

INST.FEDERAL DE EDUC.,CIENC.E TEC.FARROUPILHA

Edital 19/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
19/2026	158127-INST.FEDERAL DE EDUC.,CIENC.E TEC.FARROUPILHA	LEONARDO SIMBORSKI DORNELES	02/07/2026 21:41 (v 0.8)
Status	CONCLUIDO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra		23873.000965/2026-76

1. DO OBJETO

PREGÃO ELETRÔNICO

90004/2026

CONTRATANTE/GERENCIADOR (UASG)

158127

OBJETO

Registro de preços - Contratação da prestação de serviços para elaboração de refeições prontas

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 13.282.021,40

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 03/08/2026 às 08:30h (horário de Brasília)

Critério de Julgamento:

Menor preço

Modo de disputa:

Aberto e fechado

TRATAMENTO FAVORECIDO ME/EPP/EQUIPARADAS

NÃO

MARGEM DE PREFERÊNCIA PARA ALGUM ITEM

NÃO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90004/2026

Processo Administrativo nº 23873.000965/2026-76

Torna-se público que o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha (IFFar) – Reitoria, por meio da Diretoria de Compras, Licitações e Contratos, sediado na Alameda Santiago do Chile, 195, Bairro Nossa Sra. das Dores – CEP nº. 97050-685, Santa Maria/RS, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a eventual contratação da prestação de serviços para elaboração de **refeições prontas**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

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

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

- 3.1. Poderão participar deste certame os interessados previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).
- 3.2. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicafe até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.
- 3.3. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluindo a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.
- 3.4. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
- 3.5. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.
- 3.10. Não poderão disputar esta licitação:
- 3.10.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
 - 3.10.2. sociedade que desempenhe atividade incompatível com o objeto da licitação;
 - 3.10.3. empresas estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
 - 3.10.4. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
 - 3.10.5. . empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
 - 3.10.6 pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
 - 3.10.7. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
 - 3.10.8. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
 - 3.10.9 pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
 - 3.10.10 Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;
- 3.11. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.
- 3.12. O impedimento de que trata o item 3.10.6 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.
- 3.13. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.10.4 e 3.10.5 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.
- 3.14. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

3.15. O disposto nos itens 3.10.4 e 3.10.5 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

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

3.17. A vedação de que trata o item 3.11 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4. DO ORÇAMENTO ESTIMADO

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

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.8.2. Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.[A3]

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

5.9.1. de cujo capital participe outra pessoa jurídica;

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

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

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

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

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

5.9.7 que participe do capital de outra pessoa jurídica;

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

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

5.9.10. constituída sob a forma de sociedade por ações.

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

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

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

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

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

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

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

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

5.15.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.[A6]

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

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

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

5.17. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 5.15 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

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

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

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

6.1.1. valor unitário do item;

6.1.4. Quantidade cotada.

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

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

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

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

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

6.5.1. No regime de incidência não-cumulativa de PIS e COFINS, a cotação adequada será a que corresponde à média das alíquotas efetivamente recolhidas pela empresa, comprovada, a qualquer tempo, por documentos de Escrituração Fiscal Digital da Contribuição (EFD-Contribuições) para o PIS/PASEP e COFINS dos últimos 12 (doze) meses anteriores à apresentação da proposta, ou por outro meio hábil[A2] .

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

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

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

6.10. O prazo de validade da proposta não será inferior a **90 (noventa) dias**, a contar da data de sua apresentação.

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

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

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

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

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

7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

7.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

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

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

7.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

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

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

7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser **de R\$ 0,20 (vinte centavos de real)**.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

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

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

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

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

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

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

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

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

7.23.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;[A8]

7.23.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, nos termos do Decreto nº 11.430, de 2023, e da Instrução Normativa SEGES/MGI nº 382, de 17 de setembro de 2025;[A9]

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

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

7.24.1. empresas 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;

7.24.2. empresas brasileiras;

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

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

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

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

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

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

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

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

7.26.5. O Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de no mínimo 02 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

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

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

8. DA FASE DE JULGAMENTO

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133, de 2021, legislação correlata e no item 3.10 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

8.1.1. SICAF;

8.1.2 Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS,

8.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP e

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8.10. Será desclassificada a proposta vencedora que:

8.10.1. conter vícios insanáveis;

- 8.10.2 não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência/Projeto Básico;
- 8.10.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- 8.10.4. não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 8.10.5. não cumpra os critérios de aceitabilidade de preços definidos no Termo de Referência;
- 8.10.6. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

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

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

- 8.12.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
- 8.12.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

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

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

- 8.16.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
- 8.16.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

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

8.18. 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.

8.19. Caso o Termo de Referência/Projeto Básico exija a apresentação de amostra[A5] , o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

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

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

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

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

8.26. O pregoeiro/agente de contratação/comissão de contratação realizará a verificação da observância da proposta classificada provisoriamente em primeiro lugar quanto aos custos unitários mínimos relevantes estabelecidos pela Administração, além dos demais aspectos ligados à conformidade da proposta ao objeto licitado e à compatibilidade do preço.

8.27. O pregoeiro/agente de contratação/comissão de contratação concederá o prazo de no mínimo duas horas para readequação da proposta quando esta não observar os custos unitários mínimos relevantes, sob pena de desclassificação, na forma da Instrução Normativa nº 73, de 30 de setembro de 2022.

8.28. O pregoeiro/agente de contratação/comissão de contratação deve verificar se as previsões do Acordo, Convenção Coletiva de Trabalho ou Dissídio Coletivo indicados pela Administração estão sendo contempladas na Planilha de Custos e Formação de Preços, em especial, quando o Acordo, Convenção Coletiva de Trabalho ou Dissídio Coletivo utilizado pelo licitante for diferente da norma coletiva paradigma utilizada pela Administração.

8.29. Deverão prevalecer os valores que forem mais benéficos ao trabalhador, na hipótese de que o Acordo, Convenção Coletiva de Trabalho ou Dissídio Coletivo indicado pelo licitante estabelecerem valores de remuneração, incluindo salário base e adicionais, de auxílio-alimentação e de benefícios superiores aos do Acordo, Convenção Coletiva de Trabalho ou Dissídio Coletivo utilizado como paradigma.

9. DA FASE DE HABILITAÇÃO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9.10.1. O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes, a ser agendado através do e-mail da:

- **Coordenação de Assistência Estudantil - Santo Ângelo - cae.san@iffarroupilha.edu.br;**
- **Direção Geral Caçapava do Sul - dg.cps@iffarroupilha.edu.br;**
- **Direção Geral São Luiz Gonzaga - dg.slg@iffarroupilha.edu.br;**
- **Coordenação da Assistência Estudantil Campus Uruguaiana - cae.ug@iffarroupilha.edu.br;**

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

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

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

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

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

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

9.13.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de no mínimo 02 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão.

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

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

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

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

9.15. Encerrado o prazo para envio da documentação de que trata o item 9.13.1, poderá ser admitida, mediante decisão fundamentada do Pregoeiro/Agente de Contratação, a apresentação de novos documentos de habilitação ou a complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes, em até no mínimo 02 (duas) horas, para:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

10. DO TERMO DE CONTRATO

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

10.2. O adjudicatário terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o termo de contrato ou instrumento equivalente, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

10.3. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou instrumento equivalente, a Administração poderá: a) encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de

recebimento (AR), para que seja assinado e devolvido no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data de seu recebimento; b) disponibilizar acesso a sistema de processo eletrônico para que seja assinado digitalmente em até 05 (cinco) dias úteis; ou c) outro meio eletrônico, assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis para resposta após recebimento da notificação pela Administração.

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

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

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

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

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

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

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

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

10.7.2. Para formalização do contrato ou instrumento equivalente, a empresa vencedora com existência de registro no Cadin deverá regularizar a situação no prazo de 10 dias úteis após ser notificada, podendo este prazo ser prorrogado no interesse da Administração.

10.7.3. A empresa que não regularizar a situação do Cadin estará incorrendo na infração de não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, ficando passível de sanções previstas no item 10 deste Edital.

10.7.3. No caso de não regularização da situação do Cadin, poderá ser chamada a próxima empresa constante no Cadastro Reserva ou remanescente do certame.

10.8 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, e comprovar a sua implantação nos termos da Portaria Normativa SE/CGU nº 226/2025, considerados o valor original do contrato e o valor que poderá ser alcançado por meio de eventuais aditivos contratuais.

11. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

11.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 05 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

11.2.2. a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

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

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

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

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

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

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

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

12. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

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

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

12.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original

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

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

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

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

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

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

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

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

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

13. DOS RECURSOS

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

13.2. O prazo recursal é de 03 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

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

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

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

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

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

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

13.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 03 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

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

13.6. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 03 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

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

13.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico <https://sig.iffarroupilha.edu.br/public/jsp/portal.jsf>.

14. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

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

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

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

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

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

14.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

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

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

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

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

14.1.6. fraudar a licitação;

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

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

14.1.7.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

14.1.7.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada.

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

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

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

14.2.1. advertência;

14.2.2. multa;

14.2.3. impedimento de licitar e contratar e

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

14.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

14.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

14.3.2. as peculiaridades do caso concreto;

14.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

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

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

14.4. A multa será recolhida no prazo máximo de 30 (*trinta*) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

14.4.1. Para as infrações previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

14.4.2. Para as infrações previstas nos itens 14.1.4, 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7, 14.1.8 e 14.1.9, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

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

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

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

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

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

14.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

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

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

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

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

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

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

15. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

15.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido **até 03 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.**

15.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 03 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

15.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguinte meio: **pregao3@iffarroupilha.edu.br**.

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

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

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

16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

16.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <https://iffarroupilha.edu.br/licitacoesadm/pregoes>.

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

16.11.1. Anexo I do Edital – Termo de Referência;

16.11.1.1. Apêndice I do Termo de Referência – Estudo Técnico Preliminar;

16.11.1.2. Apêndice II do Termo de Referência – Relação de itens da contratação;

16.11.2. Anexo II do Edital – Minuta de Ata de Registro de Preços;

- 16.11.3. Anexo III do Edital – Minuta de Termo de Contrato;
- 16.11.4. Anexo IV do Edital – Modelo do Formulário de Apresentação da Proposta
- 16.11.5. Anexo V do Edital – Minuta de Instrumento de Mensuração de Resultado
- 16.11.6. Anexo VI do Edital – Termo de Vistoria
- 16.11.7. Anexo VII do Edital - Declaração de dispensa de vistoria

Santa Maria - RS, 06 de julho de 2026.

NÍDIA HERINGER

Reitora

17. Responsáveis

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

INEZ PICIN HOFF

Agente de contratação

INST.FEDERAL DE EDUC.,CIENC.E TEC.FARROUPILHA

Termo de Referência 10/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
10/2026	158127-INST.FEDERAL DE EDUC.,CIENC.E TEC. FARROUPILHA	LEONARDO SIMBORSKI DORNELES	01/07/2026 12:20 (v 0.6)
Status	CONCLUIDO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra		23873.000965/2026-76

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

(Processo Administrativo nº 23873.000965/2026-76)

TERMO DE REFERÊNCIA

1.1. Contratação da prestação de serviços para elaboração de refeições prontas, nos termos da relação de itens exposta no Apêndice II deste Termo de Referência e conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.1.1. As estimativas mínimas de consumo individualizadas, do Órgão Gerenciador e Órgãos Participantes observará o que segue:

1.1.1.1. A requisição mínima de cada item está prevista na relação de itens exposta no Apêndice II deste Termo de Referência;

1.1.1.2. A requisição máxima corresponde à quantidade total registrada pelo Órgão Gerenciador e Órgãos Participantes;

1.1.1.3. A proposta do licitante não poderá ter quantidade inferior à quantidade total registrada pelo Órgão Gerenciador e Órgãos Participantes;

1.1.1.4. Poderá ser adquirida quantidade inferior à quantidade prevista para requisição mínima caso haja concordância do fornecedor.

Classificação do objeto quanto à heterogeneidade ou complexidade

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

Classificação do objeto quanto ao modelo de execução

1.5. O serviço é enquadrado como continuado, tendo em vista a Portaria do IFFar nº 1464/2022, a qual estabelece quais serviços são considerados continuados no âmbito do IFFar;

Prazo de vigência

1.7. O prazo de vigência da contratação é de **30 meses**, contados de data especificada em Cláusula de Vigência do contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual [2026], conforme detalhamento a seguir:

I) ID PCA no PNCP: 10662072000158-0-000001/2026

II) Data de publicação no PNCP: 28/03/2025

III) Id do item no PCA: 15

IV) Classe/Grupo: 632 (ND 3941 - SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COMIDA)

V) Identificador da Futura Contratação: 158127-41/2026

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:

Requisitos da Contratação

4.40. Conforme Estudos Preliminares, os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

4.40.1 Registro ou inscrição da empresa licitante no Conselho Regional de Nutrição - CRN, em plena validade (conforme Art. 18 do Decreto nº 84.444/1980 e Art. 2º da Resolução CFN nº 378/2005);

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

4.41 Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a serviços executados com as seguintes características mínimas:

4.41.1 Deverá haver a comprovação da experiência mínima de 1 (um) ano na prestação dos serviços, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade do ano ser ininterrupto, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

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

4.41.3 Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, conforme item 10.8 da IN SEGES/MPDG n. 5/2017

4.42 Para a comprovação da experiência mínima de 1 (um) ano, é admitida a apresentação de atestados referentes a períodos sucessivos não contínuos, não havendo a obrigatoriedade de serem ininterruptos, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES /MPDG n. 5/2017.

Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

4.43 O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

4.44 A empresa deverá comprovar que possui 01 (um) Nutricionista responsável, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição, podendo ser funcionário, sócio e/ou prestador de serviço. Para a referida comprovação a empresa deverá apresentar os seguintes documentos:

4.44.1 Certidão do Conselho Regional de Nutrição (Pessoa Física);

4.44.2 No caso de funcionário - cópia autenticada da Carteira de Trabalho comprovando o vínculo empregatício;

4.44.3 No caso de prestador de serviços – cópia do contrato devidamente autenticado em cartório ou acompanhado do original;

4.44.5 Ou, ainda, de declaração de contratação futura do profissional detentor da Certidão do Conselho Regional de Nutrição, desde que acompanhada de declaração de anuência do profissional.

4.44.6 No caso de sócio, cópia autenticada do Contrato Social da empresa.

4.44.7 Declaração do licitante de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço.

Subcontratação

4.5. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

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

4.16. Em caso de opção pelo seguro-garantia, a parte adjudicatária deverá apresentá-la, no máximo, até a data de assinatura do contrato. [A12]

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

4.16.2. 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.

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

4.16.4. 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.

4.16.5. 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.

4.17. 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.[A13]

4.18. 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.

4.19. 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.

4.20. 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 regularmente constituídas e autorizadas pelo Governo Federal.

4.20.1. 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).

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

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

4.21.2. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e

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

4.22. A apólice do seguro-garantia ou a fiança bancária deverá ter cobertura para o pagamento direto ao empregado das verbas devidas em razão da inadimplência do Contratado.(a14)

4.22.1 O pagamento direto não pode estar condicionado ao trânsito em julgado de decisão judicial, sendo suficiente decisão definitiva em processo administrativo, que apure o montante devido.

4.23. 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.

4.24. 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.

4.25. 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[A15] .

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

4.26.1. 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.

4.26.2. 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.

4.27. 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.

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

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

4.28. 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.

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

4.30. 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.

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

Vistoria

4.33. 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, mediante horário agendado junto à Coordenação de Assistência Estudantil (ou setor equivalente) dos participantes desta licitação.

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

4.35. 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.

4.36. 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.

4.37. 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: conforme data de vigência estabelecida no contrato.

Local e horário da prestação dos serviços

5.2. Os serviços serão prestados nos endereços dispostos na Relação de itens da contratação, Apêndice II do Termo de Referência, salvo eventuais alterações de horário ou local de entrega, previamente avisados pela contratante.

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

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

5.5.1. cada Campus do IFFar ou Órgão Participante formalizará seu próprio contrato, conforme sua necessidade.

Especificação da garantia do serviço

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

Procedimentos de transição e finalização do contrato

5.18. 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.*

6.6. *Em virtude da obrigatoriedade de se utilizar 30% dos recursos provindos do FNDE para aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar, via chamada pública, a contratada fica ciente de que, durante a execução do contrato poderá haver suspensão de fornecimento de lanches em alguns turnos para atender a essa exigência legal*

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 inexecução 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 aprezadas, 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.

6.17. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade do Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

6.18. As disposições previstas neste Termo de Referência não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação, por força da Instrução Normativa Seges/ME nº 98, de 26 de dezembro de 2022.

Fiscalização Administrativa

6.31. 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.

6.32. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

Gestor do Contrato

6.68. Cabe ao gestor do contrato:

6.68.1. 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.

6.68.2. 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.

6.68.3. 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.

6.68.4. 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.

6.68.5. 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.

6.68.6. 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.

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

6.68.8 receber e dar encaminhamento imediato:

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

6.68.2. 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 será realizada mediante recebimento provisório dos servidores ou setores requerentes da contratação, com base no disposto no Termo de Referência e Proposta cadastrada e também utilizará o [Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme anexo do Edital.*

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

7.3.1. não produziu os resultados acordados,

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

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

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

Recebimento

7.6. 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.

7.7 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.

7.8. 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.

7.9. 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.

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

7.11. Para efeito de recebimento provisório, será considerado para fins de faturamento o período de 30 (trinta) dias.

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

7.12.1. 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;

7.13. 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.

7.14. 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.

7.15. 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.

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

7.17. 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.

7.18. 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.

7.19. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 05 (cinco) 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:

7.19.1. 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.

7.19.2. 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;

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

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

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

7.20. 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.

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

7.22. 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

7.23. 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.

7.24. 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

7.25. 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.

7.26. 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.

7.27. 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.

7.28. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

7.28.1. verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

7.28.2. 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.

7.29. 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.

7.30. 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.

7.31. 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.

7.32. 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

7.33. 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.

7.34. 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 *Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA)* de correção monetária.

Forma de pagamento

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

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

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

7.37.1. 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.[A10]

7.38. 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

- 7.76. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data da proposta.
- 8.30. A formalização do aditamento sem a concessão do reajuste, ou ressalva de sua superveniente análise, será considerada como renúncia ou preclusão lógica do direito.
- 7.78. Após o interregno de um ano, e à pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do **IPCA - Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo**, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
- 7.79. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 7.80. 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).
- 7.81. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).
- 7.82. 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.
- 7.83. 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.
- 7.84. O reajuste será realizado por apostilamento.

Cessão de Crédito

- 7.85. As cessões de crédito dependerão de prévia aprovação do Contratante.
- 7.85.1. A eficácia da cessão de crédito, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.
- 7.85.2. 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.
- 7.85.3. 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.
- 7.85.4. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do Contratado.[A30]
- 7.86. O disposto nesta seção não afeta as operações de crédito de que trata a Instrução Normativa SEGES/MGI nº 82, de 21 de fevereiro de 2025, as quais ficam por esta regidas.

8. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 8.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:
- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
 - b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

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

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

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

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

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

8.2.4. Multa:

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

8.2.4.2. Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia;[A2]

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 1% (um por cento) a 30% (trinta por cento) do valor da contratação.

8.2.4.4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de 1% (um por cento) a 15% (quinze por cento) do valor da contratação.

8.2.4.5. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de 1% (um 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 1% (um por cento) a 5% (cinco por cento) do valor da contratação.

8.2.4.7. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de 1% (um por cento) a 5% (cinco 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 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

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

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

8.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

8.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

8.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

8.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

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

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

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

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

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

8.12.1. . As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

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

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

Regime de Execução

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

9.7. Em se tratando de contratação para registro de preços, caso adotado o critério de julgamento de menor preço ou de maior desconto por grupo de itens, o critério de aceitabilidade de preços unitários máximos será:

9.7.1. Valores unitários: conforme Relação de Itens da Contratação, Apêndice II do Termo de Referência.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

- 9.9. 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;[A9]
- 9.10. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 9.11. 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>;
- 9.12. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELL: 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;[A10]
- 9.13. 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.
- 9.14. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 9.15. 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;
- 9.16. 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.
- 9.17. 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).
- 9.19. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

- 9.20. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 9.21. 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.
- 9.22. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 9.23. 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;
- 9.24. 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;
- 9.25. Prova de regularidade com a Fazenda Distrital ou Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;[A12]
- 9.26. 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.
- 9.27. 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.[A13]

Qualificação Econômico-Financeira

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

9.30. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis *do último exercício social*, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas[A15] :

LG =

Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

SG =

Ativo Total

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

LC =

Ativo Circulante

Passivo Circulante

9.31. 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, **capital mínimo de 10% do valor total estimado da contratação para o período de doze meses – aplicável para o contrato de serviço continuado.**

9.33. 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;

9.34. 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.

9.35. O atendimento[A19] dos índices econômicos previstos neste termo de referência deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

9.37. 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 (A21)

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

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

9.39. Registro ou inscrição da empresa licitante no Conselho Regional de Nutrição - CRN, em plena validade (conforme Art. 18 do Decreto nº 84.444/1980 e Art. 2º da Resolução CFN nº 378/2005);[A22]

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

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

9.40.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a serviços executados com as seguintes características mínimas:

9.41. Deverá haver a comprovação da experiência mínima de 1 (um) ano na prestação dos serviços, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade do ano ser ininterrupto, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

9.42. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária

especificadas no contrato social vigente;

9.43. Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, conforme item 10.8 da IN SEGES/MPDG n. 5/2017

9.44. Para a comprovação da experiência mínima de 1 (um) ano, é admitida a apresentação de atestados referentes a períodos sucessivos não contínuos, não havendo a obrigatoriedade de serem ininterruptos, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

9.45. Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

9.46. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

9.47. A empresa deverá comprovar que possui 01 (um) Nutricionista responsável, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição, podendo ser funcionário, sócio e/ou prestador de serviço. Para a referida comprovação a empresa deverá apresentar os seguintes documentos:

9.47.1. Certidão do Conselho Regional de Nutrição (Pessoa Física);

9.47.2. No caso de funcionário - cópia autenticada da Carteira de Trabalho comprovando o vínculo empregatício;

9.47.3. No caso de prestador de serviços – cópia do contrato devidamente autenticado em cartório ou acompanhado do original;

9.47.4. Ou, ainda, de declaração de contratação futura do profissional detentor da Certidão do Conselho Regional de Nutrição, desde que acompanhada de declaração de anuência do profissional.

9.47.5. No caso de sócio, cópia autenticada do Contrato Social da empresa.

Disposições gerais sobre habilitação

9.49. 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.

9.50. 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.

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

9.52. 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.

9.53. 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

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

9.54.1. . 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;

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

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

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

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

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

9.54.6.1. ata de fundação;

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

- 9.54.6.3. regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia;
- 9.54.6.4. editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias;
- 9.54.6.5. três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais;
- 9.54.6.6. ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da contratação; e
- 9.54.6.7. 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\$ 13.282.021,40 (treze milhões, duzentos e oitenta e dois mil, vinte e um reais e quarenta centavos)**, conforme custos unitários apostos na Relação de Itens da Contratação, Apêndice II do Termo de Referência.

10.4. Em caso de Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

10.4.1. em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

10.4.2. em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

10.4.3. serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou

10.4.4. poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

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

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

13. ANEXO I

Não se aplica.

14. ANEXO II

Não se aplica.

15. Responsáveis

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

INEZ PICIN HOFF

Agente de contratação

INST.FEDERAL DE EDUC.,CIENC.E TEC.FARROUPILHA

Estudo Técnico Preliminar 1/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 23873.000965/2026-76

2. Descrição da necessidade

Tendo em vista que a alimentação constitui uma das necessidades fundamentais para o ser humano, e é considerada um direito perante a Constituição Federal e também perante a Lei nº 11.346 de 15/09/2006, que dispõe sobre o Sistema Nacional de Segurança Alimentar, oferecer uma refeição nutricionalmente adequada em termos qualitativos e quantitativos é uma missão educativa, pois traz implicações fisiológicas, envolvendo aspectos sociais, psicológicos e econômicos. A necessidade de fornecimento de refeições prontas se dá pelo fato de não haver na Instituição todos os equipamentos e utensílios adequados para a produção das refeições nos refeitórios dos Campus demandantes.

A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos é a seguinte:

1. Atendimento ao Interesse Público e à Função Institucional

O Campus Santo Ângelo e os Campus São Luiz Gonzaga, Caçapava do Sul e Uruguai atendem um alto quantitativo de estudantes. A oferta de **refeições prontas, nutricionalmente adequadas, seguras e regulares** é essencial para garantir:

- A permanência e o bem-estar dos estudantes, especialmente aqueles em situação de vulnerabilidade socioeconômica;
- Promoção da saúde, segurança alimentar e qualidade de vida dos estudantes.

A oferta da alimentação escolar, visa também o atendimento ao Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), instituído pelo Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010, contribuindo com a ampliação das condições de permanência dos discentes na instituição e, conseqüentemente, colaborando com a conclusão de curso e redução da evasão escolar, sob a perspectiva da inclusão social e democratização do ensino, assegurando os meios necessários para o pleno desempenho acadêmico, dentre eles a alimentação. Nesse sentido, há a necessidade de oferecer refeições adequadas e saudáveis, no que se refere às condições higiênico-sanitárias, a quantidade e a qualidade nutricional, contribuindo para a saúde e o aprendizado dos estudantes, assim como para a sustentabilidade ambiental e social.

As quantidades de refeições a serem contratadas, foram estimadas com base no cardápio elaborado por nutricionista do quadro de servidores do IFFar, para os 30 meses de contratação do serviço. Os cardápios seguiram as orientações da Resolução nº 6, de 08 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do PNAE. Além disso, levou-se em consideração as alterações trazidas pela Resolução CD/FNDE nº 3, de 4 de fevereiro de 2025, que estipula o percentual que se pode utilizar de processados e ultra processados na elaboração dos cardápios. A estimativa de quantitativo a ser contratado teve como base: os cardápios de lanches e almoços; número de dias letivos e o número de alunos matriculados na educação básica; as perspectivas de aumento do número de alunos nos próximos anos; a possibilidade de realizações de eventos que possam necessitar do fornecimento de refeições aos alunos do ensino básico; e também, alunos do ensino superior que recebam o auxílio permanência ou sejam contemplados no edital de alimentação para alunos dos cursos superiores.

2. Vantajosidade do pregão eletrônico

Proporcionar a participação da maior quantidade de licitantes habilitados à prestação do objeto para a escolha da melhor oferta.

3. Vantajosidade do sistema de registro de preço

Não cria obrigação contratual com a administração pública em efetivar o contrato e possibilita a participação de mais de um órgão, como no caso específico, os campi Caçapava do Sul e São Luiz Gonzaga.

4. Problemas decorrentes da não realização da compra

A instituição não atenderá a obrigatoriedade de fornecimento de alimentação escolar aos alunos matriculados na educação básica. A alimentação escolar é direito estabelecido em legislação e se aplica a todas as unidades de educação básica da rede pública contempladas com o PNAE. Os Campus demandantes não dispõem de estrutura física, recursos humanos especializados, equipamentos adequados e insumos necessários para realizar diretamente a elaboração das refeições em quantidade e qualidade compatíveis com a demanda de cada campus. A contratação do serviço mostra-se, portanto, a

alternativa mais eficiente, econômica e viável. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual de 2026, conforme comprovante anexo ao processo da contratação.

5. Padronização, Qualidade e Segurança Alimentar

Por meio da realização deste processo de contratação, será possível estabelecer requisitos técnicos mínimos, tais como:

- Atendimento às normas sanitárias;
- Elaboração/revisão do cardápio por nutricionista responsável do IFFar;
- Cardápios balanceados e adequados às necessidades nutricionais;
- Controle de qualidade, higiene, armazenamento e transporte;
- Regularidade no fornecimento e capacidade operacional da empresa contratada.

Esses critérios garantem a segurança alimentar e a qualidade das refeições ofertadas.

6. Necessidade da contratação em termos do negócio da organização

Segundo a Política de Atendimento aos Discentes prevista no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do IFFar, a Assistência Estudantil tem como objetivo viabilizar a igualdade de oportunidades entre os estudantes e contribuir para a permanência desses, a partir de medidas que minimizem situações de retenção e evasão. No Instituto Federal Farroupilha, a Assistência Estudantil desenvolve-se a partir das diretrizes do Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES, 2010) por meio de ações, como:

I - Moradia estudantil;

II - Segurança alimentar e nutricional;

III - Auxílio financeiro aos estudantes;

IV - Atenção à Saúde;

V - Promoção do esporte, cultura e lazer;

VI - Apoio didático-pedagógico;

VII - Acesso, participação e aprendizagem de estudantes com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento e altas habilidades e superdotação.

Para o desenvolvimento das ações de Assistência Estudantil do Instituto Federal Farroupilha, cada Campus possui em sua estrutura organizacional uma Coordenação de Assistência Estudantil (CAE) que, juntamente com uma equipe multidisciplinar articulada com os demais setores da instituição, trata dos assuntos relacionados ao acesso, permanência, êxito e participação dos estudantes no espaço escolar. As finalidades, diretrizes e normatizações da Assistência Estudantil do Instituto Federal Farroupilha estão previstas em documentos específicos, elaborados pelas Coordenações de Assistência Estudantil, Grupo de Trabalho da Assistência Estudantil, Pró-Reitorias e seus respectivos Comitês Assessores, aprovados pelo Conselho Superior. O IFFar desenvolverá ações de incentivo à ampliação do acesso e de apoio à permanência na perspectiva de inclusão social. Da mesma forma, a assistência estudantil será praticada por meio da disponibilização de equipe multiprofissional, a qual deverá ser aprimorada qualitativa e quantitativamente para atender a expansão do Instituto. A partir disso, utilizar-se-ão metodologias que oportunizem a ampliação das condições de permanência, assim como assegurem a pluralidade e a liberdade de manifestações dos estudantes, apresentando alternativas estruturadas de organização, representação e participação estudantil no contexto escolar e social.

7. Justificativa para utilização do Sistema de Registro de Preço

A utilização do Sistema de Registro de Preço, para a presente contratação, encontra arrimo no Art. 3º, inc. I e V, do Decreto nº 11.642, de 31 de março de 2023 como segue:

“Art. 3º O SRP poderá ser adotado quando a Administração julgar pertinente, em especial:

I - quando, pelas características do objeto, houver necessidade de contratações permanentes ou frequentes;

II - quando for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços remunerados por unidade de medida, como quantidade de horas de serviço, postos de trabalho ou em regime de tarefa;

III - quando for conveniente para atendimento a mais de um órgão ou a mais de uma entidade, inclusive nas compras centralizadas;

IV - quando for atender a execução descentralizada de programa ou projeto federal, por meio de compra nacional ou da adesão de que trata o § 2º do art. 32; ou

V- quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração.”

O pregão é uma modalidade de licitação prevista na Lei nº 14.133/2021 (Nova Lei de Licitações e Contratos) e no Decreto nº 11.462/2023 (Dispõem sobre o Sistema de Registro de Preço), que regulamentam essa forma de contratação. Essa modalidade é aplicável para aquisição de bens e serviços comuns com características padronizadas e amplamente disponíveis no mercado. Portanto, a escolha do pregão está de acordo com a legislação vigente, visto que a contratação visa o atendimento de necessidade de mais de uma unidade administrativa, haja vista que as Compras do IFFar são centralizadas.

7.1. Justificativa para não da Intenção de Registro de Preço (caso se aplique):

Não aplicado.

7.2. Justificativa para permissão ou não de Adesão à Ata de Registro de Preço:

A Adesão à Ata de Registro de Preço poderá ser realizada por órgãos e entidades que se enquadrem e que atendam o Art. 31 do Decreto nº 11.462/2023 e seus incisos e parágrafos.

7.3. Justificativa do enquadramento do objeto como compra/serviço “comum”:

O serviço se enquadra como comum podendo ser prestado por empresas que trabalham com entrega de refeições prontas.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenação de Assistência Estudantil do Campus Santo Ângelo	Phelipe Henrique Cardoso de Castro
Direção Geral do Campus São Luiz Gonzaga	Marcelo Eder Lamb
Direção Geral do Campus Caçapava do Sul	Alberto Pahim Galli
Campus Uruguaiana	Cintia Corte Real Rodrigues

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

1. Justificativa para a escolha da solução

Tendo em vista, que a alimentação constitui uma das necessidades fundamentais para o homem, considerada um direito fundamental reconhecido internacionalmente pela Declaração Universal dos Direitos Humanos, art. 25, indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população, como disposto na Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar. A contratação irá viabilizar de forma técnica e legal a aquisição de gêneros alimentícios e refeições para os discentes do IFFar Campus Santo Ângelo, Caçapava do Sul, São Luiz Gonzaga e Uruguaiana, em atendimento ao estabelecido no PNAE, e consequentemente estará contribuindo para a formação de hábitos alimentares saudáveis, para o crescimento e desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, conforme consta na Resolução CD /FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020.

O IFFar Campus Santo Ângelo, Caçapava do Sul, São Luiz Gonzaga e Uruguaiana, busca oferecer alimentação saudável e adequada às necessidades nutricionais de seus alunos, em conformidade com o estipulado na legislação que regulamenta o PNAE. Para isto, a nutricionista responsável realiza atividades como: diagnóstico nutricional dos estudantes; planejamento, elaboração, acompanhamento e avaliação do cardápio da alimentação escolar, tendo em vista, a cultura alimentar local, o perfil epidemiológico da população atendida, observando também a diversidade e sazonalidade da produção agrícola. Assim, observadas as faixas etárias, as necessidades específicas (doença celíaca, intolerância a lactose, diabetes, hipertensão arterial, vegetarianismo/veganismo, dentre outras), os cardápios da alimentação escolar são elaborados priorizando a utilização de alimentos minimamente processados e in natura, visando o atendimento mínimo de 20% das necessidades nutricionais diárias para alunos em período parcial, e 70% das necessidades nutricionais diárias para alunos em período integral, matriculados na educação básica.

Os cardápios seguem a recomendação da Resolução nº 6 de 2020 de ofertar para alunos em período integral, no mínimo 520g/estudantes/semana de frutas in natura, legumes e verduras (frutas in natura, no mínimo, quatro dias por semana; legumes e verduras, no mínimo, cinco dias por semana), a inclusão de alimentos fonte de ferro heme no mínimo 4 (quatro) dias por semana, a inclusão de alimentos fonte de vitamina A. Ou seja, no planejamento das refeições é priorizado o uso de alimentos variados e que promovam hábitos alimentares saudáveis e segurança alimentar, com preparações compostas por carboidratos complexos, vegetais, leguminosas e proteína de origem animal ou vegetal, que contenham baixo índice de gorduras totais (sem gorduras trans), de sódio e açúcar simples, com bebidas prontas (lácteos e sucos) à base de frutas.

No entanto, para a produção, manipulação e armazenamento dessas refeições é necessário ter uma unidade de alimentação bem estruturada. Nos Campus demandantes, ainda não é viável a produção dessas refeições que compõem o cardápio, estas unidades não detêm de infraestrutura suficiente para o preparo de refeições, tanto por questões estruturais, como por falta de utensílios e equipamentos para produção e liberações legais junto a vigilância sanitária, ou seja, não possui uma estrutura que garanta a produção de refeições de forma segura e garanta a qualidade do alimento oferecido.

Tendo em vista o exposto acima, optou-se pela aquisição de refeições (lanches e almoços) mediante entregas diárias, que acompanhem um cronograma de fornecimento dos alimentos, elaborados com base nas estimativas de consumo e de forma que impeçam a contaminação e/ou a proliferação de microrganismos e protejam contra alteração ou danos aos alimentos, garantindo a segurança alimentar.

2. Critérios de sustentabilidade

A contratada deverá adotar as práticas de sustentabilidade previstas no art. 6º da Instrução Normativa SLTI/MP nº 1, de 19 /01/2010, no que couber, bem como no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis.

3. Observância às leis e regulamentações específicas

Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Portaria Interministerial nº 1.010, de 8 de maio de 2006 - Institui as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional.

Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009 - Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica.

Resolução CFN nº 465, de 23 de agosto de 2010 - Dispõe sobre as atribuições do Nutricionista, estabelece parâmetros numéricos mínimos de referência no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE) e dá outras providências.

Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010 - Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES).

Lei nº15.216/2018 - Dispõe sobre a promoção da alimentação saudável e proíbe a comercialização de produtos que colaborem para a obesidade, diabetes e hipertensão em cantinas e similares instalados em escolas públicas e privadas do Estado do Rio Grande do Sul.

Resolução Consup nº 027/2019 - Programa de Segurança Alimentar e Nutricional do IFFar.

Instrução Normativa Nº 005/2019 - Dispõe sobre a utilização dos refeitórios no âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha (IFFar).

Resolução nº 6, de 08 de maio de 2020 - Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

Decreto nº 54.994/2020 - Regulamenta a Lei nº 15.216, de 30 de julho de 2018;

Nota Técnica nº 1894673/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE - Atualização das recomendações acerca da Alimentação Vegetariana no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

Decreto Federal nº11.821/2023 - Dispõe sobre os princípios, os objetivos, os eixos estratégicos e as diretrizes que orientam as ações de promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente escolar.

Resolução CD/FNDE Nº 3, DE 4 DE FEVEREIRO DE 2025 - Altera a Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 4, DE 26 DE FEVEREIRO DE 2026 - Dispõe sobre a gestão e a oferta da alimentação escolar aos estudantes da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE e dá outras providências.

4. Requisitos da Contratação

Os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

4.1 Registro ou inscrição da empresa licitante no Conselho Regional de Nutrição - CRN, em plena validade (conforme Art. 18 do Decreto nº 84.444 /1980 e Art. 2º da Resolução CFN nº 378/2005);

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

4.2.1 Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a serviços executados com as seguintes características mínimas:

4.3 Deverá haver a comprovação da experiência mínima de 1 (um) ano na prestação dos serviços, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade do ano ser ininterrupto, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

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

4.5 Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, conforme item 10.8 da IN SEGES/MPDG n. 5/2017

4.6 Para a comprovação da experiência mínima de 1 (um) ano, é admitida a apresentação de atestados referentes a períodos sucessivos não contínuos, não havendo a obrigatoriedade de serem ininterruptos, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

4.6.1 Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

4.7 O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

4.8 A empresa deverá comprovar que possui 01 (um) Nutricionista responsável, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição, podendo ser funcionário, sócio e/ou prestador de serviço. Para a referida comprovação a empresa deverá apresentar os seguintes documentos:

4.8.1 Certidão do Conselho Regional de Nutrição (Pessoa Física);

4.8.2 No caso de funcionário - cópia autenticada da Carteira de Trabalho comprovando o vínculo empregatício;

4.8.3 No caso de prestador de serviços – cópia do contrato devidamente autenticado em cartório ou acompanhado do original;

4.8.4 Ou, ainda, de declaração de contratação futura do profissional detentor da Certidão do Conselho Regional de Nutrição, desde que acompanhada de declaração de anuência do profissional.

4.8.5 No caso de sócio, cópia autenticada do Contrato Social da empresa.

4.8.6 Declaração do licitante de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço.

5. Materiais a serem disponibilizados

Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua limpeza e higienização a cada utilização:

5.1 Conjunto de talheres em aço inox (Um por refeição).

5.2 Prato raso grande, redondo, de porcelana cor branca (Um por refeição)

5.3 Copos (Um por refeição, quando for o caso)

6. Padrões mínimos de qualidade

A contratada deverá estabelecer procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado, tendo como referência a RDC 216/2004, seguindo obrigatoriamente as orientações em todo o processo de produção, desde a manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte e entrega de alimentos preparados ao consumo. A empresa deverá ter uma nutricionista responsável técnica para acompanhamento e organização de todo o processo de produção e transporte, tendo em vista os critérios higiênico-sanitários dispostos em legislação. No momento do recebimento e distribuição das refeições, a nutricionista do campus realizará o acompanhamento e a fiscalização para garantia dos padrões de qualidade, segurança alimentar e direito humano à alimentação adequada e também poderá realizar visita técnica no local onde são produzidas as refeições para verificar se as condições do ambiente estão de acordo ao exigido no contrato. Os funcionários responsáveis pela manipulação de alimentos com certificação do curso obrigatório de no mínimo 20 horas sobre Boas Práticas de Fabricação de Alimentos.

Caberá à contratada, possuir veículo próprio e adequado para realizar as entregas de refeições, sendo estas acondicionadas em caixas térmicas plásticas. As caixas térmicas deverão ser com tampa fixa, trava e alça, com isolamento em poliuretano densidade 32, que permite esterilizar, com vedação em PVC, ISO térmica - Calor 89°C - 78°C de 5 horas, de acordo com Decreto Lei nº 986/69 - ANVISA. A contratada deverá fornecer as informações nutricionais dos alimentos e refeições, contendo informações por porção/refeição. Essas informações devem indicar os ingredientes que a compõem, bem como as quantidades de energia, proteínas, carboidratos, lipídios e micronutrientes (sódio, cálcio, ferro, vitamina A e C).

Serão realizados testes de aceitabilidade com os estudantes sempre que for introduzido no cardápio alimento novo ou quaisquer outras alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo, e também para avaliar a aceitação dos cardápios praticados frequentemente, podendo ser solicitadas alterações em decorrência da não aceitação de determinadas preparações.

7. Desempenho

O local de preparação das refeições deverá seguir a regulamentação estabelecida pela RDC no 216, de 15 de setembro de 2004, que Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. O fiscal do contrato e/ou a nutricionista do campus poderão realizar visita técnica para verificar se as condições do ambiente estão de acordo ao exigido no contrato. A contratada deverá ter capacidade logística para produzir, transportar e distribuir as refeições solicitadas diariamente, garantindo produtos de qualidade, seguindo os parâmetros de boas práticas de manipulação de alimentos,

colaborando para a segurança alimentar durante todo o processo. Além disso, a contratada será responsável pela manutenção e higienização dos utensílios, dos equipamentos e do ambiente onde for recebido, preparado e distribuído às refeições.

As refeições deverão ser servidas por funcionários da contratada, devidamente identificados, com vestimentas adequadas para distribuição das refeições, usando touca, jaleco e luvas para manipulação de alimentos, conforme estabelecido na RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004. As refeições deverão ser servidas, em local e horário indicado pelo Fiscal do contrato de cada unidade, podendo ser servido manhã, tarde e noite. O cardápio será mensal e será fornecido pela nutricionista com no mínimo uma semana de antecedência.

Os quantitativos diários de lanches e almoços serão informados pelo Fiscal do contrato, até às 20 (vinte) horas do dia anterior à refeição, e serão de acordo com o número de agendamentos realizados pelos alunos no Orbital (sistema que disponibiliza o cardápio e possibilita o agendamento das refeições).

A empresa deverá estar no mínimo 30 minutos antes do horário para servir o lanche ou almoço e organizar a entrega dos mesmos. Não será admitido atraso superior a cinco minutos para o início do fornecimento. O horário de lanche é às 10:00 (dez) horas no período da manhã; o almoço tem início às 12:00 (doze) horas; o lanche da tarde é às 15:10 (quinze horas e dez minutos) e o lanche da noite às 20:40 (vinte horas e quarenta minutos). O lanche da manhã, almoço, lanche da tarde e lanche da noite serão servidos de segunda a sexta-feira.

Em dias determinados, de acordo com os eventos e com o calendário escolar poderão ser solicitadas alterações nos horários e locais das entregas dos lanches e almoço. Quando a entrega das refeições envolver apenas alterações de horários e/ou for no Campus ou ainda em outro local dentro dos limites do município, o IFFar avisará a empresa até as 20h do dia anterior. Quando se tratar de entrega fora dos limites do município, o IFFar avisará com antecedência de 24 horas.

Para os lanches a contratada deverá disponibilizar guardanapos descartáveis, copos, talheres nas mesmas quantidades dos lanches e entregá-los embalados em sacos plásticos ou de papel próprio para esta finalidade. No almoço, a contratada deverá disponibilizar guardanapos descartáveis, talheres de metal para servir e palitos de dentes acondicionados em sacos plásticos descartáveis, pratos rasos grandes redondos de porcelana cor branca, talheres em aço inox, bandejas plásticas para linha refeição coletiva e demais materiais, ferramentas e utensílios necessários. Também, deverá fornecer kit com sal, vinagre e azeite de oliva extra virgem para o tempero da salada. Os almoços deverão ser transportados em GNS acondicionados em caixas térmicas e servidos na forma de buffet.

As preparações frias (saladas, sobremesas) deverão ser acondicionadas em embalagens apropriadas que mantenham a temperatura máxima de 10°C. As frutas deverão estar higienizadas e ser transportadas em embalagens plásticas papel filme ou plástico transparente) devidamente fechados. As frutas “in natura” deverão ser integrais, com grau de maturação que conserve seu sabor e consistência. Os produtos que não atenderem estas especificações serão recusados e deverão ter reposição imediata. As frutas que necessitem de fracionamento (como mamão, abacaxi e outras) deverão ser servidas no buffet. O(s) funcionário(s) deverá(ão) estar presentes no refeitório do campus, ou em local indicado pela administração, no horário acima citado devendo permanecer nesta pelo tempo necessário para servir as refeições e organizar o ambiente. A contratada deverá se responsabilizar pela higiene do local, devolvendo-os nas mesmas condições de limpeza.

8. Preço

Foi realizada pesquisa de preços com empresas do ramo de produção de refeições, sendo estas necessárias para cálculo da média dos preços, que será utilizada como preço referencial de cada item.

9. Certificações e autorizações de órgãos específicos

A empresa a ser contratada deverá apresentar atestados de capacidade técnica, expedidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a licitante executa ou executou a prestação dos serviços de preparo e fornecimento de refeições /dias compatíveis com o objeto da licitação por período não inferior a um ano, mediante a apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

Além disso, a contratada deverá comprovar que possui profissional de nível superior reconhecido pelo Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), detentor de atestado de responsabilidade técnica expedido pelo CRN competente.

Deverá também observar sempre em seus serviços as normas de higiene sanitária estabelecidas pela autoridade competente de Saúde Pública e Portaria nº 1.428/93, ou equivalente, do Ministério da Saúde, que trata do Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos e Padrão de Qualidade para Produtos na área Alimentar.

Manter efetivo controle em todos os procedimentos, conforme Resolução RDC nº 216 de 15/9/2004 (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação) e Portaria nº 1.428, de 26/11/1993 (Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação), ambas do Ministério da Saúde. Também deverá apresentar licença junto a Vigilância Sanitária municipal do veículo para transporte do produto final. A empresa que fornecer as refeições somente poderá iniciar as suas operações contratuais após a obtenção de todos os alvarás, registros, licenças e outras formalidades necessárias para o funcionamento legal do mesmo.

10. Dos Gastos da Contratada com Gêneros da Agricultura Familiar

Do total dos gastos da contratada em gêneros alimentícios na confecção dos alimentos, no mínimo 30% (trinta por cento) deverá ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas, conforme o Decreto 8473 de 22/06/2015. Dessa forma a contratada deverá se responsabilizar pela compra de gêneros alimentícios e/ou outros produtos provenientes da Agricultura Familiar,

Para a comprovação do item anterior a empresa deverá fornecer à administração as cópias das notas de cooperativas ou bloco de produtor para comprovação mensalmente.

Juntamente com a apresentação das notas de que se trata o presente item, a contratada deverá apresentar a tabela que consta no anexo ao Edital, demonstrando o percentual de aquisição de alimentos da agricultura familiar em relação do total dos alimentos adquiridos.

Para fins de confirmação dos quantitativos totais de insumos utilizados no mês, apresentados pela empresa, será comparada a tabela do anexo acima citada com os quantitativos presentes nas fichas técnicas do cardápio, elaboradas pela nutricionista do Campus em conjunto com a nutricionista da empresa.

O encaminhamento de notas da agricultura Familiar e da tabela se dará mensalmente junto com a nota fiscal de cobrança, devendo a cada mês comprovar os 30% de gastos com gêneros alimentícios vindos da agricultura familiar.

Caso a contratada apresente comprovação de compra de gêneros maior que 30% (trinta por cento) em determinado mês, será aceito que no mês seguinte apresente comprovação inferior ao estipulado, desde que se mantenha esse percentual médio na data da compensação requerida.

Para o cálculo do percentual médio será utilizada a equação:

$$\frac{(\text{Soma dos percentuais mensais de produtos adquiridos da agricultura familiar})}{\text{Número de meses de fornecimento}} \geq 30\%$$

Número de meses de fornecimento

A compensação de que trata esse subitem fica restrito ao exercício financeiro. O descumprimento deste Item acarretará na aplicação das sanções previstas no termo de referência. No caso de aplicação da sanção prevista no item 13.2.3, a base de cálculo para a multa será o valor correspondente ao percentual de comprovação não apresentado pela contratada.

Em virtude da obrigatoriedade de se utilizar 30% dos recursos provindos do FNDE para aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar, via chamada pública, a contratada fica ciente de que, durante a execução do contrato poderá haver suspensão de fornecimento de lanches em alguns turnos para atender a essa exigência legal. No caso de haver suspensão do fornecimento, a contratada será avisada com antecedência mínima de 48 horas

11. Vistoria para a licitação

Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, mediante horário agendado junto à Coordenação de Assistência Estudantil (ou setor equivalente) dos participantes desta licitação.

O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública. Para a vistoria, o licitante, ou o seu representante legal, deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

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.

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. Levantamento de Mercado

Foram consultadas contratações similares de outros órgãos públicos, no entanto, não foram identificadas novas metodologias, tecnologias ou inovações que pudessem atender às necessidades da administração.

Desta forma, observou-se que a modalidade de licitação utilizada é o pregão eletrônico para contratação de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de refeições prontas de forma que melhor atenda as necessidades das unidades do IFFar, que tem como tipo o menor preço.

Portanto, com base em levantamento de mercado, o tipo de solução escolhida é a que mais se aproxima dos requisitos definidos e que mais promove a competição, levando em conta economicidade, eficácia, eficiência, padronização e práticas do mercado.

Por essas razões, também não se vislumbra a necessidade de consulta, audiência pública ou diálogo transparente com potenciais contratadas para coleta de contribuições.

No caso dos serviços em tela não se vislumbram outras soluções de mercado afora a terceirização para a prestação indireta dos serviços, visto que inexistem quadros funcionais típicos no IFFar para a execução desses serviços, restando impedido o aproveitamento de recursos humanos da própria Administração;

6. Descrição da solução como um todo

1. Parâmetros de Sustentabilidade

Observou-se que serviços de alimentação compõem o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, conforme redação abaixo:

SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

ODS 2,6 e 12

A Resolução RDC ANVISA n. 216/04 estabelece Boas Práticas para Serviços de Alimentação, alterada pela RDC Anvisa no 52, de 29 de setembro de 2014

Essa Resolução se aplica aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, unidades de alimentação e nutrição dos serviços de saúde, delicatessens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres.

As comissarias instaladas em Portos, Aeroportos, Fronteiras e Terminais Alfandegados devem, ainda, obedecer aos regulamentos técnicos específicos. Excluem-se deste Regulamento os lactários, as unidades de Terapia de Nutrição Enteral - TNE, os bancos de leite humano, e os estabelecimentos industriais abrangidos no âmbito do Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

Vale lembrar que “no setor de alimentos, a Anvisa coordena, supervisiona e controla as atividades de registro, inspeção, fiscalização e controle de riscos, sendo responsável por estabelecer normas e padrões de qualidade e identidade a serem observados. O objetivo é garantir a segurança e a qualidade de alimentos, incluindo bebidas, águas envasadas, ingredientes, matérias-primas, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia, materiais em contato com alimentos, contaminantes, resíduos de medicamentos veterinários, rotulagem e inovações tecnológicas em produtos da área de alimentos.” (Biblioteca de Alimentos)

LEGISLAÇÃO - RESOLUÇÃO RDC ANVISA Nº 216/2004, alterada pela RDC Anvisa no 52, de 29 de setembro de 2014 (Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.)

PRINCIPAIS DETERMINAÇÕES

Trata-se do Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação

PROVIDÊNCIA A SER TOMADA

Inserir no item de obrigações da contratada:

“A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis”.

2. Oferta

A legislação vigente prevê a oferta de, no mínimo, 3 refeições diárias, que supram 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais diárias dos alunos da educação básica que permanecem na instituição escolar em turno integral e, no mínimo, 20% (vinte por cento) das necessidades nutricionais diárias quando ofertada uma refeição, para os demais alunos matriculados na educação básica, em período parcial.

Portanto, para o atendimento desta demanda, considerando a realidade da instituição, em termos de infraestrutura, torna-se necessária a contratação de um serviço terceirizado de alimentação.

Após a definição de preços de referência, a contratação ainda será conduzida por pregão eletrônico, o que trará ampla participação de interessadas que fará com que o preço a ser contratado se aproxime ao valor de mercado. Assim, a contratação será feita com preços compatíveis ao praticado no mercado.

Portanto, para o atendimento desta demanda, considerando a realidade da instituição, em termos de infraestrutura, torna-se necessária a contratação de um serviço terceirizado de fornecimento de refeições prontas.

3. Da classificação dos serviços

A relação de itens que compõe a solução está exposta no Item 7 deste Estudo Preliminar. Esta relação é composta por itens que podem ser classificados como serviços comuns. A classificação dos serviços objeto da presente contratação como serviços comuns fundamenta-se na sua natureza padronizada e na possibilidade de definição objetiva de suas especificações usuais no mercado.

Consideram-se comuns os serviços cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, com base em especificações usuais praticadas no mercado. No caso em questão, os itens a serem adquiridos apresentam características técnicas padronizadas, amplamente disponíveis no mercado e comparáveis entre diversos fornecedores, o que permite a definição clara dos critérios de julgamento por meio do menor preço.

Além disso, os serviços não envolvem especificações complexas, personalizadas ou de difícil mensuração, não exigindo avaliação subjetiva de qualidade ou desempenho durante a fase de julgamento das propostas. Portanto, diante da objetividade nas especificações técnicas, da ampla oferta no mercado e da possibilidade de julgamento por critério de menor preço, justifica-se a classificação dos serviços como comuns.

4. Das formas de contratação

Para viabilizar essa contratação, as seguintes opções foram levantadas:

1. Adesão a Ata de Registro de Preços;
2. Participar de licitação de outros órgãos;
3. Dispensas de licitação;
4. Instaurar procedimentos de licitações (Pregão SRP).

Primeiramente, foi realizado um levantamento no Pannel de Preços para verificar se é comum Órgãos Públicos adquirirem esses tipos de itens por meio de pregões eletrônicos. O resultado da consulta comprovou que existem diversos fornecedores desse objeto, possibilitando uma concorrência adequada e uma possível disponibilidade do mercado em fornecer os itens. A existência de vários outros editais da Administração Federal, de anos anteriores, abordando contratações semelhantes corrobora a adequação das especificações amplamente oferecidas no mercado e o uso do Pregão Eletrônico como forma de contratação.

Todavia, a Adesão a Ata de outros órgãos presume a disponibilidade imediata do recurso financeiro, haja vista que após finalizada a Adesão o Órgão precisa fazer o empenho em no máximo 60 dias. Levando em consideração os bloqueios orçamentários recorrentes, em muitos casos não existe a disponibilidade do recurso no momento em que Atas de Registro de Preços passíveis de adesão estão vigentes. A disponibilidade orçamentária poderá existir perto do final do ano, época que normalmente há liberações orçamentárias pelo Governo Federal. Em virtude disso, a Adesão à Ata de outros Órgão não é uma opção viável para esse tipo de contratação.

Também não encontramos licitações de outros órgãos em andamento que fosse possível a participação na Intenção de Registro de Preços. Outra opção seria a realização de uma Dispensa de Licitação, porém além de não permitir uma concorrência adequada, incorreria no mesmo problema de disponibilidade financeira já mencionado anteriormente, já que a compra deve ser imediata.

Assim, considerando o fato dos itens serem classificados como bens comuns, bem como do IFFar adotar a metodologia de Compras Centralizadas, objetivando a inclusão de demandas de todos os Campi em um processo único, instaurar processo de licitação na modalidade Pregão - Sistema de Registro de Preços parece ser o mais adequado, pois favorece a redução de preços dos itens em razão do ganho de escala e permite o aumento da competitividade e, por consequência, propostas mais vantajosas para a Administração. Nesse sentido, a adoção do SRP se deu em razão de que a contratação visa o atendimento de necessidade de mais de uma unidade administrativa, haja vista que as Compras do IFFar são centralizadas. A opção por esta metodologia de contratação visa a redução do custo dos itens por meio do ganho de escala ocasionado pela soma das necessidades das unidades Administrativas. Assim, o embasamento para emprego do SRP está no Art. 3º, Inc. III do DECRETO Nº 11.462, DE 31 DE MARÇO DE 2023.

5. Do regime de execução

O regime de execução contratual mais adequado é o de empreitada por preço unitário. Isso se deve ao fato de que, nesse tipo de serviço as quantidades não podem ser determinadas com precisão no momento da licitação. Há variabilidade na demanda ao longo do tempo. A adoção da empreitada por preço unitário permite que a Administração contrate com base em estimativas de itens ou atividades, efetuando os pagamentos conforme a efetiva execução dos serviços, de forma proporcional às unidades realizadas. Esse regime proporciona maior flexibilidade e controle, garantindo que os recursos públicos sejam aplicados de maneira eficiente, apenas na medida da necessidade.

6. Do prazo de vigência do contrato

A Equipe de Planejamento entende que a vigência adequada do contrato seja de 30 meses, embasado principalmente nas características específicas do objeto contratado, na necessidade de assegurar a continuidade do serviço e na busca por maior eficiência administrativa e econômica. Ademais, o prazo estendido evita a necessidade de celebração de aditivos ou prorrogações no curto prazo, o que reduz a carga administrativa, mitiga riscos de descontinuidade na prestação dos serviços e assegura maior estabilidade na relação contratual. Importante destacar que não há vedação legal à fixação de prazo contratual superior a 12 meses quando houver justificativa técnica e interesse da administração, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021, que permite a definição do prazo de vigência de acordo com as necessidades do contrato e a natureza do serviço, desde que devidamente motivado nos autos

do processo. Dessa forma, a adoção do prazo de 30 meses atende aos princípios da eficiência, economicidade e continuidade do serviço público, representando uma decisão estratégica da administração para garantir a adequada execução contratual, alinhada ao planejamento institucional e às exigências operacionais do objeto contratado.

7. Da definição do índice de reajuste

A adoção do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) como índice de reajuste em contratos administrativos se justifica por ser um indicador oficial, amplamente reconhecido e divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), que reflete de forma abrangente a variação do custo de vida e dos preços no mercado brasileiro. O IPCA mede a inflação a partir de uma cesta de bens e serviços representativa do consumo das famílias com rendimentos de 1 a 40 salários mínimos, abrangendo diversas regiões do país, o que confere ao índice representatividade nacional e transparência.

Além disso, o IPCA é um índice de fácil acesso, confiável e de ampla aceitação no âmbito da Administração Pública, o que contribui para maior segurança jurídica e previsibilidade na atualização dos valores contratuais, conforme previsto no artigo 134 da Lei nº 14.133/2021. A utilização de um índice oficial e neutro como o IPCA também evita distorções e protege tanto o contratado quanto a Administração Pública das perdas inflacionárias, preservando o equilíbrio econômico-financeiro do contrato ao longo de sua vigência. Assim, sua adoção atende aos princípios da legalidade, economicidade e eficiência, assegurando a adequada manutenção das condições pactuadas.

8. Da não aplicação de cota reservada de 25% para ME/EPP

Salienta-se que não será aplicada cota de reserva de 25% para participação de ME/EPP neste processo de contratação, haja vista que os itens não são divisíveis, requisito básico para aplicação da referida cota, conforme Art. 8º do DECRETO Nº 8.538, DE 6 DE OUTUBRO DE 2015. Ou seja, os itens não podem ser fragmentados sem prejuízo da execução contratual.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Os itens bem como suas quantidades foram inicialmente estabelecidas no PGC 2026, o qual foi elaborado no início do ano de 2025. Após início da fase de planejamento da contratação, os requerentes revisaram os itens, realizando novas inclusões, exclusões e alteração de quantitativos conforme realidade atual. Essa estimativa de quantidades normalmente é embasada em necessidades passadas e presentes, utilizando dados como quantidades estimada e empenhada na última licitação como indicador para mensuração da quantidade a ser incluída na presente licitação.

Para a definição dos quantitativos do Campus Santo Ângelo, considerou-se o consumo do ano de 2025, acrescido de um percentual de 30% (trinta por cento) considerando que podem ocorrer variações no número de alunos no Campus, durante o período de vigência do contrato. Já para os Campus Caçapava do Sul e São Luiz Gonzaga, foi considerado o percentual de 70% (setenta por cento) do quantitativo total projetado para os 30 meses de contrato do Campus Santo Ângelo, visto que ainda são Campus em fase de implementação e que ainda não possuem quantitativo de alunos definido. Considerando que o contrato pode ser renovado por até 10 (dez) anos, estimou-se que os campus São Luiz Gonzaga e Caçapava do Sul poderão ter uma demanda semelhante ao apresentado pelo Campus Santo Ângelo atualmente.

Já o Campus Uruguaiana informou que o quantitativo de refeições a serem contratadas foi estimado com base no número de alunos que frequentemente fazem refeições no campus juntamente com o histórico de refeições fornecidas através do contrato que o Campus possui atualmente.

A estimativa de quantitativos conforme refeições foi planejada da seguinte maneira:

Média de lanches: 150 unidades/dia

Média de almoços: 150 unidades/dia

Dessa forma, para obtenção desse quantitativo diário utilizou-se os diferentes itens alimentares presentes na licitação para a composição dos cardápios de lanches e almoços. Além de visar o fornecer uma alimentação balanceada aos alunos, alguns fatores que influenciam em uma maior ou menor oferta de um determinado item, foram considerados, como a aceitabilidade dos alunos para os presentes itens e a sazonalidade (referente à disponibilidade de frutas da estação). Esses fatores determinam a frequência em que serão ofertados nos cardápios do campus. Dessa forma, os quantitativos estimados visam contemplar em média 150 lanches/dia e 150 almoços/dia por um período de trinta meses, respeitando as especificidades de composição de cada cardápio a ser elaborado.

A quantidade necessária em cada item do processo de contratação está exposta na tabela do Tópico "Estimativa do Valor da Contratação.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 13.282.021,40

Após definição da solução, foi realizada pesquisa de preços, visando realmente compreender qual o valor de mercado de cada item da contratação. Essa pesquisa de preços foi realizada em conformidade com a INSTRUÇÃO NORMATIVA SEGES/ME Nº 65, DE 7 DE JULHO DE 2021.

Para a presente pesquisa buscou-se construir uma cesta de preços, composta por preços pesquisados exclusivamente por fornecedores, considerando o objeto da contratação ser fornecimento de refeições prontas, além disto, orçamento com fornecedores conseguem trazer para uma realidade que considera as particularidades regionais.

No processo estão evidenciadas somente as pesquisas de preços consideradas válidas (desconsiderando preços muito baixos ou muito alto). As pesquisas desconsideradas não compõem o processo, haja vista que sua inserção poderia poluir o processo de contratação. Foram considerados os preços de acordo com a realidade de mercado e conhecimento dos requerentes dos itens. A variação preferencialmente admitida entre o preço mais alto e mais baixo é de 40%, devendo ser justificadas variações maiores.

Como métrica foi utilizada a média dos preços, pois seu uso é preferencialmente empregado quando se tem um número reduzido de preços e uma variação adequada entre eles. O uso da mediana é recomendado quando há um grande número de preços e a variação não é controlada.

Como regra, o preço estimado é estabelecido com base em pelo menos três pesquisas de preços, com variação de no máximo 40% entre o menor e o maior preço, bem como com tolerância de 90 dias na validade da pesquisa, considerando que após finalizar a pesquisa de todos os itens ainda há cerca de três meses até que seja publicado o instrumento convocatório.

Ema anexo a este Estudo Técnico Preliminar, anexaremos a relação de itens demonstrando as quantidades, valores unitários e valores totais do processo de contratação.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A solução foi dividida em itens conforme o tipo de alimento. A licitação será realizada por grupo por tratar-se de Campus demandantes distantes fisicamente, o que pode tornar inviável que um mesmo fornecedor consiga ofertar os itens do cardápio para todos os Campus. Desta forma, em virtude da distância geográfica, sugere-se a formação de grupos distintos para cada campus.

Desta forma, designaremos os seguintes grupos :

SIGLA	UNIDADE PARTICIPANTE	GRUPO DE ITENS	VALOR
IFFAR	CAMPUS SANTO ÂNGELO	1 ao 61	R\$ 4.051.301,00
IFFAR	CAMPUS CAÇAPAVA DO SUL	62 ao 122	R\$ 2.835.910,70
IFFAR	CAMPUS SÃO LUIZ GONZAGA	123 ao 183	R\$ 2.835.910,70
IFFAR	CAMPUS URUGUAIANA	184 ao 241	R\$ 3.558.899,00

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não identificamos contratações correlatas e/ou interdependentes.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Em consulta ao Planejamento Estratégico - PDI 2019-2026 - identificamos que esta contratação está incluída na dimensão POLÍTICAS DE ATENDIMENTO AO DISCENTE, por meio do objetivo estratégico 6.1.2. Segurança Alimentar e Nutricional: Ações de garantia de acesso à alimentação adequada que cubram as necessidades nutricionais diárias de acordo com o tempo de permanência do estudante na instituição. A meta 1 é: Garantir aos estudantes acesso aos refeitórios e à alimentação adequada no período em que estão na instituição, a fim de contribuir para seu desenvolvimento biopsicossocial, aprendizagem e rendimento escolar. Meta 2: padronizar a oferta, quantidade e qualidade dos alimentos servidos nos refeitórios do IFFar, conforme especificações normativas.

Além disso, a contratação está prevista no Plano Anual de Contratações de 2026 de todos os campi participantes, conforme Documento de Manifestação da Demanda.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Considerando que a instituição não dispõe de recursos humanos suficientes para a prestação do serviço, não possui espaço adequado para a produção das refeições; a contratação de empresa terceirizada é mais vantajosa, torna possível o atendimento aos alunos com qualidade e atende as exigências da legislação.

13. Providências a serem Adotadas

As unidades do IFFar já possuem experiência com esse tipo de contratação, não sendo necessário treinamento específico, apenas orientações quanto às regras do edital para futuros fiscais de contratos, para que o serviço seja executado e fiscalizado de maneira adequada.

Os servidores envolvidos na fiscalização que estão lotados no IFFar têm experiência na gestão e fiscalização de contratos. No entanto, havendo necessidade de reciclagem, ou de treinamento para novos fiscais, a Administração precisará disponibilizar cursos para aperfeiçoamento do pessoal envolvido na atividade.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Observou-se que serviços de alimentação compõem o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, conforme redação abaixo:

SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

ODS 2,6 e 12

A Resolução RDC ANVISA n. 216/04 estabelece Boas Práticas para Serviços de Alimentação, alterada pela RDC Anvisa no 52, de 29 de setembro de 2014

Essa Resolução se aplica aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, unidades de alimentação e nutrição dos serviços de saúde, delicatessens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres.

As comissarias instaladas em Portos, Aeroportos, Fronteiras e Terminais Alfandegados devem, ainda, obedecer aos regulamentos técnicos específicos. Excluem-se deste Regulamento os lactários, as unidades de Terapia de Nutrição Enteral - TNE, os bancos de leite humano, e os estabelecimentos industriais abrangidos no âmbito do Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

Vale lembrar que “no setor de alimentos, a Anvisa coordena, supervisiona e controla as atividades de registro, inspeção, fiscalização e controle de riscos, sendo responsável por estabelecer normas e padrões de qualidade e identidade a serem observados. O objetivo é garantir a segurança e a qualidade de alimentos, incluindo bebidas, águas envasadas, ingredientes, matérias-primas, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia, materiais em contato com alimentos, contaminantes, resíduos de medicamentos veterinários, rotulagem e inovações tecnológicas em produtos da área de alimentos.” (Biblioteca de Alimentos)

LEGISLAÇÃO - RESOLUÇÃO RDC ANVISA Nº 216/2004, alterada pela RDC Anvisa no 52, de 29 de setembro de 2014 (Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.)

PRINCIPAIS DETERMINAÇÕES

Trata-se do Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação

PROVIDÊNCIA A SER TOMADA

Inserir no item de obrigações da contratada:

“A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis”.

A contratação não gera impactos ambientais diretamente, não sendo necessárias medidas para sanar qualquer risco ambiental que porventura possa existir. Convém salientar também que a Instituição ainda não dispõe de um Plano de Logística Sustentável (PLS), o qual em breve será devidamente elaborado, visando o estabelecimento de objetivos, responsabilidades, ações, metas, prazos de execução e mecanismos de monitoramento e avaliação que permitam ao órgão ou entidade estabelecer práticas de sustentabilidade e racionalização de gastos e processos na Administração Pública.

Por fim, é relevante mencionar que o quadro de pessoal do IFFar é reduzido, não tendo nomeações significativas desde o ano de 2014. Logo, estudos sobre impactos sustentáveis e ambientais acabam sendo processos orbitais quando comparados com realizado com os itens que compõem a contratação. Ou seja, eventuais falhas ou não observância de determinados aspectos sustentáveis e ambientais ocorrem principalmente devido ao baixo número de servidores para desempenhar esse tipo de trabalho.

De modo a mitigar os possíveis impactos ambientais gerados pelo desenvolvimento dos serviços, a futura contratada deverá observar o seguinte:

- A contratada deverá reduzir o uso de copos descartáveis quando da prestação dos serviços nas dependências do órgão.
- A contratada deverá destinar de forma ambientalmente adequada todos os materiais e equipamentos que foram utilizados na prestação de serviços.

A contratada deverá adotar as seguintes providências:

- Realizar a separação dos resíduos recicláveis descartados pela Administração, na fonte geradora, e a coleta seletiva do papel para reciclagem, promovendo sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, nos termos do Decreto nº 5.940/2006, ou outra forma de destinação adequada, quando for o caso;
- Os resíduos sólidos reutilizáveis e recicláveis devem ser acondicionados adequadamente e de forma diferenciada, para fins de disponibilização à coleta seletiva; Além disso, a contratada deverá adotar boas práticas de otimização de recursos, redução de desperdícios e redução da poluição, tais como:
- Racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxicas/poluentes;
- Substituição de substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade;
- Usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às especificações determinadas pela ANVISA;
- Racionalização/economia no consumo de energia elétrica e água;
- Treinar e capacitar periodicamente os empregados em boas práticas de redução de desperdício e poluição;
- Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários para a execução dos serviços;
- Respeitar as Normas Brasileiras – NBR – publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT – sobre resíduos sólidos; Reciclagem /destinação adequada dos resíduos gerados nas atividades

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Após análise das informações e condições previstas neste Estudo Técnico Preliminar, eu, Inez Picin Hoff, juntamente com os demais membros da equipe de contratação, consideramos que este processo é viável.

16. Responsáveis

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

INEZ PICIN HOFF

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 11/05/2026 às 14:20:32.



APÊNDICE II DO TERMO DE REFERÊNCIA

LICITAÇÃO PARA CONTRATAÇÃO DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO PARA A ELABORAÇÃO DE REFEIÇÕES PRONTAS

RELAÇÃO DE ITENS E LOCAIS DE ENTREGA

Endereços de entrega:

SAN - Instituto Federal Farroupilha – Campus Santo Angelo: RS 218 - Km 5 - Indúbras - CEP 98806-700 – Santo Angelo/RS

CPS - Instituto Federal Farroupilha – Campus Caçapava do Sul: Av. Pedro Anunciação, nº - Vila Batista – Caçapava do Sul. CEP 96.570-000

SLG - Instituto Federal Farroupilha – Campus São Luiz Gonzaga: Rua Um, s/nº - Parque Centenário, São Luiz Gonzaga, RS. **Sede provisória: Rua Venâncio Aires, nº 2438, São Luiz Gonzaga/RS**

URU- Instituto Federal Farroupilha - Campus Uruguaiana: R. Monteiro Lobato, 4442 - Cabo Luís Quevedo, Uruguaiana - RS, 97503-748

ITEM DO EDITAL	BENEFÍCIOS DO DECRETO 8.538/2015	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNIDADE DE FORNECIMENTO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO DE REFERÊNCIA	VALOR TOTAL DE REFERÊNCIA
GRUPO 1 - SANTO ÂNGELO - ITENS 1 AO 61							
1	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Achocolatado líquido, frio ou aquecido (Preparado com leite integral e achocolatado em pó, 20g)	Copo 180 ml	1.800	R\$ 4,67	R\$ 8.406,00
2	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Banana prata, maturação natural, íntegra.	Unidade, peso mínimo 80g.	8.000	R\$ 3,33	R\$ 26.640,00

3	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Bebida Láctea, sabor morango, pêssego ou frutas vermelhas.	Copo 180ml	3.000	R\$ 5,08	R\$ 15.240,00
4	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Biscoito integral, embalagem individual, íntegros.	Embalagem com 5	4.000	R\$ 5,58	R\$ 22.320,00
5	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Biscoito de amendoim (Massa: amendoim triturado, ovos, farinha de rosca, açúcar, manteiga e fermento em pó).	Embalagem, peso mínimo 40g	800	R\$ 5,75	R\$ 4.600,00
6	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Bolo (Massa: Ovos, açúcar, óleo de soja, farinha de trigo e fermento em pó). Variações: Cenoura, marmorizado, laranja, baunilha e milho com coco).	Fatia, peso mínimo 80g.	13.100	R\$ 6,25	R\$ 81.875,00
7	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Bolo de Aveia e maçã (Massa: aveia em flocos finos, margarina, açúcar refinado, ovos, maçãs médias sem casca cortadas em cubos pequenos, farinha de trigo, canela em pó, fermento em pó).	Fatia, peso mínimo 80g.	2.100	R\$ 6,67	R\$ 14.007,00
8	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Café com Leite (Leite integral: 130ml; Café passado, 50ml. Açúcar: 10g).	Copo 180 ml.	1.000	R\$ 5,75	R\$ 5.750,00
9	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Calça virada. Preparada com farinha de trigo, açúcar, leite, ovos, margarina e fermento.	Unidade, peso mínimo 80g	7.400	R\$ 6,42	R\$ 47.508,00
10	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Chá de pêssego/maçã e canela ou frutas vermelhas, levemente adoçado. Servido quente ou gelado.	Copo 180 ml	600	R\$ 4,83	R\$ 2.898,00
11	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Empadinha (Massa: ovos, farinha de trigo, leite, açúcar, sal, óleo de soja e fermento biológico). Recheio: Preparado com carne moída de primeira qualidade (50g), tempero verde, cebola e sal OU frango desfiado, tempero verde, cebola e sal e 15 g de requeijão).	Unidade, peso mínimo 120g.	14.000	R\$ 7,83	R\$ 109.620,00
12	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Esfiha (Massa: Ovos, óleo de soja, leite, fermento biológico, sal e farinha de trigo. Recheio preparado com carne de gado moída de primeira qualidade (50g), temperos, cebola, tomate e sal OU peito de frango (50g), temperos, cebola, sal e tomate).	Unidade, peso mínimo 120g.	16.000	R\$ 7,92	R\$ 126.720,00
13	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Espetinho de frutas (banana, maçã, mamão, manga e abacaxi picados, espetados em palito, 20g de cada fruta).	Unidade, peso mínimo 100g.	10.000	R\$ 6,67	R\$ 66.700,00

14	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Hambúrguer de Carne (Preparado com pão de hambúrguer com gergelim (60g), bife de carne moída de primeira qualidade (50g a 60g), queijo mussarela (15g), alface picada, pepino (15g) e tomate (10g).	Unidade, peso mínimo 150g.	11.000	R\$ 9,25	R\$ 101.750,00
15	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Maçã gala, madura, íntegra.	Unidade, peso mínimo 120g.	4.500	R\$ 6,25	R\$ 28.125,00
16	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Mini Pizza (Massa: Fermento, óleo de soja, açúcar, sal e farinha de trigo. Recheio: molho de bolonhesa ou frango, com tomate, cebola e milho verde; queijo e orégano).	Unidade, peso mínimo 120g.	20.000	R\$ 8,00	R\$ 160.000,00
17	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Pão com molho (Pão sovadinho – peso médio	Unidade, peso	7.000	R\$ 8,33	R\$ 58.310,00
18	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Pão de Férias (Massa: Farinha de trigo, manteiga,	Unidade, peso	11.000	R\$ 7,08	R\$ 77.880,00
19	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Pão de Queijo (Massa: Polvilho doce, polvilho	Unidade, peso	20.000	R\$ 7,33	R\$ 146.600,00
20	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Pão de batata recheado com frango e catupiry	Unidade peso	11.500	R\$ 8,00	R\$ 92.000,00
21	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Pãozinho croissant doce. Preparado com massa	Unidade, peso	10.000	R\$ 7,68	R\$ 76.800,00
22	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Pãozinho croissant de presunto e queijo.	Unidade, peso	9.000	R\$ 7,85	R\$ 70.650,00
23	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Pastel (Massa: Fermento biológico, açúcar, ovos,	Unidade, peso	15.700	R\$ 8,17	R\$ 128.269,00
24	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Rosquinha de polvilho. Preparada com polvilho	Unidade (2 de 50g ou	2.000	R\$ 5,83	R\$ 11.660,00
25	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Rosquinha de leite. Preparada com farinha de	Unidade, peso	3.000	R\$ 5,83	R\$ 17.490,00
26	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Rocambole de doce de leite. Preparado com	Unidade, peso	3.000	R\$ 7,67	R\$ 23.010,00
27	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Salada de Frutas (mamão, maçã, banana, laranja	Copo peso mínimo	4.700	R\$ 7,33	R\$ 34.451,00
28	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Sanduíche Simples (Pão de sanduíche – 2 fatias,	Unidade, peso	8.400	R\$ 7,92	R\$ 66.528,00
29	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Sanduíche Simples Integral (Pão de sanduíche	Unidade, peso	6.500	R\$ 8,60	R\$ 55.900,00
30	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Sanduíche Natural (Pão de sanduíche – 2 fatias,	Unidade, peso	5.100	R\$ 8,50	R\$ 43.350,00
31	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Sonho (Massa doce: Fermento biológico, leite	Unidade. Peso	6.500	R\$ 7,60	R\$ 49.400,00
32	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Torta de Bolacha. Preparada com bolacha tipo	Porção. Peso médio,	5.000	R\$ 7,50	R\$ 37.500,00
33	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Suco de fruta ou polpa de fruta (Uva, abacaxi ou	Copo 180 ml	2.700	R\$ 5,95	R\$ 16.065,00
34	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Abacaxi maduro, descascado e picado	Porção. 100g	4.000	R\$ 5,70	R\$ 22.800,00
35	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Laranja madura, descascada e picada	Porção. 100g	4.000	R\$ 5,03	R\$ 20.120,00
36	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Mamão maduro, descascado e picado	Porção. 100g	3.000	R\$ 6,50	R\$ 19.500,00
37	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Manga madura, descascada e picada	Porção. 100g	3.000	R\$ 6,00	R\$ 18.000,00
38	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Melancia madura, descascada e picada	Porção. 100g	3.000	R\$ 6,00	R\$ 18.000,00

39	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Melão maduro, descascado e picado	Porção. 100g	1.000	R\$ 5,83	R\$ 5.830,00
40	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Empadinha de legumes (100g) massa: fermento	Unidade	3.000	R\$ 7,60	R\$ 22.800,00
41	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Sanduíche de queijo (120g), pão de sanduíche (2	Unidade	3.000	R\$ 8,60	R\$ 25.800,00
42	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Sanduíche de carne de panela (120g), composto	Unidade	4.000	R\$ 9,00	R\$ 36.000,00
43	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g. Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g. Estrogonofe, 150g. Preparado com carne de gado	Almoço	10.000	R\$ 24,77	R\$ 247.700,00
44	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g. Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g. Fricassê de frango, 150g. Preparado com peito de frango desfiado, milho verde, creme de	Almoço	5.000	R\$ 23,60	R\$ 118.000,00
45	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g. Lentilha, (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g. Bife acebolado, 120g. Preparado com carne de primeira qualidade. Macarrão ao molho branco e brócolis, tipo espaguete (com ovos), 100g. Saladas: Mix de	Almoço	4.200	R\$ 24,27	R\$ 101.934,00
46	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g. Feijão carioca (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g. Frango assado, coxa/sobrecoxa, 120 g. Batata inglesa gratinada OU batata doce caramelada. 100g	Almoço	4.100	R\$ 23,60	R\$ 96.760,00
47	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g. Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia 120g. Isclas aceboladas, 120 g. Preparado com carne bovina de primeira qualidade. Moranga refogada com milho verde, 100g. Saladas: Mix de folhas verdes (alface, rúcula e agrião).	Almoço	3.000	R\$ 24,27	R\$ 72.810,00

48	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g. Lentilha, (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g. Molho de carne moída, preparado com carne de gado moída de 1ª qualidade. Molho: alho, cebola, tomate e orégano, 100g. Purê de batata com tempero verde, 1 colher de servir, 100g.	Almoço	3.000	R\$ 23,60	R\$ 70.800,00
49	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g. Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g. Cubos de lombo suíno assado, 120g. Mandioca cozida com farofa, 100g. Mix de folhas verdes (Alface, rúcula, agrião)	Almoço	3.500	R\$ 22,93	R\$ 80.255,00
50	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g. Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g. Peito de frango grelhado. 120g. Yakissoba vegetariano (Preparado com massa para yakissoba, cebola picada, cenoura em tiras, brócolis, couve flor e molho shoyo), 100g.	Almoço	4.300	R\$ 23,60	R\$ 101.480,00
51	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g. Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g. Lasanha de frango ou carne moída, 1 colher de servir cheia, 200g Mix de folhas verdes (Alface, rúcula, agrião). Beterraba cozida em cubos, 50g.	Almoço	5.000	R\$ 23,60	R\$ 118.000,00
52	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g. Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g. Frango xadrez. Preparado com frango em cubos, pimentão verde, pimentão amarelo ou vermelho, cebola e cenoura picada em rodela e molho de tomate, 120 g. Macarrão parafuso ao molho vermelho com	Almoço	2.000	R\$ 23,60	R\$ 47.200,00

53	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g. Feijão carioca (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g. Polenta cremosa (preparada com farinha de milho de primeira qualidade) 100g.	Almoço	5.000	R\$ 23,60	R\$ 118.000,00
54	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Arroz branco, 4 colheres de sopa (120g). Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia (120g). Bife ao molho madeira, 120g. Escondidinho de mandioca (preparado com	Almoço	5.000	R\$ 24,27	R\$ 121.350,00
55	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g. Peito de frango à milanesa, 130g. Sufê de legumes (preparado com ovos, farinha,	Almoço	4.000	R\$ 23,60	R\$ 94.400,00
56	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g. Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g. Massa espaguete ao alho e óleo, 100g. Carne moída ao molho (Preparado com carne moída de primeira qualidade , alho, cebola	Almoço	2.000	R\$ 23,60	R\$ 47.200,00
57	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Arroz colorido, (com cenoura, pimentão verde e vermelho) 4 colheres de sopa, 120g.Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g Carne de gado de panela refogada, 120g. Batata corada com ervas. 1 colher de servir, 100g. Mix de folhas verdes (alface, rúcula e agrião).	Almoço	6.000	R\$ 24,27	R\$ 145.620,00
58	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g. Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g. Purê de batata com tempero verde, 100g. Filé de tilápia à milanesa, 120g. Mix de folhas verdes (Alface, rúcula, agrião). Salada mista de brócolis e couve flor, 50g.	Almoço	6.000	R\$ 26,77	R\$ 160.620,00

59	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g. Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g. Massa ao alho e óleo, 100g. Frango grelhado ao molho de mostarda, 130g. Mix de folhas verdes (Alface, rúcula, agrião).	Almoço	5.000	R\$ 23,60	R\$ 118.000,00
60	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g. Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g. Escondidinho de frango. Preparado com batata inglesa, leite, sal, frango desfiado, cebola, tomate.	Almoço	3.000	R\$ 23,60	R\$ 70.800,00
61	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Galinhada. Preparada com frango (coxa/sobrecoxa, sem pele – 1 unidade por porção), temperos (alho, cebola, tomate e tempero verde) e arroz polido, 300g.	Almoço	4.500	R\$ 23,00	R\$ 103.500,00
							TOTAL
							R\$ 4.051.301,00
ITEM DO EDITAL	BENEFÍCIOS DO DECRETO 8.538/2015	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNIDADE DE FORNECIMENTO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO DE REFERÊNCIA	VALOR TOTAL DE REFERÊNCIA
GRUPO 2 - CAÇAPAVA DO SUL - ITENS 62 AO 122							
62	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Achocolatado líquido, frio ou aquecido (Preparado com leite integral e achocolatado em pó, 20g)	Copo 180 ml	1.260	R\$ 4,67	R\$ 5.884,20
63	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Banana prata, maturação natural, íntegra.	Unidade, peso mínimo 80g.	5.600	R\$ 3,33	R\$ 18.648,00
64	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Bebida Láctea, sabor morango, pêssego ou frutas vermelhas.	Copo 180ml	2.100	R\$ 5,08	R\$ 10.668,00
65	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Biscoito integral, embalagem individual, íntegros. Variações: leite e granola, cacau e castanhas ou multigrãos.	Embalagem com 5 unidades, 30g	2.800	R\$ 5,58	R\$ 15.624,00
66	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Biscoito de amendoim (Massa: amendoim triturado, ovos, farinha de rosca, açúcar, manteiga e fermento em pó).	Embalagem, peso mínimo 40g	560	R\$ 5,75	R\$ 3.220,00

67	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Bolo (Massa: Ovos, açúcar, óleo de soja, farinha de trigo e fermento em pó). Variações: Cenoura, marmorizado, laranja, baunilha e milho com coco).	Fatia, peso mínimo 80g.	9.170	R\$ 6,25	R\$ 57.312,50
68	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Bolo de Aveia e maçã (Massa: aveia em flocos finos, margarina, açúcar refinado, ovos, maçãs médias sem casca cortadas em cubos pequenos, farinha de trigo, canela em pó, fermento em pó).	Fatia, peso mínimo 80g.	1.470	R\$ 6,67	R\$ 9.804,90
69	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Café com Leite (Leite integral: 130ml; Café passado, 50ml. Açúcar: 10g).	Copo 180 ml.	700	R\$ 5,75	R\$ 4.025,00
70	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Calça virada. Preparada com farinha de trigo, açúcar, leite, ovos, margarina e fermento. Polvilhar açúcar e canela.	Unidade, peso mínimo 80g	5.180	R\$ 6,42	R\$ 33.255,60
71	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Chá de pêssego/maçã e canela ou frutas vermelhas, levemente adoçado. Servido quente ou gelado.	Copo 180 ml	420	R\$ 4,83	R\$ 2.028,60
72	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Empadinha (Massa: ovos, farinha de trigo, leite, açúcar, sal, óleo de soja e fermento biológico). Recheio: Preparado com carne moída de primeira qualidade (50g), tempero verde, cebola e sal OU frango desfiado, tempero verde, cebola e sal e 15 g de requeijão).	Unidade, peso mínimo 120g.	9.800	R\$ 7,83	R\$ 76.734,00
73	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Esfiha (Massa: Ovos, óleo de soja, leite, fermento biológico, sal e farinha de trigo. Recheio preparado com carne de gado moída de primeira qualidade (50g), temperos, cebola, tomate e sal OU peito de frango (50g), temperos, cebola, sal e tomate).	Unidade, peso mínimo 120g.	11.200	R\$ 7,92	R\$ 88.704,00
74	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Espetinho de frutas (banana, maçã, mamão, manga e abacaxi picados, espetados em palito, 20g de cada fruta).	Unidade, peso mínimo 100g.	7.000	R\$ 6,67	R\$ 46.690,00
75	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Hambúrguer de Carne (Preparado com pão de hambúrguer com gergelim (60g), bife de carne moída de primeira qualidade (50g a 60g), queijo mussarela (15g), alface picada, pepino (15g) e tomate (10g).	Unidade, peso mínimo 150g.	7.700	R\$ 9,25	R\$ 71.225,00
76	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Maçã gala, madura, íntegra.	Unidade, peso mínimo 120g.	3.150	R\$ 6,25	R\$ 19.687,50

77	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Mini Pizza (Massa: Fermento, óleo de soja, açúcar, sal e farinha de trigo. Recheio: molho de bolonhesa ou frango, com tomate, cebola e milho verde; queijo e orégano).	Unidade, peso mínimo 120g.	14.000	R\$ 8,00	R\$ 112.000,00
78	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Pão com molho (Pão sovadinho – peso médio 60g); Molho preparado com: carne moída, salsicha picada, cebola, tomate e/ou extrato de tomate).	Unidade, peso mínimo 120g.	4.900	R\$ 8,33	R\$ 40.817,00
79	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Pão de Férias (Massa: Farinha de trigo, manteiga, fermento biológico, leite, açúcar, óleo de soja, ovos e sal. Recheio: presunto, queijo, milho, ervilha e orégano) Modo de preparo: Espichar a massa e rechear. Enrolar como rocambole, cortar em fatias, pincelar ovo e assar.	Unidade, peso mínimo 120g.	7.700	R\$ 7,08	R\$ 54.516,00
80	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Pão de Queijo (Massa: Polvilho doce, polvilho azedo, sal, óleo de soja, leite, ovos e queijo).	Unidade, peso mínimo 100g.	14.000	R\$ 7,33	R\$ 102.620,00
81	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Pão de batata recheado com frango e catupiry (Massa: Ovos, açúcar, sal, fermento biológico, batata cozida e amassada, margarina, farinha de trigo, azeite de oliva) Recheio: Frango desfiado e catupiry. Pincelar com ovo, orégano e queijo ralado.	Unidade peso mínimo 120g	8.050	R\$ 8,00	R\$ 64.400,00
82	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Pãozinho croissant doce. Preparado com massa de pão doce e recheado de doce de leite ou goiabada, 25g. Salpicar açúcar confeito.	Unidade, peso mínimo 100g.	7.000	R\$ 7,68	R\$ 53.760,00
83	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Pãozinho croissant de presunto e queijo. Preparado com massa de pão amanteigada: Recheio: presunto, 15g e queijo, 15g). Pincelar ovo e salpicar orégano.	Unidade, peso mínimo 100g.	6.300	R\$ 7,85	R\$ 49.455,00
84	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Pastel (Massa: Fermento biológico, açúcar, ovos, sal, azeite e farinha de trigo. Recheio preparado com carne de gado moída de primeira qualidade (50g), tempero verde, cebola e sal OU peito de frango desfiado (50g), tempero verde, cebola e sal.	Unidade, peso mínimo 120g.	10.990	R\$ 8,17	R\$ 89.788,30
85	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Rosquinha de polvilho. Preparada com polvilho azedo, sal, leite, óleo, açúcar e ovos).	Unidade (2 de 50g ou 1 de 100g)	1.400	R\$ 5,83	R\$ 8.162,00

86	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Rosquinha de leite. Preparada com farinha de trigo, óleo, açúcar, leite, ovos, margarina, sal, fermento. Salpicar açúcar e canela).	Unidade, peso mínimo 100g.	2.100	R\$ 5,83	R\$ 12.243,00
87	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Rocambole de doce de leite. Preparado com farinha de trigo, açúcar, leite, ovos, margarina, sal, fermento. Recheio de doce de leite).	Unidade, peso mínimo 100g.	2.100	R\$ 7,67	R\$ 16.107,00
88	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Salada de Frutas (mamão, maçã, banana, laranja (fruta ou suco natural), e abacaxi) picados) + 1 colher de granola (ofertada à parte)	Copo peso mínimo 150g.	3.290	R\$ 7,33	R\$ 24.115,70
89	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Sanduíche Simples (Pão de sanduíche – 2 fatias, presunto (20g), queijo mussarela (20g), tomate (20g), alface picada (10g) e maionese (10g).	Unidade, peso mínimo 120g	5.880	R\$ 7,92	R\$ 46.569,60
90	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Sanduíche Simples Integral (Pão de sanduíche integral – 2 fatias, queijo mussarela (20g), presunto (20g), tomate (20g), alface crespa picada (10g) e maionese (10g).	Unidade, peso mínimo 120g.	4.550	R\$ 8,60	R\$ 39.130,00
91	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Sanduíche Natural (Pão de sanduíche – 2 fatias, frango desfiado com requeijão, pepino e cenoura ralada, alface crespa picada (10g).	Unidade, peso mínimo 120g.	3.570	R\$ 8,50	R\$ 30.345,00
92	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Sonho (Massa doce: Fermento biológico, leite morno, farinha de trigo, ovos, açúcar, margarina, e sal. recheio de doce de leite, polvilhado com açúcar confeiteiro).	Unidade. Peso mínimo, 120g.	4.550	R\$ 7,60	R\$ 34.580,00
93	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Torta de Bolacha. Preparada com bolacha tipo Maria e creme à base de leite, açúcar, amido de milho e baunilha.	Porção. Peso médio, 120g.	3.500	R\$ 7,50	R\$ 26.250,00
94	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Suco de fruta ou polpa de fruta (Uva, abacaxi ou laranja)	Copo 180 ml	1.890	R\$ 5,95	R\$ 11.245,50
95	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Abacaxi maduro, descascado e picado	Porção. 100g	2.800	R\$ 5,70	R\$ 15.960,00
96	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Laranja madura, descascada e picada	Porção. 100g	2.800	R\$ 5,03	R\$ 14.084,00
97	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Mamão maduro, descascado e picado	Porção. 100g	2.100	R\$ 6,50	R\$ 13.650,00
98	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Manga madura, descascada e picada	Porção. 100g	2.100	R\$ 6,00	R\$ 12.600,00
99	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Melancia madura, descascada e picada	Porção. 100g	2.100	R\$ 6,00	R\$ 12.600,00
100	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Melão maduro, descascado e picado	Porção. 100g	700	R\$ 5,83	R\$ 4.081,00

101	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Empadinha de legumes (100g) massa: fermento biológico, óleo vegetal, açúcar, leite, ovos, sal e farinha de trigo. Recheio: palmito, milho verde, cenoura, brócolis, cebola, tempero verde e sal.	Unidade	2.100	R\$ 7,60	R\$ 15.960,00
102	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Sanduíche de queijo (120g), pão de sanduíche (2 fatias), patê de ricota com cenoura (20g), queijo mussarela (15 g) e alface crespa picada (10 g).	Unidade	2.100	R\$ 8,60	R\$ 18.060,00
103	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Sanduíche de carne de panela (120g), composto por pão francês e molho preparado com carne bovina desfiada, cebola, tomate, pimentão, extrato de tomate, sal e temperos.	Unidade	2.800	R\$ 9,00	R\$ 25.200,00
104	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g. Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g. Estrogonofe, 150g. Preparado com carne de gado de 1ª qualidade OU peito de frango, temperos (alho, cebola, tomate, pimentão e orégano) e creme de leite. Batata palha, 50g. Preparada com batata inglesa, cortada em palitinhos finos, em sentido longitudinal e fritas em óleo por imersão. Saladas: Mix de folhas verdes (alface, rúcula e agrião). Cenoura e beterraba raladas finas, 50g.	Almoço	7.000	R\$ 24,77	R\$ 173.390,00
105	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g. Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g. Fricassê de frango, 150g. Preparado com peito de frango desfiado, milho verde, creme de leite, temperos (alho, cebola), queijo e batata palha. Batata souteé. Preparada com batata inglesa, manteiga, salsa e orégano, 100g. Saladas: Mix de folhas verdes (alface, rúcula e agrião). Salada mista de Brócolis e couve flor, 50g.	Almoço	3.500	R\$ 23,60	R\$ 82.600,00

106	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g. Lentilha, (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g. Bife acebolado, 120g. Preparado com carne de primeira qualidade. Macarrão ao molho branco e brócolis, tipo espaguete (com ovos), 100g. Saladas: Mix de folhas verdes (alface, rúcula e agrião). Vagem e cenoura picadas, 50g.	Almoço	2.940	R\$ 24,27	R\$ 71.353,80
107	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g. Feijão carioca (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g. Frango assado, coxa/sobrecoxa, 120 g. Batata inglesa gratinada OU batata doce caramelada, 100g. Saladas: Mix de folhas verdes (alface, rúcula e agrião). Chuchu cozido com cebolinha verde, 50g.	Almoço	2.870	R\$ 23,60	R\$ 67.732,00
108	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g. Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia 120g. Isclas aceboladas, 120 g. Preparado com carne bovina de primeira qualidade. Moranga refogada com milho verde, 100g. Saladas: Mix de folhas verdes (alface, rúcula e agrião). Beterraba cozida em cubos, 50g.	Almoço	2.100	R\$ 24,27	R\$ 50.967,00
109	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g. Lentilha, (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g. Molho de carne moída, preparado com carne de gado moída de 1ª qualidade. Molho: alho, cebola, tomate e orégano, 100g. Purê de batata com tempero verde, 1 colher de servir, 100g. Mix de folhas verdes (Alface, rúcula, agrião). Cenoura cozida, 50g.	Almoço	2.100	R\$ 23,60	R\$ 49.560,00

110	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g. Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g. Cubos de lombo suíno assado, 120g. Mandioca cozida com farofa, 100g. Mix de folhas verdes (Alface, rúcula, agrião). Triguinho com cenoura, tomate e cebola picados, 60g.	Almoço	2.450	R\$ 22,93	R\$ 56.178,50
111	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g. Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g. Peito de frango grelhado. 120g. Yakissoba vegetariano (Preparado com massa para yakissoba, cebola picada, cenoura em tiras, brócolis, couve flor e molho shoyo), 100g. Saladas: Mix de folhas verdes (Alface, rúcula, agrião). Repolho roxo, 50g.	Almoço	3.010	R\$ 23,60	R\$ 71.036,00
112	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g. Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g. Lasanha de frango ou carne moída, 1 colher de servir cheia, 200g Mix de folhas verdes (Alface, rúcula, agrião). Beterraba cozida em cubos, 50g.	Almoço	3.500	R\$ 23,60	R\$ 82.600,00
113	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g. Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g. Frango xadrez. Preparado com frango em cubos, pimentão verde, pimentão amarelo ou vermelho, cebola e cenoura picada em rodela e molho de tomate, 120 g. Macarrão parafuso ao molho vermelho com calabresa e queijo gratinado, 100g. Mix de folhas verdes (Alface, rúcula, agrião). Pepino em fatias finas, 50g.	Almoço	1.400	R\$ 23,60	R\$ 33.040,00

114	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g. Feijão carioca (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g. Polenta cremosa (preparada com farinha de milho, água, sal e manteiga), 100g. Carne moída ao molho (Preparado com carne moída de primeira qualidade, alho, cebola, tomate, molho de tomate e tempero verde), 120g. Mix de folhas verdes (Alface, rúcula, agrião). Salada mista de brócolis e couve flor, 50g.	Almoço	3.500	R\$ 23,60	R\$ 82.600,00
115	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Arroz branco, 4 colheres de sopa (120g). Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia (120g). Bife ao molho madeira, 120g. Escondidinho de mandioca (preparado com mandioca cozida e amassada, creme de leite, manteiga ou margarina, leite e sal. Molho de carne moída). Cobertura de queijo ralado, 1 colher de servir, 100g Mix de folhas verdes (Alface, rúcula, agrião). Couve refogada, 50g.	Almoço	3.500	R\$ 24,27	R\$ 84.945,00
116	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g. Peito de frango à milanesa, 130g. Sufê de legumes (preparado com ovos, farinha, óleo, e legumes: brócolis, chuchu, cenoura e cebola), 100g. Mix de folhas verdes (Alface, rúcula, agrião). Repolho com cenoura ralada, 50g.	Almoço	2.800	R\$ 23,60	R\$ 66.080,00

117	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g. Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g. Massa espaguete ao alho e óleo, 100g. Carne moída ao molho (Preparado com carne moída de primeira qualidade, alho, cebola, tomate, molho de tomate e tempero verde), 120g. Mix de folhas verdes (Alface, rúcula, agrião). Chuchu cozido com cebolinha verde, 50g.	Almoço	1.400	R\$ 23,60	R\$ 33.040,00
118	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Arroz colorido, (com cenoura, pimentão verde e vermelho) 4 colheres de sopa, 120g. Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g. Carne de gado de panela refogada, 120g. Batata corada com ervas. 1 colher de servir, 100g. Mix de folhas verdes (alface, rúcula e agrião). Repolho cozido, 50g.	Almoço	4.200	R\$ 24,27	R\$ 101.934,00
119	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g. Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g. Purê de batata com tempero verde, 100g. Filé de tilápia à milanesa, 120g. Mix de folhas verdes (Alface, rúcula, agrião). Salada mista de brócolis e couve flor, 50g.	Almoço	4.200	R\$ 26,77	R\$ 112.434,00
120	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g. Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g. Massa ao alho e óleo, 100g. Frango grelhado ao molho de mostarda, 130g. Mix de folhas verdes (Alface, rúcula, agrião). Salada mista de abobrinha com cenoura, milho verde e brócolis refogados, 50g.	Almoço	3.500	R\$ 23,60	R\$ 82.600,00

121	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g. Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g. Escondidinho de frango. Preparado com batata inglesa, leite, sal, frango desfiado, cebola, tomate, milho verde e queijo, 200g. Mix de folhas verdes (Alface, rúcula, agrião). Vagem e cenoura picadas, 50g.	Almoço	2.100	R\$ 23,60	R\$ 49.560,00
122	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Galinhada. Preparada com frango (coxa/sobrecoxa, sem pele – 1 unidade por porção), temperos (alho, cebola, tomate e tempero verde) e arroz polido, 300g. Salada de maionese. Preparada com batata inglesa e creme de maionese (ovos cozidos, leite e óleo), 100g Pão francês (½ unidade), 25g. Mix de folhas verdes (Alface, rúcula, agrião). Repolho picado, 50g.	Almoço	3.150	R\$ 23,00	R\$ 72.450,00
							TOTAL
							R\$ 2.835.910,70
ITEM DO EDITAL	BENEFÍCIOS DO DECRETO 8.538/2015	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNIDADE DE FORNECIMENTO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO DE REFERÊNCIA	VALOR TOTAL DE REFERÊNCIA
GRUPO 3 - SÃO LUIZ GONZAGA - ITENS 123 AO 183							
123	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Achocolatado líquido, frio ou aquecido (Preparado com leite integral e achocolatado em pó, 20g)	Copo 180 ml	1.260	R\$ 4,67	R\$ 5.884,20
124	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Banana prata, maturação natural, íntegra.	Unidade, peso mínimo 80g.	5.600	R\$ 3,33	R\$ 18.648,00
125	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Bebida Láctea, sabor morango, pêssego ou frutas vermelhas.	Copo 180ml	2.100	R\$ 5,08	R\$ 10.668,00
126	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Biscoito integral, embalagem individual, íntegros. Variações: leite e granola, cacau e castanhas ou multigrãos.	Embalagem com 5 unidades, 30g	2.800	R\$ 5,58	R\$ 15.624,00
127	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Biscoito de amendoim (Massa: amendoim triturado, ovos, farinha de rosca, açúcar, manteiga e fermento em pó).	Embalagem, peso mínimo 40g	560	R\$ 5,75	R\$ 3.220,00

128	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Bolo (Massa: Ovos, açúcar, óleo de soja, farinha de trigo e fermento em pó). Variações: Cenoura, marmorizado, laranja, baunilha e milho com coco).	Fatia, peso mínimo 80g.	9.170	R\$ 6,25	R\$ 57.312,50
129	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Bolo de Aveia e maçã (Massa: aveia em flocos finos, margarina, açúcar refinado, ovos, maçãs médias sem casca cortadas em cubos pequenos, farinha de trigo, canela em pó, fermento em pó).	Fatia, peso mínimo 80g.	1.470	R\$ 6,67	R\$ 9.804,90
130	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Café com Leite (Leite integral: 130ml; Café passado, 50ml. Açúcar: 10g).	Copo 180 ml.	700	R\$ 5,75	R\$ 4.025,00
131	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Calça virada. Preparada com farinha de trigo, açúcar, leite, ovos, margarina e fermento. Polvilhar açúcar e canela.	Unidade, peso mínimo 80g	5.180	R\$ 6,42	R\$ 33.255,60
132	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Chá de pêssego/maçã e canela ou frutas vermelhas, levemente adoçado. Servido quente ou gelado.	Copo 180 ml	420	R\$ 4,83	R\$ 2.028,60
133	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Empadinha (Massa: ovos, farinha de trigo, leite, açúcar, sal, óleo de soja e fermento biológico). Recheio: Preparado com carne moída de primeira qualidade (50g), tempero verde, cebola e sal OU frango desfiado, tempero verde, cebola e sal e 15 g de requeijão).	Unidade, peso mínimo 120g.	9.800	R\$ 7,83	R\$ 76.734,00
134	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Esfiha (Massa: Ovos, óleo de soja, leite, fermento biológico, sal e farinha de trigo. Recheio preparado com carne de gado moída de primeira qualidade (50g), temperos, cebola, tomate e sal OU peito de frango (50g), temperos, cebola, sal e tomate).	Unidade, peso mínimo 120g.	11.200	R\$ 7,92	R\$ 88.704,00
135	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Espetinho de frutas (banana, maçã, mamão, manga e abacaxi picados, espetados em palito, 20g de cada fruta).	Unidade, peso mínimo 100g.	7.000	R\$ 6,67	R\$ 46.690,00
136	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Hambúrguer de Carne (Preparado com pão de hambúrguer com gergelim (60g), bife de carne moída de primeira qualidade (50g a 60g), queijo mussarela (15g), alface picada, pepino (15g) e tomate (10g).	Unidade, peso mínimo 150g.	7.700	R\$ 9,25	R\$ 71.225,00
137	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Maçã gala, madura, íntegra.	Unidade, peso mínimo 120g.	3.150	R\$ 6,25	R\$ 19.687,50

138	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Mini Pizza (Massa: Fermento, óleo de soja, açúcar, sal e farinha de trigo. Recheio: molho de bolonhesa ou frango, com tomate, cebola e milho verde; queijo e orégano).	Unidade, peso mínimo 120g.	14.000	R\$ 8,00	R\$ 112.000,00
139	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Pão com molho (Pão sovadinho – peso médio 60g); Molho preparado com: carne moída, salsicha picada, cebola, tomate e/ou extrato de tomate).	Unidade, peso mínimo 120g.	4.900	R\$ 8,33	R\$ 40.817,00
140	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Pão de Férias (Massa: Farinha de trigo, manteiga, fermento biológico, leite, açúcar, óleo de soja, ovos e sal. Recheio: presunto, queijo, milho, ervilha e orégano) Modo de preparo: Espichar a massa e rechear. Enrolar como rocambole, cortar em fatias, pincelar ovo e assar.	Unidade, peso mínimo 120g.	7.700	R\$ 7,08	R\$ 54.516,00
141	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Pão de Queijo (Massa: Polvilho doce, polvilho azedo, sal, óleo de soja, leite, ovos e queijo).	Unidade, peso mínimo 100g.	14.000	R\$ 7,33	R\$ 102.620,00
142	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Pão de batata recheado com frango e catupiry (Massa: Ovos, açúcar, sal, fermento biológico, batata cozida e amassada, margarina, farinha de trigo, azeite de oliva) Recheio: Frango desfiado e catupiry. Pincelar com ovo, orégano e queijo ralado.	Unidade peso mínimo 120g	8.050	R\$ 8,00	R\$ 64.400,00
143	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Pãozinho croissant doce. Preparado com massa de pão doce e recheado de doce de leite ou goiabada, 25g. Salpicar açúcar confeito.	Unidade, peso mínimo 100g.	7.000	R\$ 7,68	R\$ 53.760,00
144	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Pãozinho croissant de presunto e queijo. Preparado com massa de pão amanteigada: Recheio: presunto, 15g e queijo, 15g). Pincelar ovo e salpicar orégano.	Unidade, peso mínimo 100g.	6.300	R\$ 7,85	R\$ 49.455,00
145	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Pastel (Massa: Fermento biológico, açúcar, ovos, sal, azeite e farinha de trigo. Recheio preparado com carne de gado moída de primeira qualidade (50g), tempero verde, cebola e sal OU peito de frango desfiado (50g), tempero verde, cebola e sal.	Unidade, peso mínimo 120g.	10.990	R\$ 8,17	R\$ 89.788,30
146	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Rosquinha de polvilho. Preparada com polvilho azedo, sal, leite, óleo, açúcar e ovos).	Unidade (2 de 50g ou 1 de 100g)	1.400	R\$ 5,83	R\$ 8.162,00

147	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Rosquinha de leite. Preparada com farinha de trigo, óleo, açúcar, leite, ovos, margarina, sal, fermento. Salpicar açúcar e canela).	Unidade, peso mínimo 100g.	2.100	R\$ 5,83	R\$ 12.243,00
148	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Rocambole de doce de leite. Preparado com farinha de trigo, açúcar, leite, ovos, margarina, sal, fermento. Recheio de doce de leite).	Unidade, peso mínimo 100g.	2.100	R\$ 7,67	R\$ 16.107,00
149	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Salada de Frutas (mamão, maçã, banana, laranja (fruta ou suco natural), e abacaxi) picados) + 1 colher de granola (ofertada à parte)	Copo peso mínimo 150g.	3.290	R\$ 7,33	R\$ 24.115,70
150	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Sanduíche Simples (Pão de sanduíche – 2 fatias, presunto (20g), queijo mussarela (20g), tomate (20g), alface picada (10g) e maionese (10g).	Unidade, peso mínimo 120g	5.880	R\$ 7,92	R\$ 46.569,60
151	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Sanduíche Simples Integral (Pão de sanduíche integral – 2 fatias, queijo mussarela (20g), presunto (20g), tomate (20g), alface crespa picada (10g) e maionese (10g).	Unidade, peso mínimo 120g.	4.550	R\$ 8,60	R\$ 39.130,00
152	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Sanduíche Natural (Pão de sanduíche – 2 fatias, frango desfiado com requeijão, pepino e cenoura ralada, alface crespa picada (10g).	Unidade, peso mínimo 120g.	3.570	R\$ 8,50	R\$ 30.345,00
153	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Sonho (Massa doce: Fermento biológico, leite morno, farinha de trigo, ovos, açúcar, margarina, e sal. recheio de doce de leite, polvilhado com açúcar confeiteiro).	Unidade. Peso mínimo, 120g.	4.550	R\$ 7,60	R\$ 34.580,00
154	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Torta de Bolacha. Preparada com bolacha tipo Maria e creme à base de leite, açúcar, amido de milho e baunilha.	Porção. Peso médio, 120g.	3.500	R\$ 7,50	R\$ 26.250,00
155	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Suco de fruta ou polpa de fruta (Uva, abacaxi ou laranja)	Copo 180 ml	1.890	R\$ 5,95	R\$ 11.245,50
156	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Abacaxi maduro, descascado e picado	Porção. 100g	2.800	R\$ 5,70	R\$ 15.960,00
157	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Laranja madura, descascada e picada	Porção. 100g	2.800	R\$ 5,03	R\$ 14.084,00
158	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Mamão maduro, descascado e picado	Porção. 100g	2.100	R\$ 6,50	R\$ 13.650,00
159	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Manga madura, descascada e picada	Porção. 100g	2.100	R\$ 6,00	R\$ 12.600,00
160	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Melancia madura, descascada e picada	Porção. 100g	2.100	R\$ 6,00	R\$ 12.600,00
161	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Melão maduro, descascado e picado	Porção. 100g	700	R\$ 5,83	R\$ 4.081,00

162	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Empadinha de legumes (100g) massa: fermento biológico, óleo vegetal, açúcar, leite, ovos, sal e farinha de trigo. Recheio: palmito, milho verde, cenoura, brócolis, cebola, tempero verde e sal.	Unidade	2.100	R\$ 7,60	R\$ 15.960,00
163	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Sanduíche de queijo (120g), pão de sanduíche (2 fatias), patê de ricota com cenoura (20g), queijo mussarela (15 g) e alface crespa picada (10 g).	Unidade	2.100	R\$ 8,60	R\$ 18.060,00
164	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Sanduíche de carne de panela (120g), composto por pão francês e molho preparado com carne bovina desfiada, cebola, tomate, pimentão, extrato de tomate, sal e temperos.	Unidade	2.800	R\$ 9,00	R\$ 25.200,00
165	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g. Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g. Estrogonofe, 150g. Preparado com carne de gado de 1ª qualidade OU peito de frango, temperos (alho, cebola, tomate, pimentão e orégano) e creme de leite. Batata palha, 50g. Preparada com batata inglesa, cortada em palitinhos finos, em sentido longitudinal e fritas em óleo por imersão. Saladas: Mix de folhas verdes (alface, rúcula e agrião). Cenoura e beterraba raladas finas, 50g.	Almoço	7.000	R\$ 24,77	R\$ 173.390,00
166	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g. Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g. Fricassê de frango, 150g. Preparado com peito de frango desfiado, milho verde, creme de leite, temperos (alho, cebola), queijo e batata palha. Batata souteé. Preparada com batata inglesa, manteiga, salsa e orégano, 100g. Saladas: Mix de folhas verdes (alface, rúcula e agrião). Salada mista de Brócolis e couve flor, 50g.	Almoço	3.500	R\$ 23,60	R\$ 82.600,00

167	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g. Lentilha, (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g. Bife acebolado, 120g. Preparado com carne de primeira qualidade. Macarrão ao molho branco e brócolis, tipo espaguete (com ovos), 100g. Saladas: Mix de folhas verdes (alface, rúcula e agrião). Vagem e cenoura picadas, 50g.	Almoço	2.940	R\$ 24,27	R\$ 71.353,80
168	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g. Feijão carioca (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g. Frango assado, coxa/sobrecoxa, 120 g. Batata inglesa gratinada OU batata doce caramelada, 100g. Saladas: Mix de folhas verdes (alface, rúcula e agrião). Chuchu cozido com cebolinha verde, 50g.	Almoço	2.870	R\$ 23,60	R\$ 67.732,00
169	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g. Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia 120g. Isclas aceboladas, 120 g. Preparado com carne bovina de primeira qualidade. Moranga refogada com milho verde, 100g. Saladas: Mix de folhas verdes (alface, rúcula e agrião). Beterraba cozida em cubos, 50g.	Almoço	2.100	R\$ 24,27	R\$ 50.967,00
170	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g. Lentilha, (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g. Molho de carne moída, preparado com carne de gado moída de 1ª qualidade. Molho: alho, cebola, tomate e orégano, 100g. Purê de batata com tempero verde, 1 colher de servir, 100g. Mix de folhas verdes (Alface, rúcula, agrião). Cenoura cozida, 50g.	Almoço	2.100	R\$ 23,60	R\$ 49.560,00

171	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g. Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g. Cubos de lombo suíno assado, 120g. Mandioca cozida com farofa, 100g. Mix de folhas verdes (Alface, rúcula, agrião). Triguinho com cenoura, tomate e cebola picados, 60g.	Almoço	2.450	R\$ 22,93	R\$ 56.178,50
172	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g. Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g. Peito de frango grelhado. 120g. Yakissoba vegetariano (Preparado com massa para yakissoba, cebola picada, cenoura em tiras, brócolis, couve flor e molho shoyo), 100g. Saladas: Mix de folhas verdes (Alface, rúcula, agrião). Repolho roxo, 50g.	Almoço	3.010	R\$ 23,60	R\$ 71.036,00
173	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g. Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g. Lasanha de frango ou carne moída, 1 colher de servir cheia, 200g Mix de folhas verdes (Alface, rúcula, agrião). Beterraba cozida em cubos, 50g.	Almoço	3.500	R\$ 23,60	R\$ 82.600,00
174	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g. Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g. Frango xadrez. Preparado com frango em cubos, pimentão verde, pimentão amarelo ou vermelho, cebola e cenoura picada em rodela e molho de tomate, 120 g. Macarrão parafuso ao molho vermelho com calabresa e queijo gratinado, 100g. Mix de folhas verdes (Alface, rúcula, agrião). Pepino em fatias finas, 50g.	Almoço	1.400	R\$ 23,60	R\$ 33.040,00

175	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g. Feijão carioca (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g. Polenta cremosa (preparada com farinha de milho, água, sal e manteiga), 100g. Carne moída ao molho (Preparado com carne moída de primeira qualidade, alho, cebola, tomate, molho de tomate e tempero verde), 120g. Mix de folhas verdes (Alface, rúcula, agrião). Salada mista de brócolis e couve flor, 50g.	Almoço	3.500	R\$ 23,60	R\$ 82.600,00
176	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Arroz branco, 4 colheres de sopa (120g). Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia (120g). Bife ao molho madeira, 120g. Escondidinho de mandioca (preparado com mandioca cozida e amassada, creme de leite, manteiga ou margarina, leite e sal. Molho de carne moída). Cobertura de queijo ralado, 1 colher de servir, 100g Mix de folhas verdes (Alface, rúcula, agrião). Couve refogada, 50g.	Almoço	3.500	R\$ 24,27	R\$ 84.945,00
177	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g. Peito de frango à milanesa, 130g. Sufê de legumes (preparado com ovos, farinha, óleo, e legumes: brócolis, chuchu, cenoura e cebola), 100g. Mix de folhas verdes (Alface, rúcula, agrião). Repolho com cenoura ralada, 50g.	Almoço	2.800	R\$ 23,60	R\$ 66.080,00

178	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g. Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g. Massa espaguete ao alho e óleo, 100g. Carne moída ao molho (Preparado com carne moída de primeira qualidade, alho, cebola, tomate, molho de tomate e tempero verde), 120g. Mix de folhas verdes (Alface, rúcula, agrião). Chuchu cozido com cebolinha verde, 50g.	Almoço	1.400	R\$ 23,60	R\$ 33.040,00
179	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Arroz colorido, (com cenoura, pimentão verde e vermelho) 4 colheres de sopa, 120g. Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g. Carne de gado de panela refogada, 120g. Batata corada com ervas. 1 colher de servir, 100g. Mix de folhas verdes (alface, rúcula e agrião). Repolho cozido, 50g.	Almoço	4.200	R\$ 24,27	R\$ 101.934,00
180	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g. Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g. Purê de batata com tempero verde, 100g. Filé de tilápia à milanesa, 120g. Mix de folhas verdes (Alface, rúcula, agrião). Salada mista de brócolis e couve flor, 50g.	Almoço	4.200	R\$ 26,77	R\$ 112.434,00
181	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g. Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g. Massa ao alho e óleo, 100g. Frango grelhado ao molho de mostarda, 130g. Mix de folhas verdes (Alface, rúcula, agrião). Salada mista de abobrinha com cenoura, milho verde e brócolis refogados, 50g.	Almoço	3.500	R\$ 23,60	R\$ 82.600,00

182	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g. Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g. Escondidinho de frango. Preparado com batata inglesa, leite, sal, frango desfiado, cebola, tomate, milho verde e queijo, 200g. Mix de folhas verdes (Alface, rúcula, agrião). Vagem e cenoura picadas, 50g.	Almoço	2.100	R\$ 23,60	R\$ 49.560,00
183	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Galinhada. Preparada com frango (coxa/sobrecoxa, sem pele – 1 unidade por porção), temperos (alho, cebola, tomate e tempero verde) e arroz polido, 300g. Salada de maionese. Preparada com batata inglesa e creme de maionese (ovos cozidos, leite e óleo), 100g Pão francês (½ unidade), 25g. Mix de folhas verdes (Alface, rúcula, agrião). Repolho picado, 50g.	Almoço	3.150	R\$ 23,00	R\$ 72.450,00
							TOTAL SÃO LUIZ GONZAGA
							R\$ 2.835.910,70
GRUPO 4 - URUGUAIANA - ITENS 184 AO 241							
ITEM DO EDITAL	BENEFÍCIOS DO DECRETO 8.538/2015	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNIDADE DE FORNECIMENTO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO DE REFERÊNCIA	VALOR TOTAL DE REFERÊNCIA
184	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Achocolatado líquido, frio ou aquecido (Preparado com leite integral e achocolatado em pó, 20g)	Copo 180 ml	15000	R\$ 4,67	R\$ 70.050,00
185	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Banana prata, maturação natural, íntegra.	Unidade, peso mínimo 80g.	10000	R\$ 3,33	R\$ 33.300,00
186	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Bebida Láctea, sabor morango, pêssego ou frutas vermelhas.	Copo 180ml	1200	R\$ 5,08	R\$ 6.096,00
187	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Biscoito integral, embalagem individual, íntegros. Variações: leite e granola, cacau e castanhas ou multigrãos.	Embalagem com 5 unidades, 30g	450	R\$ 5,58	R\$ 2.511,00
188	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Bolo (Massa: Ovos, açúcar, óleo de soja, farinha de trigo e fermento em pó). Variações: Cenoura, marmorizado, laranja, baunilha e milho com coco).	Fatia, peso mínimo 80g.	12000	R\$ 6,25	R\$ 75.000,00

189	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Bolo de Aveia e maçã (Massa: aveia em flocos finos, margarina, açúcar refinado, ovos, maçãs médias sem casca cortadas em cubos pequenos, farinha de trigo, canela em pó, fermento em pó).	Fatia, peso mínimo 80g.	3000	R\$ 6,67	R\$ 20.010,00
190	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Café com Leite (Leite integral: 130ml; Café passado, 50ml. Açúcar: 10g).	Copo 180 ml.	15000	R\$ 5,75	R\$ 86.250,00
191	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Calça virada. Preparada com farinha de trigo, açúcar, leite, ovos, margarina e fermento. Polvilhar açúcar e canela.	Unidade, peso mínimo 80g	100	R\$ 6,42	R\$ 642,00
192	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Chá de pêssego/maçã e canela ou frutas vermelhas, levemente adoçado. Servido quente ou gelado.	Copo 180 ml	7000	R\$ 4,83	R\$ 33.810,00
193	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Empadinha (Massa: ovos, farinha de trigo, leite, açúcar, sal, óleo de soja e fermento biológico). Recheio: Preparado com carne moída de primeira qualidade (50g), tempero verde, cebola e sal OU frango desfiado, tempero verde, cebola e sal e 15 g de requeijão).	Unidade, peso mínimo 120g.	12000	R\$ 7,83	R\$ 93.960,00
194	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Esfiha (Massa: Ovos, óleo de soja, leite, fermento biológico, sal e farinha de trigo. Recheio preparado com carne de gado moída de primeira qualidade (50g), temperos, cebola, tomate e sal OU peito de frango (50g), temperos, cebola, sal e tomate).	Unidade, peso mínimo 120g.	12000	R\$ 7,92	R\$ 95.040,00
195	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Espetinho de frutas (banana, maçã, mamão, manga e abacaxi picados, espetados em palito, 20g de cada fruta).	Unidade, peso mínimo 100g.	6000	R\$ 6,67	R\$ 40.020,00
196	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Hambúrguer de Carne (Preparado com pão de hambúrguer com gergelim (60g), bife de carne moída de primeira qualidade (50g a 60g), queijo mussarela (15g), alface picada, pepino (15g) e tomate (10g).	Unidade, peso mínimo 150g.	4000	R\$ 9,25	R\$ 37.000,00
197	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Maçã gala, madura, íntegra.	Unidade, peso mínimo 120g.	6000	R\$ 6,25	R\$ 37.500,00
198	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Mini Pizza (Massa: Fermento, óleo de soja, açúcar, sal e farinha de trigo. Recheio: molho de bolonhesa ou frango, com tomate, cebola e milho verde; queijo e orégano).	Unidade, peso mínimo 120g.	14000	R\$ 8,00	R\$ 112.000,00

199	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Pão com molho (Pão sovadinho – peso médio 60g); Molho preparado com: carne moída, salsicha picada, cebola, tomate e/ou extrato de tomate).	Unidade, peso mínimo 120g.	12000	R\$ 8,33	R\$ 99.960,00
200	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Pão de Férias (Massa: Farinha de trigo, manteiga, fermento biológico, leite, açúcar, óleo de soja, ovos e sal. Recheio: presunto, queijo, milho, ervilha e orégano) Modo de preparo: Espichar a massa e rechear. Enrolar como rocambole, cortar em fatias, pincelar ovo e assar.	Unidade, peso mínimo 120g.	12000	R\$ 7,08	R\$ 84.960,00
201	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Pão de Queijo (Massa: Polvilho doce, polvilho azedo, sal, óleo de soja, leite, ovos e queijo).	Unidade, peso mínimo 100g.	6000	R\$ 7,33	R\$ 43.980,00
202	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Pão de batata recheado com frango e catupiry (Massa: Ovos, açúcar, sal, fermento biológico, batata cozida e amassada, margarina, farinha de trigo, azeite de oliva) Recheio: Frango desfiado e catupiry. Pincelar com ovo, orégano e queijo ralado.	Unidade peso mínimo 120g	12000	R\$ 8,00	R\$ 96.000,00
203	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Pãozinho croissant doce. Preparado com massa de pão doce e recheado de doce de leite ou goiabada, 25g. Salpicar açúcar confeiteiro.	Unidade, peso mínimo 100g.	9000	R\$ 7,68	R\$ 69.120,00
204	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Pãozinho croissant de presunto e queijo. Preparado com massa de pão amanteigada: Recheio: presunto, 15g e queijo, 15g). Pincelar ovo e salpicar orégano.	Unidade, peso mínimo 100g.	6000	R\$ 7,85	R\$ 47.100,00
205	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Pastel (Massa: Fermento biológico, açúcar, ovos, sal, azeite e farinha de trigo. Recheio preparado com carne de gado moída de primeira qualidade (50g), tempero verde, cebola e sal OU peito de frango desfiado (50g), tempero verde, cebola e sal.	Unidade, peso mínimo 120g.	16000	R\$ 8,17	R\$ 130.720,00
206	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Rocambole de doce de leite. Preparado com farinha de trigo, açúcar, leite, ovos, margarina, sal, fermento. Recheio de doce de leite).	Unidade, peso mínimo 100g.	3000	R\$ 7,67	R\$ 23.010,00
207	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Salada de Frutas (mamão, maçã, banana, laranja (fruta ou suco natural), e abacaxi) picados) + 1 colher de granola (ofertada à parte)	Copo peso mínimo 150g.	3600	R\$ 7,33	R\$ 26.388,00

208	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Sanduíche Simples (Pão de sanduíche – 2 fatias, presunto (20g), queijo mussarela (20g), tomate (20g), alface picada (10g) e maionese (10g).	Unidade, peso mínimo 120g	8000	R\$ 7,92	R\$ 63.360,00
209	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Sanduíche Simples Integral (Pão de sanduíche integral – 2 fatias, queijo mussarela (20g), presunto (20g), tomate (20g), alface crespa picada (10g) e maionese (10g).	Unidade, peso mínimo 120g.	8000	R\$ 8,60	R\$ 68.800,00
210	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Sanduíche Natural (Pão de sanduíche – 2 fatias, frango desfiado com requeijão, pepino e cenoura ralada, alface crespa picada (10g).	Unidade, peso mínimo 120g.	4000	R\$ 8,50	R\$ 34.000,00
211	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Sonho (Massa doce: Fermento biológico, leite morno, farinha de trigo, ovos, açúcar, margarina, e sal. recheio de doce de leite, polvilhado com açúcar confeiteiro).	Unidade. Peso mínimo, 120g.	3000	R\$ 7,60	R\$ 22.800,00
212	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Torta de Bolacha. Preparada com bolacha tipo Maria e creme à base de leite, açúcar, amido de milho e baunilha.	Porção. Peso médio, 120g.	3000	R\$ 7,50	R\$ 22.500,00
213	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Suco de fruta ou polpa de fruta (Uva, abacaxi ou laranja)	Copo 180 ml	5000	R\$ 5,95	R\$ 29.750,00
214	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Abacaxi maduro, descascado e picado	Porção. 100g	3200	R\$ 5,70	R\$ 18.240,00
215	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Laranja madura, descascada e picada	Porção. 100g	3200	R\$ 5,03	R\$ 16.096,00
216	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Mamão maduro, descascado e picado	Porção. 100g	3200	R\$ 6,50	R\$ 20.800,00
217	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Manga madura, descascada e picada	Porção. 100g	3200	R\$ 6,00	R\$ 19.200,00
218	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Melancia madura, descascada e picada	Porção. 100g	2500	R\$ 6,00	R\$ 15.000,00
219	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Melão maduro, descascado e picado	Porção. 100g	3200	R\$ 5,83	R\$ 18.656,00
220	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Empadinha de legumes (100g) massa: fermento biológico, óleo vegetal, açúcar, leite, ovos, sal e farinha de trigo. Recheio: palmito, milho verde, cenoura, brócolis, cebola, tempero verde e sal.	Unidade	3000	R\$ 7,60	R\$ 22.800,00
221	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Sanduíche de queijo (120g), pão de sanduíche (2 fatias), patê de ricota com cenoura (20g), queijo mussarela (15 g) e alface crespa picada (10 g).	Unidade	3000	R\$ 8,60	R\$ 25.800,00
222	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Sanduíche de carne de panela (120g), composto por pão francês e molho preparado com carne bovina desfiada, cebola, tomate, pimentão, extrato de tomate, sal e temperos.	Unidade	2000	R\$ 9,00	R\$ 18.000,00

223	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g. Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g. Estrogonofe, 150g. Preparado com carne de gado de 1ª qualidade OU peito de frango, temperos (alho, cebola, tomate, pimentão e orégano) e creme de leite. Batata palha, 50g. Preparada com batata inglesa, cortada em palitinhos finos, em sentido longitudinal e fritas em óleo por imersão. Saladas: Mix de folhas verdes (alface, rúcula e agrião). Cenoura e beterraba raladas finas, 50g.	Almoço	6000	R\$ 24,77	R\$ 148.620,00
224	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g. Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g. Fricassê de frango, 150g. Preparado com peito de frango desfiado, milho verde, creme de leite, temperos (alho, cebola), queijo e batata palha. Batata souteé. Preparada com batata inglesa, manteiga, salsa e orégano, 100g. Saladas: Mix de folhas verdes (alface, rúcula e agrião). Salada mista de Brócolis e couve flor, 50g.	Almoço	5000	R\$ 23,60	R\$ 118.000,00
225	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g. Lentilha, (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g. Bife acebolado, 120g. Preparado com carne de primeira qualidade. Macarrão ao molho branco e brócolis, tipo espaguete (com ovos), 100g. Saladas: Mix de folhas verdes (alface, rúcula e agrião). Vagem e cenoura picadas, 50g.	Almoço	6000	R\$ 24,27	R\$ 145.620,00

226	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g. Feijão carioca (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g. Frango assado, coxa/sobrecoxa, 120 g. Batata inglesa gratinada OU batata doce caramelada, 100g. Saladas: Mix de folhas verdes (alface, rúcula e agrião). Chuchu cozido com cebolinha verde, 50g.	Almoço	3000	R\$ 23,60	R\$ 70.800,00
227	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g. Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia 120g. Isclas aceboladas, 120 g. Preparado com carne bovina de primeira qualidade. Moranga refogada com milho verde, 100g. Saladas: Mix de folhas verdes (alface, rúcula e agrião). Beterraba cozida em cubos, 50g.	Almoço	3000	R\$ 24,27	R\$ 72.810,00
228	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g. Lentilha, (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g. Molho de carne moída, preparado com carne de gado moída de 1ª qualidade. Molho: alho, cebola, tomate e orégano, 100g. Purê de batata com tempero verde, 1 colher de servir, 100g. Mix de folhas verdes (Alface, rúcula, agrião). Cenoura cozida, 50g.	Almoço	3000	R\$ 23,60	R\$ 70.800,00
229	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g. Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g. Cubos de lombo suíno assado, 120g. Mandioca cozida com farofa, 100g. Mix de folhas verdes (Alface, rúcula, agrião). Triguinho com cenoura, tomate e cebola picados, 60g.	Almoço	1500	R\$ 22,93	R\$ 34.395,00

230	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g. Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g. Peito de frango grelhado. 120g. Yakissoba vegetariano (Preparado com massa para yakissoba, cebola picada, cenoura em tiras, brócolis, couve flor e molho shoyo), 100g. Saladas: Mix de folhas verdes (Alface, rúcula, agrião). Repolho roxo, 50g.	Almoço	1500	R\$ 23,60	R\$ 35.400,00
231	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g. Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g. Lasanha de frango ou carne moída, 1 colher de servir cheia, 200g Mix de folhas verdes (Alface, rúcula, agrião). Beterraba cozida em cubos, 50g.	Almoço	5000	R\$ 23,60	R\$ 118.000,00
232	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g. Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g. Frango xadrez. Preparado com frango em cubos, pimentão verde, pimentão amarelo ou vermelho, cebola e cenoura picada em rodela e molho de tomate, 120 g. Macarrão para fusão ao molho vermelho com calabresa e queijo gratinado, 100g. Mix de folhas verdes (Alface, rúcula, agrião). Pepino em fatias finas, 50g.	Almoço	3000	R\$ 23,60	R\$ 70.800,00

233	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g. Feijão carioca (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g. Polenta cremosa (preparada com farinha de milho, água, sal e manteiga), 100g. Carne moída ao molho (Preparado com carne moída de primeira qualidade, alho, cebola, tomate, molho de tomate e tempero verde), 120g. Mix de folhas verdes (Alface, rúcula, agrião). Salada mista de brócolis e couve flor, 50g.	Almoço	3000	R\$ 23,60	R\$ 70.800,00
234	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Arroz branco, 4 colheres de sopa (120g). Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia (120g). Bife ao molho madeira, 120g. Escondidinho de mandioca (preparado com mandioca cozida e amassada, creme de leite, manteiga ou margarina, leite e sal. Molho de carne moída). Cobertura de queijo ralado, 1 colher de servir, 100g Mix de folhas verdes (Alface, rúcula, agrião). Couve refogada, 50g.	Almoço	4500	R\$ 24,27	R\$ 109.215,00
235	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g. Peito de frango à milanesa, 130g. Sufê de legumes (preparado com ovos, farinha, óleo, e legumes: brócolis, chuchu, cenoura e cebola), 100g. Mix de folhas verdes (Alface, rúcula, agrião). Repolho com cenoura ralada, 50g.	Almoço	2500	R\$ 23,60	R\$ 59.000,00

236	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g. Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g. Massa espaguete ao alho e óleo, 100g. Carne moída ao molho (Preparado com carne moída de primeira qualidade, alho, cebola, tomate, molho de tomate e tempero verde), 120g. Mix de folhas verdes (Alface, rúcula, agrião). Chuchu cozido com cebolinha verde, 50g.	Almoço	2500	R\$ 23,60	R\$ 59.000,00
237	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Arroz colorido, (com cenoura, pimentão verde e vermelho) 4 colheres de sopa, 120g. Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g. Carne de gado de panela refogada, 120g. Batata corada com ervas. 1 colher de servir, 100g. Mix de folhas verdes (alface, rúcula e agrião). Repolho cozido, 50g.	Almoço	9000	R\$ 24,27	R\$ 218.430,00
238	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g. Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g. Purê de batata com tempero verde, 100g. Filé de tilápia à milanesa, 120g. Mix de folhas verdes (Alface, rúcula, agrião). Salada mista de brócolis e couve flor, 50g.	Almoço	4000	R\$ 26,77	R\$ 107.080,00
239	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g. Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g. Massa ao alho e óleo, 100g. Frango grelhado ao molho de mostarda, 130g. Mix de folhas verdes (Alface, rúcula, agrião). Salada mista de abobrinha com cenoura, milho verde e brócolis refogados, 50g.	Almoço	4000	R\$ 23,60	R\$ 94.400,00

240	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Arroz branco, 4 colheres de sopa, 120g. Feijão preto (com temperos: alho, cebola, pimentão e orégano), 1 concha média cheia, 120g. Escondidinho de frango. Preparado com batata inglesa, leite, sal, frango desfiado, cebola, tomate, milho verde e queijo, 200g. Mix de folhas verdes (Alface, rúcula, agrião). Vagem e cenoura picadas, 50g.	Almoço	5000	R\$ 23,60	R\$ 118.000,00
241	AMPLA CONCORRÊNCIA	3697	Galinhada. Preparada com frango (coxa/sobrecoxa, sem pele – 1 unidade por porção), temperos (alho, cebola, tomate e tempero verde) e arroz polido, 300g. Salada de maionese. Preparada com batata inglesa e creme de maionese (ovos cozidos, leite e óleo), 100g Pão francês (½ unidade), 25g. Mix de folhas verdes (Alface, rúcula, agrião). Repolho picado, 50g.	Almoço	2500	R\$ 23,00	R\$ 57.500,00
							TOTAL URUGUAIANA R\$ 3.558.899,00

INST.FEDERAL DE EDUC.,CIENC.E TEC.FARROUPILHA

Ata de Registro de Preços 12/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
12/2026	158127-INST.FEDERAL DE EDUC.,CIENC.E TEC. FARROUPILHA	LEONARDO SIMBORSKI DORNELES	01/07/2026 09:54 (v 0.4)
Status	CONCLUIDO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra		23873.000965 /2026- 76

1. DO OBJETO

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 12/2026

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO (SRP) Nº 90004/2026

(Processo Administrativo nº 23873.000965/2026-76)

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, com sede na rua Alameda Santiago do Chile, 195, Nossa Sra. das Dores, Santa Maria/RS, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº 10.662.072/0001-58, neste ato representado(a) pelo(a) [cargo e nome], nomeado (a) pela Portaria nº XX, de [dia] de [mês] de [ano], publicada no DOU de [dia] de [mês] de [ano], portador da Matrícula Funcional nº [nº matrícula], considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº /202..., publicada no de/202....., conforme processo administrativo acima mencionado, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação acima mencionado, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual contratação da prestação de serviços para elaboração de refeições prontas, especificada na relação de itens da contratação, Apêndice II do termo de Referência, anexo ao edital acima mencionado, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

FORNECEDOR XXXXXXXXXXXXXXXX

CNPJ XXXXXXXXXXXXX						
ENDEREÇO, CONTATOS, REPRESENTANTES						
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL	ÓRGÃO PARTICIPANTE
TOTAL						

- 2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.
- 2.3. Eventual quantidade mínima e máxima de requisição consta na relação de itens da contratação, apêndice do Termo de referencia do Edital acima mencionado.

3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

- 3.1. O órgão gerenciador será o Instituto Federal Farroupilha - Reitoria (UASG: 158127).
- 3.2. Eventuais Órgãos participantes estão evidenciados na tabela do item 2.1 desta ata.

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 4.1. *Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:*
- 4.1.1. *apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;*
 - 4.1.2. *demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e*
 - 4.1.3. *consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.*
- 4.2. *A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.*
- 4.2.1. *O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.*
- 4.3. *Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.*
- 4.4. *O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.*
- 4.5. *O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 4.1.*

Dos limites para as adesões

- 4.6. *As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.*

4.7. *O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.*

4.8. *Para aquisição emergencial de medicamentos e material de consumo médico-hospitalar por órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, a adesão à ata de registro de preços gerenciada pelo Ministério da Saúde não estará sujeita ao limite previsto no item 4.7.*

4.9. *A adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, não ficando sujeita ao limite de que trata o item 4.7, desde que seja destinada à execução descentralizada de programa ou projeto federal e comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021.*

Vedação a acréscimo de quantitativos

4.10. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

5. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 01 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

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

5.1.2. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

5.1.3. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

5.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.2.1. *O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.*

5.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.4. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

5.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no *edital* e se obrigar nos limites dela;

5.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

5.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

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

5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

5.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

5.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no *edital*; e

5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.

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

5.9. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

5.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

5.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

5.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do *edital*, poderá:

5.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

5.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

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

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

6.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021 ;

6.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

6.1.3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

6.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

6.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

7.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

7.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.[A1]

7.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

7.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciar negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

7.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

7.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

8. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

8.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

8.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

8.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023 .

8.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

8.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

8.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 8.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

9. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

9.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

9.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

9.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

9.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

9.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

9.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

9.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

9.4.1. Por razão de interesse público;

9.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

9.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

10. DAS PENALIDADES

10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no *edital*.

10.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente[A1] após terem assinado a ata.

10.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

10.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

11. CONDIÇÕES GERAIS

11.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo ao *edital*.

11.2. No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação de parte de itens do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada de forma eletrônica, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e publicada no site institucional.

Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s) registrado(s)

ÓRGÃO

FORNECEDOR

12. ANEXO

Anexo

Cadastro Reserva

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que aceitaram cotar os itens com preços iguais ao adjudicatário:

FORNECEDOR XXXXXXXXXXXXXXXX						
CNPJ XXXXXXXXXXXXXXXX						
ENDEREÇO, CONTATOS, REPRESENTANTES						
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL	ÓRGÃO PARTICIPANTE
TOTAL						

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que mantiveram sua proposta original:

FORNECEDOR XXXXXXXXXXXXXXXX						
CNPJ XXXXXXXXXXXXXXXX						
ENDEREÇO, CONTATOS, REPRESENTANTES						

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL	ÓRGÃO PARTICIPANTE
TOTAL						

13. 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](#).

INEZ PICIN HOFF
Agente de contratação

MINUTA

TERMO DE CONTRATO **SEM DEDICAÇÃO** EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA

CONTRATO Nº ____/____

Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021

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

(Processo Administrativo nº **23873.000965/2026-76**)

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº **xx/xxxx**, QUE
FAZEM ENTRE SI O INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA
- CAMPUS **XXXXX** E A EMPRESA

O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA - CAMPUS _____, com sede no(a) **[endereço]**, na cidade de **[cidade]/[UF]**, inscrito(a) no CNPJ sob o nº **[CNPJ]**, neste ato representado(a) pelo(a) **[cargo e nome]**, nomeado(a) pela Portaria nº **XX**, de **[dia]** de **[mês]** de **[ano]**, publicada no DOU de **[dia]** de **[mês]** de **[ano]**, portador da Matrícula Funcional nº **[nº matrícula]**, 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] OU [Dispensa de Licitação] OU [Inexigibilidade de Licitação] nº xxxxxxxxxxxxxxxx** mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a **contratação da prestação de serviços para a elaboração de refeições prontas** nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1. O Termo de Referência;

1.3.2. O Edital;

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 **[indicar o prazo]** contados do(a) **[indicar o termo inicial da vigência]**, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.~~

~~2.2. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do CONTRATADO, previstas neste instrumento.~~

OU

2.3. O prazo de vigência da contratação é de 30 **[trinta meses]** contados do(a) **[indicar o termo inicial da vigência]**, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.4. 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:

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

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

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

2.4.4. Haja manifestação expressa do CONTRATADO informando o interesse na

prorrogação;

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

2.4.6. Não haja registro Cadastro Informativo de créditos não quitados do setor público federal (Cadin).

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

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

2.7. 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.

2.8. 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.

OU

2.9. O prazo de vigência da contratação é de ~~[indicar o prazo máximo de um ano]~~ contados do(a) ~~[indicar o termo inicial da vigência]~~, improrrogável, na forma do art. 75, VIII, da Lei nº 14.133/2021[A3].

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 mensal da contratação é de R\$ ~~xxxxxx (xxxxxxxx)~~, perfazendo o valor total de R\$ ~~xxxxxx (xxxxxxxx)~~.

OU



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

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

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

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 (trinta) 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**;

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.

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;

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;
- 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 dezesesseis 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. Realizar os serviços de manutenção e assistência técnica no(s) seguinte(s) local(is) ... (inserir endereço(s))~~;

~~9.36. O técnico deverá se deslocar ao local da repartição, salvo se o CONTRATADO tiver unidade de prestação de serviços em distância de [...] (inserir distância conforme avaliação técnica) do local demandado.~~

~~9.37. Realizar a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, sem perda de informações, podendo exigir, inclusive, a capacitação dos técnicos do CONTRATANTE ou da nova empresa que continuará a execução dos serviços;~~

~~9.38. Ceder ao CONTRATANTE todos os direitos patrimoniais relativos ao objeto contratado, o qual poderá ser livremente utilizado e/ou alterado em outras ocasiões, sem necessidade de nova autorização do CONTRATADO.~~

~~9.38.1. Considerando que o projeto contratado se refere a obra imaterial de caráter tecnológico, insuscetível de privilégio, a cessão dos direitos a que se refere o subitem acima inclui o fornecimento de todos os dados, documentos e elementos de informação pertinentes à tecnologia de concepção, desenvolvimento, fixação em suporte físico de qualquer natureza e aplicação da obra.~~

Os itens acima foram taxados em razão de que a contratação não se refere à manutenção com assistência técnica.

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.

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. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.~~

OU

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 cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.~~

~~13.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação~~

~~do cronograma fixado para o contrato.~~

~~13.3. Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do CONTRATADO:~~

~~13.3.1. ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e~~

~~13.3.2. poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.~~

OU

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, mediante justificativa formal de que não dispõe de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

13.2.1. Nesse caso, a extinção antecipada ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, garantido um prazo mínimo de dois meses para ciência formal do contratado, devendo ser observada a regra do art. 183 da Lei nº 14.133, de 2021 para a contagem deste prazo.

13.5. O contrato poderá ser extinto com fundamento na ausência de créditos orçamentários ou na perda de vantagem contratual antes da data de aniversário, desde que ocorra com ônus para o CONTRATANTE, conforme previsto no art. 138, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.

OU

~~13.8. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, observado o art. 75, inciso VIII, da Lei n.º 14.133/2021, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.[A3]~~

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.

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

- I) Gestão/unidade: [...];
- II) Fonte de recursos: [...];
- III) Programa de trabalho: [...];
- IV) Elemento de despesa: [...]; e
- V) Plano interno: [...]; 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 n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - FORO

18.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal em *Santa Maria*, Seção Judiciária do *Estado do Rio Grande do Sul* 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.

(Observação 1: não colocar CPF ou RG, apenas Nome)

Signatários:



Representante legal da CONTRATANTE: Nome

Representante legal da CONTRATADA: Nome

Testemunha da CONTRATANTE: Nome

Testemunha da CONTRATADA: Nome

Nome
Representante legal da Contratada

Nome
Testemunha da Contratada



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

MODELO DE PROPOSTA

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO (SRP) Nº 90004/2026

(Processo Administrativo nº 23873.000965/2026-76)

Dados de identificação:

Razão Social:

CNPJ nº:

Endereço:

Cidade/UF:

Telefone:

E-mail:

Dados do(s) bem(ns) ofertado:

Nº	Descrição	Fabricante	Marca/Modelo	Unidade de Fornecimento	Qtd	Valor unitário	Valor total

Validade da proposta: 60 dias.

Folder/Ficha técnica: ~~em anexo.~~

Local, Data

Assinatura digital da Pessoa Física Responsável Legal da Empresa

(Não pode ser assinatura de pessoa jurídica, sem identificação da pessoa que assinou)
(Assinatura digital precisa ter forma de validação ou conferência para autenticação)

ANEXO VI - INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO - (IMR) Indicador	
Nº 1 – Pontualidade no fornecimento de refeições e lanches	
Finalidade	Garantir que o fornecimento de refeições e lanches ocorra dentro dos horários estipulados pela Administração.
Meta a cumprir	Fornecimento das refeições dentro dos prazos estipulados no Termo de Referência/Contrato.
Instrumento de Medição	Aferição manual e visual.
Forma de Acompanhamento	In Loco
Periodicidade	Diária
Mecanismo de Cálculo	Aferição realizada por turno: Até 10 min de atraso da entrega: 0,5 pts. De 10 a 20 min de atraso: 1 pts. Acima de 20 min de atraso: 5 pts. Horário – definido pela fiscalização no início da execução do contrato. Cálculo diário: (total de pontos manhã) + (total de pontos tarde) = pontuação do dia Cálculo mensal: (soma da pontuação diária) = pontuação total
Início da Vigência	Data da assinatura do Contrato
Faixa de ajuste no pagamento	Pontuação total do mês = De 0 a 5pts = Pagamento de 100% da nota fiscal. De 5 a 10pts = Desconto de 0,05% do valor total da nota fiscal. De 10 a 15pts = Desconto de 0,5% do valor total da nota fiscal. Acima de 15pts= Desconto de 1% do valor total da nota fiscal.
Observações	O percentual de desconto é mensal e não acumulativo. A pontuação mensal é acumulativa.

Indicador	
Nº 2 – Entrega de refeições/lanches fora do padrão de qualidade estipulado pela Administração.	
Finalidade	Garantir que o fornecimento de refeições e lanches ocorra dentro dos parâmetros estipulados pela Administração.
Meta a cumprir	Fornecimento das refeições dentro dos parâmetros estipulados pela Administração.
Instrumento de Medição	Aferição manual, visual e degustativa.
Forma de Acompanhamento	In Loco
Periodicidade	Diária

Mecanismo de Cálculo	Aferição realizada por turno: Item de alimento cru, queimado, fora do peso estipulado ou incorretamente higienizado: 3pts. Item de alimento deteriorado: 5 pts. Cálculo diário: (total de pontos manhã) + (total de pontos tarde) = pontuação do dia Cálculo mensal: (soma da pontuação diária) = pontuação total (embalagens – integridade – caixa térmica – higienização interna e externa) (limpeza do local balcões e buffet)
Início da Vigência	Data da assinatura do Contrato
Faixa de ajuste no pagamento	Pontuação total do mês = De 3 a 15 pts = Desconto de 0,5% do valor total da nota fiscal. De 15 a 20 pts = Desconto de 0,75% do valor total da nota fiscal. Acima de 20 pts= Desconto de 1% do valor total da nota fiscal.
Observações	O percentual de desconto é mensal e não cumulativo. A pontuação mensal é acumulativa.



TERMO DE VISTORIA

Pelo presente instrumento, o Instituto Federal Farroupilha - Campus _____, neste ato representado pelo _____, ATESTA, para fins de participação no processo de licitação Nº 90004/2026, cujo objeto é **a contratação da prestação de serviços para a elaboração de refeições prontas**, que a empresa _____, CNPJ _____, sito na Rua/Av. _____, nº____, Bairro _____, no município de _____, Estado do _____, CEP _____, realizou a VISTORIA para conhecimento da infraestrutura do local em que se dará a prestação do serviço de elaboração de refeições prontas no referido Campus.

Firmam este documento as partes envolvidas.

Local - RS, de de 20....

Representante da Administração

Representante da Empresa



DECLARAÇÃO DE DISPENSA DE VISTORIA

Razão Social:

CNPJ:

Endereço completo:

Telefone para contato:

DECLARO ter conhecimento do serviço a ser prestado através do Edital do Pregão Eletrônico (SRP) nº 90004/2026 e seus Anexos, e DECLARO que me foi permitido o acesso às dependências do referido edifício, através de cláusula expressa no Edital e anexos, ao qual dispensei por entender que as informações prestadas no Edital e anexos serem suficientes para elaborar a proposta a que se vincula esta licitação.

DECLARO, também, que me responsabilizo e arco por eventuais erros no dimensionamento da proposta decorrentes da não realização da visita in loco conforme me foi oportunizado, não usando este argumento como motivo para aditivar o contrato.

Local - RS, de de 202...

Representante da Empresa