEDY - Compras.gov.br	2 UNIDADE	R\$ 11.830,0000	27/09/2024	Não
31		ESTADO DO ESPIRITO SANTO - Compras.gov.br	5050 UNIDADE	R\$ 13,0000	26/09/2024	Sim
32		ESTADO DO ESPIRITO SANTO - Compras.gov.br	5050 UNIDADE	R\$ 13,0000	26/09/2024	Sim
33		ESTADO DO ESPIRITO SANTO - Compras.gov.br	5100 UNIDADE	R\$ 13,0000	26/09/2024	Sim
34		TRIBUNAL DE JUSTICA DO ESTADO DO R. G. NORTE - Compras.gov.br	2000 UNIDADE	R\$ 59,0000	26/09/2024	Sim
35		TRIBUNAL DE JUSTICA DO ESTADO DO R. G. NORTE - Compras.gov.br	1300 UNIDADE	R\$ 52,0000	26/09/2024	Sim
36		TRIBUNAL DE JUSTICA DO ESTADO DO R. G. NORTE - Compras.gov.br	4300 UNIDADE	R\$ 33,0000	26/09/2024	Sim
37		TRIBUNAL DE JUSTICA DO ESTADO DO R. G. NORTE - Compras.gov.br	100 UNIDADE	R\$ 250,0000	26/09/2024	Não
38		TRIBUNAL DE JUSTICA DO ESTADO DO R. G. NORTE - Compras.gov.br	100 UNIDADE	R\$ 250,0000	26/09/2024	Não
39		ESTADO DO PARANA - Compras.gov. br	1 UNIDADE	R\$ 24.000,0000	26/09/2024	Não
40		ESTADO DO PARANA - Compras.gov. br	1 UNIDADE	R\$ 36.000,0000	26/09/2024	Não
41		ESTADO DO PARANA - Compras.gov. br	1 UNIDADE	R\$ 21.000,0000	26/09/2024	Não
42		ESTADO DO PARANA - Compras.gov. br	1 UNIDADE	R\$ 27.000,0000	26/09/2024	Não
43		ESTADO DO PARANA - Compras.gov. br	1 UNIDADE	R\$ 149.760,0000	26/09/2024	Não
44		ESTADO DO PARANA - Compras.gov. br	1 UNIDADE	R\$ 3.780.000,0000	26/09/2024	Não

45		ESTADO DO PARANA - Compras.gov.br	1 UNIDADE	R\$ 2.890.000,0000	26/09/2024	Não
46		ESTADO DO PARANA - Compras.gov.br	1 UNIDADE	R\$ 1.650.000,0000	26/09/2024	Não
47		ESTADO DO PARANA - Compras.gov.br	1 UNIDADE	R\$ 11.900.000,0000	26/09/2024	Não
48		ESTADO DO PARANA - Compras.gov.br	1 UNIDADE	R\$ 2.800.000,0000	26/09/2024	Não
49		ESTADO DO PARANA - Compras.gov.br	1 UNIDADE	R\$ 3.300.000,0000	26/09/2024	Não
50		ESTADO DO PARANA - Compras.gov.br	1 UNIDADE	R\$ 11.700.000,0000	26/09/2024	Não

Legenda: ▲ Compra Anulada ou Revogada.

Relatório emitido em 04/10/2024 17:46

Memória de cálculo (Art.3º, inciso VII – IN SEGES/ME nº 65, de 7 de julho de 2021):

- Média: corresponde à soma dos valores das amostras que compõem a pesquisa, dividida pelo número de amostras que compõem a pesquisa.
- Mediana: medida de tendência central das amostras que compõem a pesquisa que corresponde ao valor central do conjunto de valores extraídos.
- Desvio Padrão: É a raiz quadrada da variância de X ou também conhecido como a raiz quadrada do valor médio entre $(X-\mu)^2$, onde μ representa a média aritmética dos valores que compõem a pesquisa.

$$D = \sqrt{\frac{\sum_{i=1}^n (x - \mu)^2}{n}}$$

- Coeficiente de variação: É uma medida de dispersão calculada entre a divisão do desvio padrão e a média aritmética dos valores que compõem a pesquisa.

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO AMAZONAS

PLANILHA DE COTAÇÃO Nº 8/2024 - NAPC-CMZL (11.01.15.01.03.02)

Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO

Manaus-AM, 09 de Dezembro de 2024

Cotacao_de_Precos_Refeitorio_assinado.pdf

Total de páginas do documento original: 7

(Assinado digitalmente em 09/12/2024 10:31)
RAIMUNDO RODRIGUES DA SILVA NETO
ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO
1749626

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sig.ifam.edu.br/documentos/>
informando seu número: **8**, ano: **2024**, tipo: **PLANILHA DE COTAÇÃO**, data de Assinatura: **09/12**
/2024 e o código de verificação: **c85cdb189**

CARDÁPIO DO DESJEJUM – CAFÉ DA MANHÃ

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO
CAFÉ DA MANHÃ 1ª SEMANA	Café c/ leite 200 ml Achocolatado 200 ml Pão francês 100g Margarina 10g Mamão 100g	Café c/ leite 200 ml Suco natural 200 ml Pão francês 100g Margarina 10g logurte 90g	Café c/ leite 200 ml Vitamina banana c/ beterraba 200 ml Pão francês 100g Margarina 10g Queijo prato 20g	Café c/ leite 200 ml Achocolatado 200 ml Pão francês 100g Margarina 10g Bolo de coco 40g	Café c/ leite 200 ml Suco natural 200 ml Pão francês 100g Presunto 20g Macaxeira cozida 60g	Repete cardápio de segunda-feira
	Café c/ leite 200 ml Suco natural 200 ml Pão francês 100g Margarina 10g Melão 80g	Café c/ leite 200 ml Vitamina de mamão 200 ml Pão francês 100g Margarina 10g Tapioca 80g	Café c/ leite 200 ml Achocolatado 200 ml Pão francês 100g Margarina 10g Laranja 80g	Café c/ leite 200 ml Suco natural 200 ml Pão francês 100g Margarina 10g Cuscuz 80g	Café c/ leite 200 ml Mingau farinha láctea 200 ml Pão francês 100g Margarina 10g Abacaxi 60g	Repete cardápio de quarta-feira
CAFÉ DA MANHÃ 2ª SEMANA	Café c/ leite 200 ml Suco natural 200 ml Pão francês 100g Ovos mexidos 50g Melancia 80g	Café c/ leite 200 ml Mingau de aveia 200 ml Pão francês 100g Margarina 10g Queijo prato 20g Presunto 20g	Café c/ leite 200 ml Achocolatado 200 ml Pão francês 100g Margarina 10g Cará cozido 50g	Café c/ leite 200 ml Suco natural 200 ml Pão francês 100g Margarina 10g Bolo de milho 80g	Café c/ leite 200 ml Suco natural 200 ml Pão francês 100g Margarina 10g Batata doce cozida 80g	Café c/ leite 200 ml Achocolatado 200 ml Pão francês 100g Margarina 10g Mingau de banana 200 ml
	Café c/ leite 200 ml Achocolatado 200 ml Pão francês 100g Margarina 10g Macaxeira 60g	Café c/ leite 200 ml Mingau de mungunzá 200 ml Pão francês 100g Margarina 10g Banana pacovã cozida 50g	Café c/ leite 200 ml Suco natural 200 ml Pão francês 100g Margarina 10g Maçã 80g	Café c/ leite 200 ml Achocolatado 200 ml Pão francês 100g Margarina 10g Batata doce 80g	Café c/ leite 200 ml Vitamina de banana 200 ml Pão francês 100g Margarina 10g Queijo prato 20g	Café c/ leite 200 ml Achocolatado 200 ml Pão francês 100g Margarina 10g Macaxeira 50g
CAFÉ DA MANHÃ 3ª SEMANA	Café c/ leite 200 ml Suco natural 200 ml Pão francês 100g Ovos mexidos 50g Melancia 80g	Café c/ leite 200 ml Mingau de aveia 200 ml Pão francês 100g Margarina 10g Queijo prato 20g Presunto 20g	Café c/ leite 200 ml Achocolatado 200 ml Pão francês 100g Margarina 10g Cará cozido 50g	Café c/ leite 200 ml Suco natural 200 ml Pão francês 100g Margarina 10g Bolo de milho 80g	Café c/ leite 200 ml Suco natural 200 ml Pão francês 100g Margarina 10g Batata doce cozida 80g	Café c/ leite 200 ml Achocolatado 200 ml Pão francês 100g Margarina 10g Mingau de banana 200 ml
	Café c/ leite 200 ml Achocolatado 200 ml Pão francês 100g Margarina 10g Macaxeira 60g	Café c/ leite 200 ml Mingau de mungunzá 200 ml Pão francês 100g Margarina 10g Banana pacovã cozida 50g	Café c/ leite 200 ml Suco natural 200 ml Pão francês 100g Margarina 10g Maçã 80g	Café c/ leite 200 ml Achocolatado 200 ml Pão francês 100g Margarina 10g Batata doce 80g	Café c/ leite 200 ml Vitamina de banana 200 ml Pão francês 100g Margarina 10g Queijo prato 20g	Café c/ leite 200 ml Achocolatado 200 ml Pão francês 100g Margarina 10g Macaxeira 50g
CAFÉ DA MANHÃ 4ª SEMANA	Café c/ leite 200 ml Suco natural 200 ml Pão francês 100g Ovos mexidos 50g Melancia 80g	Café c/ leite 200 ml Mingau de aveia 200 ml Pão francês 100g Margarina 10g Queijo prato 20g Presunto 20g	Café c/ leite 200 ml Achocolatado 200 ml Pão francês 100g Margarina 10g Cará cozido 50g	Café c/ leite 200 ml Suco natural 200 ml Pão francês 100g Margarina 10g Bolo de milho 80g	Café c/ leite 200 ml Suco natural 200 ml Pão francês 100g Margarina 10g Batata doce cozida 80g	Café c/ leite 200 ml Achocolatado 200 ml Pão francês 100g Margarina 10g Mingau de banana 200 ml
	Café c/ leite 200 ml Achocolatado 200 ml Pão francês 100g Margarina 10g Macaxeira 60g	Café c/ leite 200 ml Mingau de mungunzá 200 ml Pão francês 100g Margarina 10g Banana pacovã cozida 50g	Café c/ leite 200 ml Suco natural 200 ml Pão francês 100g Margarina 10g Maçã 80g	Café c/ leite 200 ml Achocolatado 200 ml Pão francês 100g Margarina 10g Batata doce 80g	Café c/ leite 200 ml Vitamina de banana 200 ml Pão francês 100g Margarina 10g Queijo prato 20g	Café c/ leite 200 ml Achocolatado 200 ml Pão francês 100g Margarina 10g Macaxeira 50g

CARDÁPIO ALMOÇO

1ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO
Prato principal	Frango assado de forno 140g Opção: alμόndega bovina	Estrogonofe de carne 140g	Moqueca de pirarucu 140g Opção: salpicão 140g	Assado de panela (carne bovina) 140g	Isca de frango com cebola e pimenta de cheiro 140g Opção: omelete de	Frango assado de forno 140g Opção: isca de fígado acebolado 20g

	140g				carne 140g	
Guarnição	Farofa 50g Purê de batata 70g	Farofa 50g Macarrão temperado espaguete 50g	Farofa 50g Macarrão temperado espaguete 50g	Farofa 50g Macarrão temperado espaguete 50g	Farofa 50g Batata assada de forno com condimentos 40g	Farofa 50g Macarrão temperado espaguete 50g
Prato base	Arroz c/ couve 100g Feijão 80g	Arroz 100g Feijão com legumes 80g	Arroz c/abóbora 100g Feijão com legumes 80g	Arroz 100g Feijão com legumes 80g	Arroz c/açafrão 100g Feijão com legumes 80g	Arroz 100g Feijão com legumes 80g
Salada	Alface, tomate, pepino, batata cozida, cenoura – 80g	Cenoura, beterraba, Abóbora, pepino ralados, alface picada - 80g	Feijão verde, tomate, alface, cebola, pepino picado – 80g	Alface, tomate, pepino picado, chuchu picado, feijão branco - 80g	Repolho refogado, alface, beterraba, tomate, cenoura - 80g	Repolho refogado, alface, beterraba, tomate – 80g
Sobremesa	Mamão 100g	Doce de cupuaçu 50g	Melancia 100g	Gelatina 60g	Banana prata 60g	Doce de cupuaçu 50g
Bebida	Suco natural de maracujá 200 ml	Suco natural de manga 200 ml	Suco natural de goiaba 200 ml	Suco natural de Taperebá 200 ml	Suco natural de limão 200 ml	Suco natural de manga 200 ml
2a SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO
Prato principal	Pirarucu de casaca 140g Opção: frango guisado com legumes 140g	Cozido bovino c/legumes 140g Opção: escondidinho de carne 140g	Frango á passarinho 140g Opção: isca de carne bovina 140g	Espeto bovino 140g Opção: espeto de frango 140g	Almôndega bovina 140g Opção: Pirarucu desfiado 140g	Cozidão bovino c/legumes 140g Opção: lasanha de queijo e presunto 140g
Guarnição	Farofa 50g Macarrão espaguete 50g	Farofa 50g Macarrão temperado espaguete 50g	Farofa 50g Macarrão temperado espaguete 50g	Farofa c/cenoura ralada 50g Creme de camarão 70g	Farofa 50g Macarrão temperado espaguete 50g	Farofa 50g Macarrão temperado espaguete 50g
Prato base	Arroz c/ jerimum ralado 100g Feijão temperado c/ legumes 80g	Arroz 100g Feijão temperado c/ legumes 80g	Arroz c/cenoura 100g Feijão temperado c/ legumes 80g	Arroz 100g Feijão temperado c/ legumes 80g	Arroz c/ açafrão 100g Feijão temperado c/ legumes 80g	Arroz 100g Feijão temperado c/ legumes 80g

Salada	Alface, tomate, pepino, batata, cenoura – 80g	Cenoura, tomate Abóbora, pepino, alface - 80g	Feijão de praia, tomate, repolho, cebola, pepino - 80g	Alface, tomate, pepino, batata, cenoura – 80g	Repolho, alface, beterraba, batata, tomate - 80g	Repolho, alface, beterraba, tomate - 80g
Sobremesa	Maçã 80g	Doce de banana 50g	Mamão 100g	Doce de mamão 50g	Abacaxi 100g	Doce de cupuaçu 50g
Bebida	Suco natural de acerola 200 ml	Suco natural de limão com <i>Ora pro nobis</i> 200 ml	Suco natural de abacaxi 200 ml	Suco natural de Jenipapo 200 ml	Suco natural de graviola 200 ml	Suco natural de manga 200 ml
3a SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO
Prato principal	Costela suína assada de forno 140g Opção: isca de frango acebolada 140g	Jaraqui frito 140g Opção: omelete de frango 140g	Frango grelhado 140g Opção: bife de fígado acebolado 140g	Lasanha de queijo e presunto 140g Opção: frango guisado 140g	Feijoada 140g Opção: frango grelhado 140g	Costela suína assada 140g Opção: isca de carne 140g
Guarnição	Farofa 50g Macarrão temperado espaguete 50g	Farinha ova 50g Purê de batata doce 70g	Farinha ova 50g Macarrão Espaguete 50g	Farofa c/cenoura ralada 50g Macarrão Espaguete 50g	Farofa 50g Macarrão temperado 50g	Farofa 50g Macarrão Espaguete 50g
Prato base	Arroz c/ cenoura 100g Feijão temperado 80g	Baião de dois 1000g	Arroz 100g Feijão temperado c/ legumes 80g	Arroz c/couve 100g Feijão temperado c/ legumes 80g	Arroz 100g Feijão temperado 80g	Arroz 100g Feijão temperado c/ legumes 80g
Salada	Alface, tomate, pepino, batata, cenoura – 80g	Vinagrete - 100g	Cenoura cozida, tomate, pepino, alface - 80g	Alface, tomate, pepino, batata cozida, cenoura – 80g	Couve salteado na manteiga com cebola – 80g	Repolho refogado, alface, beterraba, tomate - 80g
Sobremesa	Melancia 100g	Doce de mamão 50g	Banana prata 80g	Doce de leite 50g	Laranja 80g	Doce de banana 50g
Bebida	Suco natural de goiaba 200 ml	Suco natural de caju 200 ml	Suco natural de acerola 200 ml	Suco natural de Melancia 200 ml	Suco natural de Taperebá 200 ml	Suco natural de manga 200 ml

4a SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO
Prato principal	Escondidinho de frango 140g Opção: frango guisado com legumes 140g	Bife de fígado acebolado 140g Opção: omelete de forno 140g	Tambaqui frito 140g Opção: Isca de carne acebolada 140g	Picadinho com seleta 140g Opção: bisteca suína 140g	Fricassé de frango 140g Opção: panqueca de carne 140g	Frango frito 140g
Guarnição	Farofa 50g Macarrão temperado espaguete 50g	Farofa 50g Purê de batata 70g	Farinha ova 50g Macarrão temperado 50g	Farofa 50g Macarrão temperado espaguete 50g	Farofa 50g Macarrão temperado espaguete 50g	Farofa 50g Macarrão temperado espaguete 50g
Prato base	Arroz c/ cenoura 100g Feijão temperado 80g	Arroz 100g Feijão temperado c/ legumes 80g	Baião de dois 100g	Arroz 100g Feijão temperado c/ legumes 80g	Arroz 100g Feijão temperado c/ legumes 80g	Arroz 100g Feijão temperado c/ legumes 80g
Salada	Cenoura cozida, tomate, pepino, alface - 80g	Repolho refogado, alface, beterraba, tomate - 80g	Vinagrete 80g	Feijão de praia, tomate, repolho, cebola, pepino	Alface Tomate Pepino Cebola -80g	Alface, tomate, pepino, batata, cenoura - 80g
Sobremesa	Mamão 100g	Manjar de coco 50g	Goiabada 50g	Melancia 100g	Paçoquinha	Banana 80g
Bebida	Suco de abacaxi 200 ml	Suco maracujá 200 ml	Suco manga 200ml	Suco de cupuaçu 200 ml	Suco de goiaba 200 ml	Suco de jenipapo 200 ml

Comentado [A1]: Acrescentei a 4 semana ao cardápio.

CARDÁPIO LANCHE DA NOITE

1ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO
	Pão de Forma 2 fatias 50g + Queijo prato 20g + Presunto 20g+alface + Suco natural de goiaba 200 ml	Bolo de cenoura fatia 120g + café com leite 200 ml	Esfirra de frango c/catupiry 100g + Achocolatado 200 ml	Mini pizza queijo e calabresa 120g+ Suco natural de manga copo 200 ml	Mingau de mungunzá com leite condensado e canela copo 250 ml	Bolo de chocolate fatia 120g + suco natural de abacaxi 200 ml

2ª SEMANA	Sopa de feijão com carne e legumes 250 ml	Croissant com recheio de goiabada e queijo coalho 120g +Achocolatado 180 ml	Macaxeira cozida 100g+ café com leite 200 ml + 1 maçã	Batata doce cozida 100g + café com leite 200 ml	Salgado com recheio de queijo e presunto 120g + achocolatado 200 ml	Bolacha integral 50g + suco natural de Jenipapo 200ml
3ª SEMANA	Sonho recheio doce de leite 100g + Suco natural de maracujá 200 ml	Bolo de banana 110g + café c/ leite 200 ml	Vitamina de banana c/ beterraba e leite 200 ml + Bolo de leite 120g	Esfirra queijo e presunto 100g + café com leite 200 ml	Salada de frutas com creme de leite e leite condensado 250 ml	Pão de forma queijo, presunto, alface + suco natural de acerola 200 ml
4ª SEMANA	Banana frita 100g + café com leite 200 ml	Bolo de milho 100g + Vitamina mamão c/ cenoura 200 ml	Cará roxo cozido 100g + café com leite 200 ml	Pão integral 100g c/pasta de sardinha, queijo 20g e alface + suco natural de cupuaçu 200 ml	Bolo de macaxeira 100g + café com leite 200 ml	Pãozinho mesclado c/ cobertura de coco 100g+ suco natural goiaba 200 ml



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO AMAZONAS**

RELAÇÃO DE ALUNOS Nº 5 / 2025 - DG-CMZL (11.01.15.01)

Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO

Manaus-AM, 16 de Abril de 2025

Senhor Diretor de Administração e Planejamento,

Com nossos melhores cumprimentos, solicito que seja atualizado o quantitativo de refeições previstas no planejamento da aquisição. Tal revisão é considerando que atualmente temos:

- 551 alunos dos cursos técnicos na forma integrada que necessitam de almoço regulamente;
- 200 alunos dos cursos de graduação que estudam em tempo integral que necessitam de almoço regulamente;
- 220 alunos dos cursos técnicos do turno noturno que necessitam de lanche de noite.

Considerando o planejamento das aulas de forma anual (200 dias letivos ou 40 semanas letivas), informo que a previsão de refeições considerando a demanda atual é de:

Refeição	Nível do Curso	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Total	Anual = 40 semanas
Café da manhã	Técnico	120	120	120	120	120	600	24000
Almoço	Técnico na forma integrada	550	550	550	550	250	2450	98000
	Graduação	150	150	150	150	150	750	30000
Lanche Noturno	Técnico	220	220	220	220	120	1000	40000

(Assinado digitalmente em 16/04/2025 17:46)

ANNA CASSIA SOUZA DA SILVA

DIRETOR

Matrícula: 1105555

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sig.ifam.edu.br/documentos/> informando seu número: **5**, ano: **2025**, tipo: **RELAÇÃO DE ALUNOS**, data de emissão: **16/04/2025** e o código de verificação: **7e619f4e28**



LEGENDA DE CORES NO TEXTO:

- Cores vermelho – Textos opcionais mantidos;
- Cores pretas - Textos obrigatórios mantidos;
- Cor verde - Texto incluído.
- Cor Azul – Textos preenchidos
- Textos tachados – Textos obrigatórios excluídos

(Processo Administrativo nº 23857.001243/2024-75)

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº **xx/xxxx**, QUE FAZEM ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS – CAMPUS MANAUS ZONA LESTE – IFAM/CMZL E

MINUTA DE CONTRATO

A **União**, por intermédio do **INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS – CAMPUS MANAUS ZONA LESTE – IFAM/CMZL**, com sede na **Avenida Cosme Ferreira, nº 8.045 - bairro Gilberto Mestrinho, CEP: 69086-475**, na cidade de **MANAUS/AM**, inscrito no CNPJ sob o nº **10.792.928/0004-52**, neste ato representado pelo seu **DIRETOR GERAL, DAVID WASHINGTON FREITAS LIMA**, nomeado(a) pela Portaria nº **1.113/GR/IFAM**, de **22 de junho de 2023**, publicada no **DOU** de **edição nº 119** de **26 de junho de 2023**, portador da Matrícula Funcional nº **2124618**, doravante denominado CONTRATANTE, e o(a) **[CONTRATADO]**, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº **[CNPJ]**, sediado(a) na **[endereço]**, na cidade de **[cidade]/[UF]**, doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por **[nome e função no CONTRATADO]**, conforme **[atos constitutivos da empresa] OU [procuração apresentada nos autos]**, tendo em vista o que consta no Processo nº **xxxxx.xxxxxx/xxxx-xx** e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do(a) **[Pregão Eletrônico] OU [Concorrência]** nº **XX/XXXX**, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

Comentado [A1]: Nota explicativa: Utilizar a menção à União somente se for órgão da Administração Direta, caso contrário incluir o nome da autarquia ou fundação conforme o caso.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços comuns de **preparo e fornecimento de refeições sem dedicação exclusiva de mão de obra, mediante o regime de concessão onerosa de espaço público do Instituto de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas - Campus Manaus Zona Leste (IFAM-CMZL)**, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

Grupo	ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	1						

Comentado [A2]: Nota explicativa: O PARECER n.00004/2022/CNMLC/CGU/AGU (NUP: 00688.000716/2019-43), elaborado pela Câmara Nacional de Modelos de Licitação e Contratos Administrativos e aprovado pelo Consultor-Geral da União, ao tratar sobre a aplicação da Lei Geral de Proteção de Dados nos modelos de licitação e contratos, fixou o entendimento de que, nos contratos administrativos, “[...] não constem os números de documentos pessoais das pessoas naturais que irão assiná-los, como ocorre normalmente com os representantes da Administração e da empresa contratada. Em vez disso, propõe-se nos instrumentos contratuais os representantes da Administração sejam identificados apenas com a matrícula funcional [...]. Com relação aos representantes da contratada também se propõe que os instrumentos contratuais os identifiquem apenas pelo nome, até porque o art. 61 da Lei nº 8.666, de 1993, e o §1º do art. 89 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, exigem apenas esse dado”.



2						
3						
...						

Comentado [A3]: Nota explicativa: Esta tabela é meramente ilustrativa, devendo ser ajustada conforme o caso concreto.

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1. O Termo de Referência;

1.3.2. **O Edital da Licitação;**

1.3.3. A Proposta do CONTRATADO;

1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. **O prazo de vigência da contratação é de 1 (um) ano contados da assinatura do contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Comentado [A4]: Nota Explicativa: As disposições a seguir decorrem dos arts. 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021, bem como dos dispositivos cabíveis da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5 de 26 de maio de 2017, cuja aplicação aos processos de licitação de serviços de que dispõe a Lei nº 14.133, de 2021, foi autorizada pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 98, de 26 de dezembro de 2022.

Comentado [A5]: Nota explicativa: Conforme a Lei nº 10.522, de 2002, com a redação conferida pela Lei nº 14.973, de 2024:

"Art. 6º É obrigatória a consulta prévia ao Cadin, pelos órgãos e entidades da Administração Pública Federal, direta e indireta, para: (Vide Medida Provisória nº 1.259, de 2024)

[...]
III - celebração de convênios, acordos, ajustes ou contratos que envolvam desembolso, a qualquer título, de recursos públicos, e respectivos aditamentos;

[...]
Art. 6º-A. A existência de registro no Cadin, quando da consulta prévia de que trata o art. 6º, constitui fator impeditivo para a realização de qualquer dos atos previstos nos incisos I, II e III do caput do art. 6º. (Incluído pela Lei nº 14.973, de 2024)".

A alteração veiculada pela Lei nº 14.973, de 2024, foi analisada por meio do PARECER n. 00063/2024/DECOR/CGU/AGU (NUP: 12600.101013/2023-10), aprovado pelo Despacho do Ministro Chefe da Advocacia-Geral da União n.º 539, de 17, de dezembro de 2024, com as seguintes conclusões:

"(a) Com a inclusão do art. 6º-A na Lei 10.522/2002 pela Lei n.º 14.973/2024 o registro das empresas no CADIN passou a impedir a celebração de convênios, acordos, ajustes ou contratos que envolvam desembolso, a qualquer título, de recursos públicos, e respectivos aditamentos;

(b) Segundo o art. 50 da Lei n.º 14.973/2024, as disposições desta Lei entraram em vigor na data de sua publicação: **no dia 16 de setembro de 2024;**

(c) Da edição desta norma **não foram previstas regras de transição e nem autorizado o estabelecimento de um regime de transição em abstrato pela Administração Pública;**

(d) **O art. 6º-A da Lei nº 10.522/2002 deve ser aplicado aos convênios, acordos, ajustes e contratos que envolvam desembolso, a qualquer título, de recursos públicos, firmados a partir da data da publicação da norma; [...]."**

Assim, para os contratos administrativos firmados a partir do dia 16 de setembro de 2024, deverá incidir o disposto no art. 6º-A da Lei n.º 10.522, de 2002, de modo que o registro do particular no CADIN constitui fator impeditivo à formalização do aditamento contratual.



CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

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

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

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

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

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

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

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

Comentado [A6]: Nota explicativa: Caso se trate de contrato de valor estimativo, em que a própria demanda é variável, cabe inserir o subitem acima.

CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO

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

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE

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

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1. São obrigações do CONTRATANTE:

- 8.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo CONTRATADO, de acordo com o contrato e seus anexos;
- 8.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- 8.1.3. Notificar o CONTRATADO, por escrito, sobre vícios, defeitos incorreções, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto contratual, fixando prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido, total ou parcialmente, às suas expensas, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas;
- 8.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo CONTRATADO;
- 8.1.5. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal relativa à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;
- 8.1.6. Efetuar o pagamento ao CONTRATADO do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;
- 8.1.7. Aplicar ao CONTRATADO as sanções previstas na lei e neste Contrato;
- 8.1.8. Não praticar atos de ingerência na administração do CONTRATADO, tais como:



- 8.1.8.1. indicar pessoas expressamente nominadas para executar direta ou indiretamente o objeto contratado;
- 8.1.8.2. fixar salário inferior ao definido em lei ou em ato normativo a ser pago pelo CONTRATADO;
- 8.1.8.3. estabelecer vínculo de subordinação com funcionário do CONTRATADO;
- 8.1.8.4. definir forma de pagamento mediante exclusivo reembolso dos salários pagos;
- 8.1.8.5. demandar a funcionário do CONTRATADO a execução de tarefas fora do escopo do objeto da contratação; e
- 8.1.8.6. prever exigências que constituam intervenção indevida da Administração na gestão interna do CONTRATADO.

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

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

8.1.10.1. A Administração terá o prazo de **30 (dias)**, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período;

8.1.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo CONTRATADO no prazo máximo de **30 (trinta) dias prorrogável por igual período**;

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

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

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

8.3. Analisar, previamente, solicitações para possível realização de benfeitorias que julgar necessárias ao melhor aproveitamento da área concedida, de modo que não afetem os requisitos de segurança, conforto, estética e demais regulamentos do CONTRATANTE.

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

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

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

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

9.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo CONTRATANTE, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

Comentado [A7]: Nota Explicativa: Nos termos do art. 123 da Lei nº 14.133/21, a Administração tem o dever de decidir questões contratuais que lhe são apresentadas. O prazo desse item pode ser especificado pela Administração, conforme a complexidade do objeto contratual e os trâmites internos das áreas envolvidas na execução contratual. Caso não haja especificação, o art. 123, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021, e o art. 28, do Decreto n.º 11.246, de 2022, estabelecem que o prazo será de um mês.

Comentado [A8]: Nota Explicativa: O art. 92, inciso XI, da Lei nº 14.133, de 2021, prevê que é cláusula necessária do contrato administrativo aquela que versa sobre "o prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, quando for o caso". Como a lei não indicou o prazo a ser adotado nesse caso específico, a Administração poderá se utilizar do mesmo prazo previsto para as situações abrangidas, em geral, pelo art. 123 do texto legal, o que deverá ser analisado conforme as especificidades de cada órgão.

Comentado [A9]: Nota Explicativa: Essa disposição decorre do §4º, do art. 137, da Lei nº 14.133, de 2021.

Comentado [A10]: Nota Explicativa. Este modelo contém obrigações gerais que podem ser aplicadas aos mais diversos tipos de contratações. Entretanto, compete ao órgão verificar as peculiaridades a fim de definir quais obrigações serão aplicáveis, incluindo, modificando ou excluindo itens a depender das especificidades do objeto.

Comentado [A11]: Nota Explicativa. Cada vício, defeito ou incorreção verificada pelo fiscal do contrato reveste-se de peculiar característica. Por isso que, diante da natureza do objeto contratado, pode ser impróprio determinar prazo único para as correções devidas, devendo o fiscal do contrato, avaliar o caso concreto, para o fim de fixar prazo para as correções.



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

- 9.5.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;
- 9.5.2. certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;
- 9.5.3. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do CONTRATADO;
- 9.5.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e
- 9.5.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

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

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

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

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

9.10. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação;

9.11. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;

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

9.13. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;

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

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

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

9.17. Fornecer todos os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação de regência;

9.18. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;

Comentado [A12]: Nota explicativa 1: O artigo 193 do CTN preceitua que a prova da quitação de todos os tributos devidos dar-se-á no âmbito da Fazenda Pública interessada. Portanto, a comprovação de inscrição no cadastro de contribuinte e regularidade fiscal correspondente considerará a natureza da atividade objeto da contratação. Via de regra, a prestação de serviços de modo geral é hipótese de incidência de tributação municipal (Imposto Sobre Serviços de Qualquer Natureza - ISSQN), conforme lista anexa à Lei Complementar nº 116/2003. Existem, contudo, situações em que a prestação de um serviço pode dar ensejo à incidência de tributação estadual pelo ICMS. Como exemplos, citem-se os serviços de transporte interestadual e intermunicipal e os serviços de comunicação (art. 155, II, da CF/88), bem como as exceções expressamente previstas na lista da referida LC 116/2003.



- 9.19. Submeter previamente, por escrito, ao CONTRATANTE, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere;
- 9.20. Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho;
- 9.21. Não submeter os trabalhadores a condições degradantes de trabalho, jornadas exaustivas, servidão por dívida ou trabalhos forçados;
- 9.22. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos de idade, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos de idade, observada a legislação pertinente;
- 9.23. Não submeter o menor de dezoito anos de idade à realização de trabalho noturno e em condições perigosas e insalubres e à realização de atividades constantes na Lista de Piores Formas de Trabalho Infantil, aprovada pelo Decreto nº 6.481, de 12 de junho de 2008;
- 9.24. Receber e dar o tratamento adequado a denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho;
- 9.25. Manter preposto aceito pela Administração no local da obra ou do serviço para representá-lo na execução do contrato;
- 9.25.1. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.
- 9.26. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do CONTRATANTE ou de agente público que tenha desempenhado função na licitação ou que atue na fiscalização ou gestão do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;
- 9.27. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo CONTRATANTE ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do contrato;
- 9.28. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato;
- 9.29. Assegurar aos seus trabalhadores ambiente de trabalho e instalações em condições adequadas ao cumprimento das normas de saúde, segurança e bem-estar no trabalho;
- 9.30. Fornecer equipamentos de proteção individual (EPI) e equipamentos de proteção coletiva (EPC), quando for o caso;
- 9.31. Garantir o acesso do CONTRATANTE, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do contrato;
- 9.32. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram o Termo de Referência, no prazo determinado;
- 9.33. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;
- 9.34. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo o CONTRATADO relatar ao CONTRATANTE toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;
- 9.35. Pagar mensalmente, até o quinto dia útil do mês subsequente, o valor da taxa de concessão de uso e das despesas de rateio referentes aos serviços manutenção, conservação e vigilância do prédio, que deverá



ser recolhido à conta única do Tesouro Nacional, mediante GRU. Em caso de eventual inadimplemento, a Administração poderá efetuar a retenção na fatura mensal do valor devido pelo contratado a título de concessão de uso e providenciar o recolhimento mediante GRU, em atenção ao postulado de unidade de tesouraria, com a decorrente compensação na via administrativa com os valores devidos pela Administração em relação ao serviço de fornecimento de refeição custeado pelo erário.

9.36. A CONTRATANTE poderá, a qualquer momento, solicitar a instalação de medidores individuais de água e energia elétrica às concessionárias locais em substituição aos de sua propriedade, caso em que os pagamentos das tarifas correspondentes deverão ser efetuados diretamente pela CONTRATADA aos prestadores dos serviços públicos.

9.37. O CONTRATADO poderá realizar benfeitorias julgadas necessárias, mediante autorização prévia da Diretoria de administração, ficando incorporadas ao imóvel, sem que lhe assista qualquer direito de indenização/compensação, sob qualquer título.

CLÁUSULA DÉCIMA- OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

10.1. *As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.*

10.2. *Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.*

10.3. *É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.*

10.4. *A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo CONTRATADO.*

10.5. *Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do CONTRATADO eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.*

10.6. *É dever do CONTRATADO orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.*

10.7. *O CONTRATADO deverá exigir de SUBOPERADORES e SUBCONTRATADOS o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.*

10.8. *O CONTRATANTE poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o CONTRATADO atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.*

10.9. *O CONTRATADO deverá prestar, no prazo fixado pelo CONTRATANTE, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.*

10.10. *Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.*

10.10.1. *Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.*

10.11. *O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.*

Comentado [A13]: Nota Explicativa 1: As cláusulas dessa seção são necessárias para cumprimento da Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), caso a contratação envolva, de qualquer forma, o tratamento de dados pessoais, devendo ser incluída e ajustada nessa hipótese.

Nota Explicativa 2: Caso o objeto do contrato envolva, ainda que indiretamente, o acesso ou o tratamento de dados pessoais, é possível que a Administração estabeleça modelagem contratual por meio da qual seja imposto ao Contratado o dever de disponibilizar à Administração a possibilidade de acesso direto a esses dados, o que deve se dar com todas as cautelas cabíveis em relação ao tema. Vale lembrar que eventual requerimento administrativo do titular dos dados será direcionado à Administração, sendo certo que comandos oriundos de Autoridade Regulatória ou do Poder Judiciário serão igualmente direcionados à Administração, inclusive com risco de responsabilização objetiva. Por isso, em situações em que for justificável, fica a recomendação para que a Administração crie condições para que possa atender tempestivamente o requerimento do titular dos dados ou eventual comando regulatório ou judicial. Tudo isso para que a Administração tenha condições de atender o requerimento ou comando tempestivamente, sem depender exclusivamente do Contratado para tanto. O tema deve ser avaliado pela Administração com base nos riscos da contratação em relação aos dados pessoais eventualmente envolvidos.

Comentado [A14]: Nota Explicativa: Conforme PARECER n. 00004/2022/CNMLC/CGU/AGU, é possível também a exigência de declaração, firmada por representante da empresa, de que seus empregados estão capacitados e/ou firmaram termo de responsabilidade de cumprimento da LGPD. Ademais, em situações específicas, é possível exigir tal providência de cada empregado. Incumbe ao Contratante avaliar a necessidade de medida dessa natureza.

Comentado [A15]: Nota Explicativa: Se o Contratante entender oportuno, é possível especificar, nesta cláusula, rotinas ou diligências mais adequadas ao objeto contratual respectivo.



10.12. *Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.*

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

11.1. *Será exigida a prestação de garantia na presente contratação, conforme regras constantes do Termo de Referência.*

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

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

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

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

13.4. *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.*

13.5. 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, de 2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

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

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

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

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

- 13.9.1. Do balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
- 13.9.2. Da relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
- 13.9.3. Das indenizações e multas.

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

13.11. O CONTRATANTE poderá ainda:

- 13.11.1. nos casos de obrigação de pagamento de multa pelo CONTRATADO, reter a garantia prestada a ser executada, conforme legislação que rege a matéria; e
- 13.11.2. nos casos em que houver necessidade de ressarcimento de prejuízos causados à Administração, nos termos do inciso IV do art. 139 da Lei n.º 14.133, de 2021, reter os eventuais créditos existentes em favor do CONTRATADO decorrentes do contrato.

Comentado [A16]: Nota Explicativa 1: Recomenda-se avaliar e, se for o caso, incluir disposição sobre transferência internacional de dados, estabelecendo alguma rotina para sua eventual realização. Trata-se de questão específica para contratos que envolvam o tratamento de dados no seu objeto, não sendo medida necessária para contratos em geral.

Nota explicativa 2: Todas as disposições da presente cláusula são meramente indicativas. Pode ser necessário que se suprimam algumas das obrigações ou se arremem outros, conforme as peculiaridades do órgão e as especificações do serviço a ser executado.

Comentado [A17]: Nota Explicativa: Use a redação desses itens para os contratos de fornecimentos contínuos e de aluguel de equipamentos e à utilização de programas de informática (art. 106, da Lei n.º 14.133, de 2021).

Comentado [A18]: Nota Explicativa: A sistemática desses itens decorre do que dispõe o art. 106, III e §1º, da Lei nº 14.133/21. Para a sua compreensão, vale trazer um exemplo:
Um contrato firmado em 20 de maio de 2022 fará aniversário no dia 20 de maio dos anos subsequentes. Supondo-se que se chegue à conclusão pela descontinuidade do contrato, seja por razões orçamentárias, seja por ausência de vantagem na permanência, há três possibilidades:
1) Se a comunicação ao contratado noticiando a rescisão ocorrer até 20 de março (dois meses antes da data de aniversário), a extinção poderá ocorrer na data de aniversário, ou seja, 20 de maio.
2) Se a comunicação se der entre 20 de março e 20 de maio (menos de dois meses), fica garantida a vigência contratual por mais dois meses (portanto, por exemplo, se a notificação for em 20 de abril, a extinção seria em 20 de junho).
3) Por fim, uma comunicação de extinção havida após a data de aniversário só teria efeito no aniversário subsequente, salvo se houver enquadramento na situação "2".



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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES

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

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

- I) Gestão/unidade: 158444;
- II) Fonte de recursos: 1000000000;
- III) Programa de trabalho: 235916;
- IV) Elemento de despesa: 339039; e
- V) Plano interno: L20RLP0109N; e
- VI) Nota de empenho: [...];

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DOS CASOS OMISSOS

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

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

Comentado [A19]: Nota Explicativa: A Consultoria-Geral da União, por meio do PARECER n. 00061/2024/DECOR/CGU/AGU (NUP: 00688.001623/2024-01), uniformizou o entendimento de que é possível a supressão do objeto do contrato administrativo em percentual superior a 25% (art. 125 da Lei 14.133/2021), mediante acordo entre as partes, nos seguintes termos:

"36. Diante de tudo quanto exposto, conclui-se ser possível a supressão parcial consensual de contrato administrativo em percentual superior àqueles estabelecidos pelo art. 125 da Lei 14.133/2021.

37. Tal supressão parcial consensual do contrato administrativo deve respeitar os princípios enunciados no art. 5º da Lei 14.133/2021; deve ser adequadamente fundamentada; e pode ensejar a responsabilização de servidor por falha do projeto.

38. Sugere-se, ainda, veicular, no edital da licitação, a possibilidade de supressão do contrato administrativo de maneira consensual em percentual superior ao estabelecido no art. 125 da Lei 14.133/2021."

Comentado [A20]: Nota Explicativa: O art. 106, II, da Lei nº 14.133, de 2021 prevê para contratações de fornecimentos continuados que "a Administração deverá atestar, no início da contratação e de cada exercício, a existência de créditos orçamentários vinculados à contratação e a vantagem em sua manutenção".

Comentado [A21]: Nota explicativa: No Acórdão n.º 2569/2018 – Plenário, o TCU concluiu que "A Administração Pública pode invocar a Lei 8.078/1990 (CDC), na condição de destinatária final de bens e serviços, quando suas prerrogativas estabelecidas na legislação de licitações e contratos forem insuficientes para garantir a proteção mínima dos interesses da sociedade [...]". (cf. Boletim de Jurisprudência n.º 244, sessões 6 e 7 de novembro de 2018). Consta do referido Acórdão, nesse sentido, que: "307. Como é exposto no exame técnico transcrito no relatório do TC-016.501/2003-0, acolhido integralmente pelo Relator do Acórdão 1.670/2003-Plenário, Ministro-Substituto Lincoln Magalhães da Rocha, a Lei 8.078/1990 é aplicável à Administração Pública enquanto consumidora de bens e serviços. Isso porque ao definir, em seu art. 2º, 'consumidor' como toda pessoa física ou jurídica que adquire ou utiliza produto ou serviço como destinatário final, a Lei não fez nenhuma exceção, podendo, portanto, a Administração Pública se utilizar de todos os direitos ali estabelecidos na condição de consumidora. Ainda de acordo com o citado relatório, esse é o entendimento dos doutrinadores Leon Fredja, Celso Bastos e Toshio Mukai. Diversas outras deliberações do TCU também vão nesse sentido, como o Acórdão 1.729/2008-TCU-Plenário, de relatoria do Ministro Valmir Campelo, o Acórdão 5.736/2011-TCU-Primeira Câmara, de relatoria do Ministro-Substituto Weder de Oliveira, e as Decisões 634/1996 e 1.045/2000, ambas do Plenário, de relatoria dos ministros Homero Santos e Adylson Motta, respectivamente."



CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA– FORO

18.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal no **AMAZONAS**, Seção Judiciária de **Manaus** para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

[Local], [dia] de [mês] de [ano].

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-

2-

Comentado [A22]: Nota Explicativa: A recente Lei nº 14.620, de 13 de julho de 2023, inseriu o § 4º ao art. 784 do Código de Processo Civil. Referido dispositivo dispõe que: "Nos títulos executivos constituídos ou atestados por meio eletrônico, é admitida qualquer modalidade de assinatura eletrônica prevista em lei, dispensada a assinatura de testemunhas quando sua integridade for conferida por provedor de assinatura".

Após diligências promovidas pela CNMLC/CGU, verificou-se que a assinatura eletrônica realizada no SEI não atenderia ao requisito exigido pela referida norma (integridade conferível por provedor de assinatura). Nesse sentido, permanece a recomendação de que o termo aditivo seja assinado por duas testemunhas, em conformidade à Nota n. 00013/2021/DECOR/CGU/AGU e respectivos Despachos de Aprovação (NUP 23282.002192/2019-93).