



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações**

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90001/2024

(Processo Administrativo nº. 23855.000475/2023-81)

Torna-se público que a UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA – UFDPAR, por meio do PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO – Coordenadoria de Licitação, sediado à Av. São Sebastião, 2819, Bairro de Fátima, Parnaíba-PI, CEP 64.202-020, realizará licitação na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021 e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: 01/04/2024

Horário: 08h30min (horário de Brasília-DF)

Local: Portal de Compras do Governo Federal <<https://www.gov.br/compras/pt-br>>

Critério de Julgamento: menor preço global do grupo

Regime de Execução: Empreitada por Preço Global

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a contratação de empresa especializada para prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição de refeições (padrão e vegana) do almoço e jantar no Restaurante Universitário (RU) da Universidade Federal do Delta do Parnaíba (UFDPAR), com a concessão de uso, na forma onerosa, de áreas físicas destinadas à execução desses serviços e de parte do mobiliário, equipamentos e utensílios necessários, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será realizada em grupo único (G1), formados por 02 (dois) itens, conforme tabela constante no Termo de Referência, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

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

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





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações

- 2.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.
- 2.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
- 2.4. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.
- 2.5. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte.
- 2.6. Não poderão disputar esta licitação:
- 2.6.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
 - 2.6.2. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
 - 2.6.3. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
 - 2.6.4. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
 - 2.6.5. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
 - 2.6.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
 - 2.6.7. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
 - 2.6.8. agente público do órgão ou entidade licitante;





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações

- 2.6.9. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;
- 2.6.10. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;
- 2.6.11. 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.

2.7. O impedimento de que trata o item 2.6.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.8. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.6.2 e 2.6.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

2.10. O disposto nos itens 2.6.2 e 2.6.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

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

2.12. A vedação de que trata o item 2.6.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações

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

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

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

3.3.3. 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;

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

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

3.4.1. 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 ou empresa de pequeno porte.

3.5. A falsidade da declaração de que trata os itens 3.3 ou 3.4 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

3.6. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inserido no sistema, até a abertura da sessão pública.

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

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

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





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações

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

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

3.10. O valor final mínimo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

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

3.11. O valor final mínimo parametrizado na forma do item 3.9 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

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

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

4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

4.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, do seguinte campo:

4.1.1. valor unitário do item.

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

4.3. 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.

4.4. 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.

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





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações

- 5.8. 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 0,1% (um décimo por cento).
- 5.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.
- 5.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.
- 5.11. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 5.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 5.11.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 5.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 5.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 5.11.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 5.12. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 5.13. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 5.14. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 5.15. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 5.16. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.19.1.2.1. verificar-se-á o registro de Ocorrências no SICAF, no qual cada ocorrência registrada será contabilizada como 01 (um) ponto em desfavor do licitante.

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





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações

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

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

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

5.19.2.2. empresas brasileiras;

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

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

5.20. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

5.20.1. 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 os seguintes preços unitários máximos como critério de aceitabilidade:

5.20.1.1. PREÇO MÁXIMO ITEM 01 – R\$ 15,28 unidade

5.20.1.2. PREÇO MÁXIMO ITEM 02 – R\$ 14,78 unidade

5.20.2. 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.

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

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

5.20.5. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de **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.

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





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações

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

6. DA FASE DE JULGAMENTO

6.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 2.6 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

6.1.1. SICAF;

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

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

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

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

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

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

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

6.4. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com o item e 3.4 deste edital.

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

6.6. Será desclassificada a proposta vencedora que:

6.6.1. conter vícios insanáveis;





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações

- 6.6.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
- 6.6.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- 6.6.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 6.6.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 6.7. 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.
- 6.7.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:
- 6.7.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
- 6.7.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 6.8. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.
- 6.9. Erros no preenchimento da planilha/proposta não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha/proposta poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;
- 6.9.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
- 6.9.2. 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.
- 6.10. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

7. DA FASE DE HABILITAÇÃO

- 7.1. 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.
- 7.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações

7.2. 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.

7.3. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato, 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.

7.4. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por diretamente no sistema Comprasnet, salvo se, devido algum imprevisto, o Pregoeiro comunicar outra forma no chat.

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

7.6. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).

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

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

7.9. 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.

7.9.1. O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendado previamente pelo e-mail praec.ruparnaiba@ufpi.edu.br, conforme disposto no Termo de Referência (Anexo I deste edital), de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.

7.9.2. 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.





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações

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

7.10.1. 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. (IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º).

7.11. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. (IN nº 3/2018, art. 7º, caput).

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

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

7.12.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de até 02 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

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

7.13.1. 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.

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

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

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

7.15. 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.

7.16. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 7.12.1.





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações

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

7.18. 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 (art. 4º do Decreto nº 8.538/2015).

8. DOS RECURSOS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

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





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações

8.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico <<https://www.sipac.ufpi.br/public/jsp/portal.jsf>>.

8.10.1. A petição do processo poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail compras.ufdpar@ufpi.edu.br, ou por petição dirigida ou protocolada no endereço Av. São Sebastião, 2819, Bairro de Fátima, Parnaíba-PI, CEP 64.202-020, setor Coordenadoria de Licitação/PRAD/UFDPar.

9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

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

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

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

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

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

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

9.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

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

9.1.5. fraudar a licitação;

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

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

9.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

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

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

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





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações

- 9.2.1. advertência;
- 9.2.2. multa;
- 9.2.3. impedimento de licitar e contratar;
- 9.2.4. 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.

9.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

- 9.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;
- 9.3.2. as peculiaridades do caso concreto;
- 9.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- 9.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública;
- 9.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

9.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **15 (quinze) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.

9.4.1. Para as infrações previstas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

9.4.2. Para as infrações previstas nos itens 9.1.4, 9.1.5, 9.1.6, 9.1.7 e 9.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

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

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

9.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

9.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 9.1.4, 9.1.5, 9.1.6, 9.1.7 e 9.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações

9.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 9.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

9.10. 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.

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

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

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

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

10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

10.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

10.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

10.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: por forma eletrônica, pelo e-mail compras.ufdpar@ufpi.edu.br, ou por petição diretamente no setor Coordenadoria de Licitação/PRAD/UFDPA no endereço Av. São Sebastião, 2819, Bairro de Fátima, Parnaíba-PI, CEP 64.202-020.

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





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações

10.4.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

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

11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

11.2. 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.

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

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

11.5. 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.

11.6. 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.

11.7. 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.

11.8. 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.

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

11.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <<https://ufdpar.edu.br/>> e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço Av. São Sebastião, 2819, Bairro de Fátima, Parnaíba-PI, CEP 64.202-020, setor Coordenadoria de Licitação/PRAD/UFDPar nos dias úteis, no horário das 08h30min às 11h30min e das 14h30min às 17h30min, mesmos endereço e período nos quais os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

11.10.1. O Edital e seus anexos também ficarão disponíveis no endereço do Portal de Compras do Governo Federal.





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações

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

11.11.1. ANEXO I - Termo de Referência

- 11.11.1.1. Apêndice A - Estudo Técnico Preliminar (ETP)
- 11.11.1.2. Apêndice B - Parâmetro de frequência de alimentos/preparações para o prato principal por refeição (almoço / jantar) RU - UFDPAR
- 11.11.1.3. Apêndice C - Parâmetro de frequência mínima de alimentos/preparações para guarnição por refeição (almoço / jantar) RU-UFDPAR.
- 11.11.1.4. Apêndice D - Especificação dos gêneros e padrão de identidade e qualidade (PIQ)
- 11.11.1.5. Apêndice E - Critérios de temperatura e tempo a serem utilizados no RU-UFDPAR
- 11.11.1.6. Apêndice F - Lista de equipamentos, mobiliários e utensílios disponibilizados à contratada pelo RU-UFDPAR
- 11.11.1.7. Apêndice G - Modelo de termo de vistoria de áreas concedidas
- 11.11.1.8. Apêndice H – Memória de cálculo da concessão onerosa
- 11.11.1.9. Apêndice I – Índice de medição de resultados (IMR)
- 11.11.1.10. Apêndice J – Cálculo do desconto da NF com base no IMR e valores para faturamento

11.11.2. ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato

Parnaíba-PI, 12 de março de 2024.

VICENTE DE PAULA CENSI BORGES
Vice-reitor da UFDPAR





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações**

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90001/2024

(Processo Administrativo nº. 23855.000475/2023-81)

ANEXOS DO EDITAL Nº 90001/2024

ANEXO I - Termo de Referência

Apêndice A - Estudo Técnico Preliminar (ETP)

Apêndice B - Parâmetro de frequência de alimentos/preparações para o prato principal por refeição (almoço / jantar) RU - UFDPar

Apêndice C - Parâmetro de frequência mínima de alimentos/preparações para guarnição por refeição (almoço / jantar) RU - UFDPar.

Apêndice D - Especificação dos gêneros e padrão de identidade e qualidade (PIQ)

Apêndice E - Critérios de temperatura e tempo a serem utilizados no RU-UFDPar

Apêndice F - Lista de equipamentos, mobiliários e utensílios disponibilizados à contratada pelo RU- UFDPar

Apêndice G - Modelo de termo de vistoria de áreas concedidas

Apêndice H – Memória de cálculo da concessão onerosa

Apêndice I – Índice de medição de resultados (IMR)

Apêndice J – Cálculo do desconto da NF com base no IMR e valores para faturamento

ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações**

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021

SERVIÇOS – LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90001/2024

(Processo Administrativo nº. 23855.000475/2023-81)

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

- 1.1. Contratação de serviços de empresa especializada para prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição de refeições (padrão e vegana) do almoço e jantar no Restaurante Universitário (RU) da Universidade Federal do Delta do Parnaíba (UFDPar), com a concessão de uso, na forma onerosa, de áreas físicas destinadas à execução desses serviços e de parte do mobiliário, equipamentos e utensílios necessários, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO	VALOR TOTAL MÁXIMO
1	Refeições Industriais. Preparo/Distribuição do Almoço no RU da UFDPar.	5320	Unidade	208.429	R\$ 15,28	R\$ 3.184.795,12
2	Refeições Industriais. Preparo/Distribuição do Jantar no RU da UFDPar.	5320	Unidade	130.490	R\$ 14,78	R\$ 1.928.642,20
TOTAL MÁXIMO DA CONTRATAÇÃO						R\$ 5.113.437,32



**UNIVERSIDADE
FEDERAL DO DELTA
DO PARNAÍBA**

Av. São Sebastião, 2819. Fátima. CEP 64202-020. Parnaíba-PI



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações**

- 1.2. O(s) serviço(s) objeto desta contratação são caracterizados como comum(ns), conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.
- 1.3. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da assinatura do contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.
 - 1.3.1. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando o Estudo Técnico Preliminar. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que o Estudo Técnico Preliminar descreveu essa contratação caracteriza-a como um serviço de natureza continuada pois o serviço de alimentação não pode ser interrompido, sendo, portanto, de natureza continuada, em função da necessidade diária de refeições por parte dos alunos da UFDPAr.
- 1.4. Só poderá ser prorrogado o Termo de Contrato/Concessão de Uso que estiver em situação de adimplente com a Universidade Federal do Delta do Parnaíba.
- 1.5. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.
- 1.6. O objeto inclui: a) aquisição de gêneros alimentícios e matérias primas não alimentares (sanitizante, produtos de higiene e limpeza, descartáveis, gás liquefeito de petróleo etc); b) processo de produção e distribuição de refeições; c) higienização das dependências do RU, bem como de utensílios e equipamentos utilizados; d) manutenção dos equipamentos e mobiliários disponibilizados pela CONTRATANTE; e) recursos humanos (pessoal técnico, operacional e administrativo) em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

- 2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.
- 2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual [2024], conforme detalhamento a seguir:
 - I) ID PCA no PNCP: 33519114000100-0-000001/2024;
 - II) Data de publicação no PNCP: 19/05/2023;
 - III) Id do item no PCA: 438 e 439;
 - IV) Classe/Grupo: 632 - SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COMIDA;
 - V) Identificador da Futura Contratação: 156680-90040/2023.



**UNIVERSIDADE
FEDERAL DO DELTA
DO PARNAÍBA**

Av. São Sebastião, 2819. Fátima. CEP 64202-020. Parnaíba-PI



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações**

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

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

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

- 4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:
- 4.1.1. Uso de produtos de limpeza e conservação de superfícies, utensílios e equipamentos que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
 - 4.1.2. Adoção de medidas para evitar o desperdício de água tratada;
 - 4.1.3. Fornecimento aos empregados dos equipamentos de segurança que se fizerem necessários para a execução de serviços;
 - 4.1.4. Realização de um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução na produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;
 - 4.1.5. Prática da separação dos resíduos recicláveis descartados utilizados nos serviços para posterior destinação conforme normas internas da contratante;
 - 4.1.6. Previsão da destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA no 257, de 30 de junho de 1999;
 - 4.1.7. Disposição final ambientalmente adequada das embalagens, resíduos, peças e dos equipamentos após o uso em observância à Logística Reversa disposta no artigo 33 da lei 12305/2010;
 - 4.1.8. Geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local.

Subcontratação

- 4.2. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.



**UNIVERSIDADE
FEDERAL DO DELTA
DO PARNAÍBA**

Av. São Sebastião, 2819. Fátima. CEP 64202-020. Parnaíba-PI



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações**

Garantia da contratação

- 4.3. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual e condições descritas nas cláusulas do contrato.
- 4.4. Em caso de opção pelo seguro-garantia, a parte adjudicatária deverá apresentá-la, no máximo, até a data de assinatura do contrato.
- 4.5. A garantia, nas modalidades caução e fiança bancária, deverá ser prestada em até 10 (dez) dias úteis após a assinatura do contrato.
- 4.6. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à garantia da contratação.

Vistoria

- 4.7. 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, das 8:00h às 12:00 horas e das 14:00 às 17:00 horas, devendo o agendamento ser efetuado previamente por e-mail praec.ruparnaiba@ufpi.edu.br.
- 4.8. 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.
- 4.9. 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.
- 4.10. Caso o licitante opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.
- 4.11. 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.





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações**

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: 10 (dez) dias da assinatura do contrato;

a) O prazo de que trata o subitem anterior não poderá ser prorrogado, ressalvados os casos fortuitos, mediante justificativa comprovada e autorização da gestão do contrato;

5.1.2. A Contratada/Concessionária, após a assinatura do contrato, será convocada para receber oficialmente a área da concessão, devendo encaminhar seu representante para comparecer no local e no horário agendado pela Administração, sob pena de incorrer em atraso injustificado do contrato, passível de multa e rescisão contratual;

5.1.2.1 A CONTRATADA é denominada CONCESSIONÁRIA quando das disposições que tratam com da concessão de uso, na forma onerosa, de áreas físicas destinadas à execução desses serviços e de parte do mobiliário, equipamentos e utensílios necessários, e a CONTRATANTE, nesse contexto, passa a ser denominada CONCEDENTE.

5.1.3. O espaço físico do RU da UFDPAr, bem como seus equipamentos móveis e utensílios devem ser usados pela Contratada/Concessionária exclusivamente para execução do objeto contratado;

5.1.4. A Contratada deve observar 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;

5.1.5. A Contratada deve apresentar à CONTRATANTE no início da prestação de serviços um MANUAL DE PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS e no prazo máximo de 02 (dois) meses após o início da operacionalização dos serviços contratados, o MANUAL DE BOAS PRÁTICAS (MBP) e os PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS (POP) da Unidade da prestação de serviço da CONTRATANTE, devidamente adequados à execução dos serviços contratados, nos termos da RDC no 216 de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

5.1.6. Antes do início das atividades (efetiva prestação dos serviços), a Contratada deverá encaminhar por e-mail à equipe de fiscalização do contrato os seguintes documentos:

a) Alvará Sanitário expedido pela Vigilância Sanitária;



**UNIVERSIDADE
FEDERAL DO DELTA
DO PARNAÍBA**

Av. São Sebastião, 2819. Fátima. CEP 64202-020. Parnaíba-PI



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações**

b) Alvará de funcionamento;

5.1.7. Em casos extraordinários em que o Alvará Sanitário e/ou Alvará de funcionamento demorarem para ser expedidos, deverá a CONTRATADA apresentar protocolo ou documento similar que comprove à Fiscalização do Contrato que deu entrada junto aos órgãos competentes, não devendo a entrega desses documentos ultrapassar o prazo máximo de 90 (noventa) dias após o início das atividades (efetiva prestação dos serviços);

5.2. A execução dos serviços será realizada na forma que segue:

5.3 Planejamento Dietético

5.3.1. Planejamento qualitativo e quantitativo envolvendo composição de cardápios, aplicação de ferramentas de avaliação e coordenação de processos para a adequação técnica e sensorial do processo produtivo de refeições.

5.3.2. A responsabilidade pela coordenação deste processo de planejamento dietético é da CONTRATANTE. O calendário de trabalho deverá ser seguido com os objetivos de desenvolver a dinâmica participativa da CONTRATANTE e CONTRATADA.

5.3.3. Este calendário deverá prever minimamente uma reunião mensal técnica de aprovação de cardápio, com pelo menos um representante (Nutricionista) da CONTRATADA e da CONTRATANTE.

5.3.4. Os cardápios serão compatíveis com as estações climáticas, sazonalidade, potencial agrícola da região e elaborados pela CONTRATADA, considerando-se a promoção da alimentação saudável preconizada pela Organização Mundial da Saúde, a composição nutricional proposta, a cultura alimentar, a qualidade higiênico-sanitária e a atenção aos aspectos socioambientais valorizados no Guia Alimentar para a População Brasileira (2014).

5.3.5. A CONTRATADA deverá apresentar para a CONTRATANTE, o(s) cardápio (s) mensal ou bimestral para avaliação e aprovação pela equipe de fiscalização, com no mínimo 30 (trinta) dias antes da sua execução, exceto no primeiro mês no qual será admitido 05 (cinco) dias de antecedência.





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações**

5.3.6. Após a aprovação do cardápio pela CONTRATANTE, o mesmo poderá sofrer alterações, desde que sejam mantidos os padrões estabelecidos no contrato e que sejam apresentadas justificativas formalizadas, por escrito, à CONTRATANTE, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas da produção do cardápio em questão. Fica facultado à CONTRATANTE o direito de aceitação das justificativas e alterações propostas pela CONTRATADA.

5.3.7. A CONTRATADA deverá apresentar juntamente com os cardápios aprovados as fichas técnicas de todas as preparações, incluindo o valor energético, a composição nutricional (macronutrientes, gorduras saturadas, fibras e sódio), ingredientes, per capita, modo de preparo etc. Estas informações, bem como ilustrações (fotos) deverão fazer parte do Manual de Padronização das Preparações, instrumento no qual deverá constar informações técnicas necessárias para a padronização das preparações, constando a aprovação da CONTRATANTE.

5.3.8. Deverão ser elaborados cardápios em datas festivas e comemorativas (Dia da Alimentação, Festas Juninas, Dia do estudante, Dia do Nordeste, Final de ano, entre outras) e temáticas quando couber, como influência da cultura africana e indígena na alimentação brasileira. Sendo que o planejamento deverá ser definido e formalizado junto da CONTRATANTE com, no mínimo, 15 (quinze) dias de antecedência.

a) No dia do Nordeste o cardápio deverá ser composto de preparações típicas da culinária piauiense atentando para composição básica do cardápio.

5.3.9. Preparações novas deverão ser testadas pela CONTRATADA e aprovadas previamente pela equipe técnica da CONTRATANTE, assim como qualquer outra preparação do cardápio quando for solicitado, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias antes de sua produção no cardápio.

5.3.10. Quando forem ofertadas preparações que contenham ingredientes potencialmente alergênicos, estes deverão ser identificados no balcão de distribuição e nos cardápios divulgados ao público, conforme legislação vigente. Entende-se por ingredientes potencialmente alergênicos: leite de vaca, ovo, trigo, soja, amendoim e outras oleaginosas, aveia, centeio, pimenta, peixes e crustáceos.

5.3.11 A alimentação deverá conter um valor energético aproximado de 900 Kcal para o almoço e 800 Kcal para o jantar, sendo 16 (dezesesseis) por cento na forma de proteínas, 59 (cinquenta e nove) por cento de carboidratos e até 25 (vinte e cinco) por cento de lipídios. Será aceita a variação de até 10 (dez) por cento sobre o valor energético e os percentuais de proteínas e carboidratos.

5.3.12. Cada refeição deverá ser composta de



**UNIVERSIDADE
FEDERAL DO DELTA
DO PARNAÍBA**

Av. São Sebastião, 2819. Fátima. CEP 64202-020. Parnaíba-PI



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações

- 1 (uma) entrada;
- 1 (um) prato principal ou 1 (uma) opção vegana;
- 1 (uma) guarnição;
- 2 (dois) acompanhamentos;
- 1 (uma) sobremesa.

5.3.13. A entrada deverá ser constituída de uma salada composta por pelo menos 03 (três) itens totalizando aproximadamente 100 a 120g do alimento pronto.

- A frequência de alimentos/preparações na composição deste item do cardápio deverá seguir o quadro 01;
- Indica-se o uso de molhos à base de iogurte natural, limão, vinagre e azeite de oliva extra virgem. Não devem ser utilizados molhos industrializados para a salada, exceto, shoyo, mostarda e maionese, com frequência máxima de 2(duas) vezes por mês.
- O uso de condimentos industrializados deve ser evitado. Dar preferência às ervas aromáticas, especiarias naturais (frescas ou desidratadas)

Quadro 01 - Frequência mínima de Alimentos/Preparações para composição da entrada por refeição (almoço e jantar)*.

Gênero Alimentício	Frequência mensal	
	Almoço	Jantar
Vegetal tipo A	Até 27 vezes	Até 24 vezes
Vegetal tipo B	Até 15 vezes	Até 15 vezes
Vegetal tipo C	Até 03 vezes	Até 02 vezes
Cereais	Até 01 vez	Até 01 vez
Conservas	Até 01 vez	Até 01 vez
Frutas	Até 08 vezes	Até 08 vezes
Leguminosas	Até 02 vezes	-

*São servidos 06 almoços por semana e 05 jantares



**UNIVERSIDADE
FEDERAL DO DELTA
DO PARNAÍBA**

Av. São Sebastião, 2819. Fátima. CEP 64202-020. Parnaíba-PI



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações**

- Vegetal tipo A contém até 5% de hidratos de carbono, a exemplo de: abobrinha, acelga, agrião, aipo, alcachofra, alface, almeirão, aspargo, berinjela, bortalha, brócolis, caruru, chicória, couve-flor, couve mineira, couve de Bruxelas, couve repolhuda, escarola, espinafre, folhas de beterraba, folhas de mostarda, funcho, jiló, maxixe, palmito, pepino, pimentão, rabanete repolho, rúcula, taioba, tomate, entre outros.
- Vegetais tipo B contém até 10% de hidratos de carbono, a exemplo de: abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, entre outros.
- Vegetais tipo C contém mais 10% de hidratos de carbono, a exemplo de: macaxeira (aipim ou mandioca), batata inglesa, batata doce, batata baroa, outros tipos de batata, cará, inhame, entre outros.

5.3.14. O prato principal será constituído por 1 (uma) preparação à base de gênero cárneo OU 1 (uma) opção vegana para cada usuário, conforme descrito no ANEXO/APÊNDICE B, evitando a repetição do tipo de carne e do corte em dias consecutivos.

- As preparações veganas não devem conter ingredientes de origem animal.
- Preparações mistas podem fazer parte do prato principal, tais como: escondidinho, lasanha, feijoada, etc. No ANEXO/APÊNDICE B encontra-se a tabela de frequência mensal e listagem de exemplo de opções veganas. Fica vedado o uso de temperos artificiais nas preparações, como caldos industrializados e produtos à base de glutamato monossódico ou similares.

5.3.15. A guarnição caracteriza-se por preparação predominantemente à base de hortaliças cozidas em pedaços ou sob a forma de purês e outros ingredientes. Complementa e combina com o prato principal;

- A frequência de cada tipo de guarnição com suas respectivas porções deverá seguir o descrito no ANEXO/APÊNDICE C;
- Quando a guarnição for adicionada de algum item de origem animal, deverá ser fornecida a opção vegana da mesma preparação, estando devidamente identificada em todo o processo de produção e distribuição (como exemplo creme de milho ou espinafre, pirão de peixe, espagete com queijo ou molho bechamel).

5.3.16. Serão ofertados diariamente 02 acompanhamentos constituídos por cereais e leguminosas conforme quadro 02.



**UNIVERSIDADE
FEDERAL DO DELTA
DO PARNAÍBA**

Av. São Sebastião, 2819. Fátima. CEP 64202-020. Parnaíba-PI



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações

Quadro 02 - Frequência dos Acompanhamentos por refeições (almoço e jantar)*

Tipo	Porção	Frequência
Arroz parboilizado	180 - 200g	6 vezes/semana
Feijão caupi (branco, cores, sempre verde)	160g	2 vezes/semana
Feijão comum (preto, carioca)	160g	4 vezes/semana
Lentilha	160g	Até 1 vez no mês em substituição ao feijão

*São servidos 06 almoços por semana e 05 jantares

- Até 02 vezes por semana poderá ser servida a preparação Baião de dois, como acompanhamento. Trata-se de preparação típica da região, composta por arroz e feijão, na proporção de 3 para 1.
- Fica vedado o uso de espessantes, farinhas, amidos ou féculas de qualquer tipo para a preparação das leguminosas, com exceção de preparações como feijão tropeiro;
- Quando as preparações de cereais ou leguminosas incluírem ingredientes de origem animal deverá ser disponibilizada a preparação opcional de origem estritamente vegetal para atendimento dos comensais veganos.





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações

5.3.17. A sobremesa deverá ser constituída preferencialmente por frutas nacionais da estação, inteiras ou fracionadas. Poderá compor a sobremesa uma preparação doce (quadro 03).

- Nos dias em que a sobremesa ofertada for doce, deverá ser disponibilizado fruta como opção, conforme o cardápio previamente aprovado;
- Os doces deverão ser adquiridos embalados e contendo, no rótulo, informações referentes à data de fabricação, de validade do produto, identificação do doce e respectiva quantidade;
- Todas as sobremesas sob a forma de doce deverão ser embaladas hermeticamente, porcionadas em recipientes individuais descartáveis com tampa e etiquetados conforme legislação sanitária.
- O quadro 03 apresenta a frequência de sobremesa por refeição.

Quadro 03 - Frequência de Sobremesas por refeição (almoço e jantar)

Tipo	Especificação	Porção	Frequência
Frutas	Banana, Caju, Goiaba, Laranja, Maçã, Tangerina	100-150g	5 vezes/ semana Oferecer pelo menos quatro frutas diferentes na mesma semana e variar durante o mês.
	Abacaxi, Mamão, Manga, Melancia, Melão	100 -150g (deverá ser servido fatia ou em cubos médios)	
	Uva	100g	
	Pudins, mousses, sorvetes, picolé, pavês e similares	80 a 100g	Até 1 vez/semana
	Doces em calda	50g + 10g calda	
	Doces pastosos	40 - 60g	
	Bombom de chocolate/Brigadeiro	20 - 40g	1 vez ao ano em alusão à páscoa





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações**

5.3.18. Bebida

- No RU deverá ser oferecido água potável, filtrada e gelada por meio de bebedouros, que deverão estar em ótimo estado de conservação, satisfatoriamente limpos, com filtros periodicamente trocados conforme recomendação do fabricante, tendo a qualidade da água testada conforme legislações vigentes, apresentados ao fiscal periodicamente e devidamente registrado em formulários.

5.3.19. Fica a critério da CONTRATADA incrementar o cardápio, desde que não modifique o preço cobrado pelo cardápio básico, nem deixe de oferecer nenhum componente ou acessório que integre o cardápio básico descrito neste Termo de Referência.

5.3.20. Divulgação do cardápio

- a) A Contratada deve afixar o cardápio semanal impresso com os respectivos valores calóricos totais (VCT) em local visível e de circulação de estudantes. Caso ocorram alterações, o cardápio deverá ser corrigido, no mínimo 01 (uma) hora antes da abertura do refeitório;
- b) A Contratada deve afixar o cardápio diário em display com essa finalidade ao lado da porta de acesso ao refeitório.

5.4. Qualidade dos gêneros

5.4.1. Caberá à CONTRATADA utilizar gêneros alimentícios, condimentos e quaisquer outros componentes destinados à elaboração, armazenamento e distribuição das refeições, bem como produtos descartáveis e de limpeza de qualidade comprovada, devendo estar em perfeitas condições de conservação e higiene e com os critérios do Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) descritos no Anexo/Apêndice D.

5.4.2. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor, devendo ser obedecida a legislação vigente relativa às Boas Práticas de Fabricação.

5.4.3. Quando as matérias-primas e os ingredientes, após a abertura de sua embalagem original não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com no mínimo as seguintes observações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade.

5.4.4. É vedada a utilização de gêneros alimentícios e demais produtos em desacordo com o disposto no Padrão de Identidade Qualidade (PIQ) disposto neste Termo de Referência.

5.5. Controle bacteriológico



**UNIVERSIDADE
FEDERAL DO DELTA
DO PARNAÍBA**

Av. São Sebastião, 2819. Fátima. CEP 64202-020. Parnaíba-PI



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações**

5.5.1. Para controle de qualidade da alimentação a ser servida, a CONTRATADA deverá coletar diariamente amostras de no mínimo 100g de todas as preparações do cardápio diário. Os alimentos devem ser colhidos na segunda hora do tempo de distribuição, para eventuais análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, às suas expensas, devendo apresentar o resultado (laudo) de laboratório acreditado pelo INMETRO e ANVISA à CONTRATANTE.

a) As amostras devem ser acondicionadas em sacos plásticos estéreis, próprios para a finalidade, etiquetadas com nome do produto, data, horário e nome do responsável pela colheita.

b) Alimentos que foram distribuídos sob refrigeração devem ser guardados no máximo a quatro graus Celsius, por setenta e duas horas, sendo que alimentos líquidos deverão ser armazenadas somente nessa condição.

c) Alimentos que foram distribuídos quentes devem ser guardados sob congelamento por setenta e duas horas.

5.5.2. O exame microbiológico dos alimentos servidos e da água utilizada no RU deverá ser realizado semestralmente, e sempre que haja qualquer suspeita de má conservação, intoxicação alimentar ou inadequação ao consumo, ficando os custos a cargo da CONTRATADA. Esta deverá arquivar os laudos laboratoriais, sendo apresentado à CONTRATANTE, sempre que solicitado.

5.6 Aquisição dos gêneros alimentícios e matérias primas não alimentares

5.6.1. A CONTRATADA deverá adquirir em seu nome os gêneros alimentícios e demais produtos necessários ao pré-preparo, preparo e distribuição das refeições, assim como todos os outros insumos: materiais de limpeza, gás liquefeito de petróleo, descartáveis etc.

5.6.2. Caberá à CONTRATADA utilizar gêneros alimentícios, condimentos e quaisquer outros componentes destinados à elaboração das refeições, bem como produtos descartáveis e de limpeza respeitando o Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) estabelecidos pela CONTRATANTE, os quais tomaram por base as legislações vigentes do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e do Ministério da Saúde, conforme ANEXO/APÊNDICE D.

5.6.3. A CONTRATANTE poderá solicitar à CONTRATADA a substituição do gênero, caso este não esteja dentro dos padrões estabelecidos.

5.6.4. Os gêneros alimentícios referem-se a alimentos in natura e minimamente processados, ingredientes culinários processados e alimentos processados. Alimentos ultraprocessados (ingredientes, alimentos e bebidas) não deverão ser utilizados nas preparações e/ou oferecidos como opção alimentar.



**UNIVERSIDADE
FEDERAL DO DELTA
DO PARNAÍBA**

Av. São Sebastião, 2819. Fátima. CEP 64202-020. Parnaíba-PI



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações

5.6.5. Por solicitação da CONTRATANTE, neste ato representada pela fiscalização técnica, as hortaliças in natura poderão ser substituídas por alimentos pré-elaborados, dentro das normas sanitárias vigentes, contribuindo para a redução de resíduos e minimizando o desperdício de alimentos, água e energia.

5.6.6. Os fornecedores de insumos utilizados no RU deverão possuir Alvará Sanitário vigente do estabelecimento, sendo que, aqueles que fornecem produtos de origem animal deverão obrigatoriamente possuir documento comprobatório de Registro ou de Relacionamento do Fabricante emitido por: Divisão da Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA), quando o objeto for submetido à Inspeção Federal ou; Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal de qualquer município ou estado brasileiro, conforme o caso, desde que o Serviço seja integrante ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA) e o fabricante registrado neste órgão - SISBI/POA (Lei 1.283/1950 e Decreto 9.013/2017).

5.6.7. Conforme especificações do Decreto 11.802/2023, do valor empregado na aquisição de gêneros alimentícios a serem usados no RU da UFDPAr, recomenda-se que 30% seja empregado na compra de alimentos provenientes de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários que se enquadrem na lei nº 14.628 de 2023 e que tenham a Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou CAF - Cadastro Nacional da Agricultura Familiar.

5.6.8. A Contratada deverá providenciar aquisição de água potável para o Restaurante Universitário na falta de abastecimento a fim de que a produção e distribuição das refeições não sejam interrompidas.

5.6.9. A empresa fornecedora desse abastecimento deverá ter licenciamento sanitário conforme legislação vigente, encaminhar laudo de potabilidade da água no momento da entrega, e seus caminhões-pipa deverão ter os seguintes dizeres, em tamanho legível, no lado externo da caçamba: “ÁGUA POTÁVEL”, nome, endereço e telefone da empresa.

5.7. Recepção e armazenamento dos gêneros alimentícios e matérias primas não alimentares

5.7.1. Caberá à CONTRATADA receber gêneros alimentícios, condimentos e quaisquer outros componentes destinados à elaboração das refeições, bem como produtos descartáveis e de limpeza, de qualidade comprovada, devendo estar em perfeitas condições de conservação e higiene.

5.7.2. Os gêneros recebidos que não estejam de acordo com o PIQ estabelecido pela CONTRATANTE deverão ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e a troca providenciada.

5.7.3. O meio de transporte utilizado para a entrega dos produtos deve estar de acordo com as normas previstas na legislação para transporte de alimentos de acordo com a RDC no 216/2004 e outras legislações vigentes cabíveis.

5.7.4. A Equipe de Fiscalização de Contrato poderá solicitar, na recepção dos produtos, a apresentação do Alvará Sanitário do veículo transportador emitido por órgão oficial competente.



**UNIVERSIDADE
FEDERAL DO DELTA
DO PARNAÍBA**

Av. São Sebastião, 2819. Fátima. CEP 64202-020. Parnaíba-PI



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações**

5.7.5. O funcionário responsável pela entrega dos produtos deve trajar minimamente uniforme do fornecedor, touca cobrindo totalmente o cabelo e sapato fechado, os quais devem estar em adequadas condições de higiene.

5.7.6. As embalagens dos produtos deverão ser constituídas de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos, e que o proteja da contaminação externa. Devem estar limpas e íntegras; nunca rasgadas, furadas, amassadas, molhadas, enferrujadas, violadas ou danificadas.

5.7.7. O rótulo dos produtos deverá conter as seguintes informações: data de fabricação, lote, data de validade, informação nutricional, registro em Órgão Oficial quando aplicável, identificação do fabricante e condições de armazenamento, conforme a legislação vigente para rotulagem (RDC no 259/2002; RDC no 360/2002; RDC no 359/2003 ou legislação equivalente).

5.7.8. Todos os gêneros alimentícios, materiais e insumos, adquiridos pela CONTRATADA, só poderão adentrar nas instalações do RU da UFDPa se a CONTRATADA garantir a adequada condição de estocagem e armazenamento em áreas e equipamentos adequados a essa finalidade, adotando critérios de tempo e temperatura para segurança sanitária dos alimentos.

5.7.9. Os hortifruti não deverão ter contato direto com papelão, jornal, revistas, papel ou plásticos reciclados ou outro material não higiênico ou impróprio para embalar alimentos.

5.7.10. Os hortifruti deverão ser acondicionados em caixas de polietileno ou outro material próprio para alimentos, devidamente higienizadas, de cor permitida pelo órgão fiscalizador competente. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou de papelão.

5.7.11. Os ovos devem ser acondicionados em embalagens limpas e íntegras (constituídas de material atóxico) sem a presença de embalagens rasgadas ou amassadas.

5.7.12. Os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços deverão ser estocados em locais apropriados e de forma adequada.

5.7.13. A CONTRATADA deverá manter estoque mínimo de gêneros e materiais, compatível com as quantidades necessárias para o atendimento do contrato, devendo estar previsto estoque de segurança de produtos perecíveis e não perecíveis destinados à substituição em eventuais falhas na entrega regular de gêneros.

5.7.14. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor, devendo ser obedecida a legislação vigente relativa às Boas Práticas de Fabricação.





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações**

5.7.15. Quando as matérias-primas e os ingredientes, após a abertura da sua embalagem original, não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade;

5.7.16. A CONTRATANTE, neste ato representada por sua fiscalização, poderá, a qualquer tempo, rejeitar, no todo ou em parte, os gêneros alimentícios, os materiais e os insumos que não estejam conforme as normas de Boas Práticas na Manipulação e Produção de Alimentos, armazenados sob controle de tempo-temperatura, ou que apresentem qualidade sensorial reprovada; que estejam com embalagens fracionadas ou violadas; ou que não atendam os preceitos contidos em leis, decretos ou normas específicas (ex; ANVISA, MAPA, Vigilância Sanitária Municipal e Estadual, Conselho Federal de Nutrição – CFN, Conselho Regional de Nutrição – CRN, etc.); ou ainda não atendam a qualquer outra regra contida no Termo de Referência.

5.8. Pré-preparo e preparo de alimentos

5.8.1. A manipulação dos alimentos em todas as suas fases deverá ser executada por pessoal habilitado, observando-se as técnicas recomendadas pela legislação vigente.

5.8.2. Todas as preparações culinárias deverão ter Fichas técnicas de preparação (FTP) com as seguintes informações: Nome da preparação, categoria, porção (gramas), calorias, proteína (g), carboidratos (g), Gordura (g), Gordura saturada (g), sódio (mg) e Fibra (g); ingredientes, per capita (g), quantidade p/almoço (kg), quantidade para o jantar, modo de preparo, porcionamento, custo, facilidade do preparo, outras informações pertinentes.

5.8.3. As refeições deverão ter como base os alimentos in natura e minimamente processados, preparados e/ou temperados com ingredientes culinários processados adicionados com moderação. Pequenas quantidades de alimentos processados poderão ser utilizadas como ingredientes de preparações culinárias ou parte das refeições. Os alimentos ultraprocessados não deverão ser utilizados de nenhuma maneira, seja como alimento, bebida, ingrediente, ou complemento alimentar.

5.8.4. As carnes adquiridas pela CONTRATADA deverão ser manipuladas nas cozinhas industriais sob sua responsabilidade, não sendo permitido o recebimento de carnes já temperadas industrialmente e/ou moídas.

5.8.5. Deve-se adequar os cortes de carnes com os métodos de cocção.

5.8.6. Não será permitida a utilização de carnes com aponeuroses, peles, tendões e excesso de tecido adiposo.

5.8.7. É vedado o uso de amaciantes industrializados carnes ou outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características dos gêneros alimentícios.





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações**

5.8.8. O óleo vegetal para o tempero das saladas e molhos do cardápio deverá ser 100% azeite de oliva, extravirgem com acidez máxima de até 0,5 % e/ ou extravirgem.

5.8.9. Indicamos a produção própria de temperos e molhos a partir de alimentos in natura e minimamente processados e ingredientes culinários para o preparo das refeições e acompanhamento das saladas. A Produção própria deverá ser devidamente etiquetada com nome da preparação, ingredientes, data de fabricação e data de validade.

5.8.10. Indicamos fortemente o uso de inovações tecnológicas na aquisição de gêneros, pré-preparo e preparo dos alimentos que otimizem a produção e a qualidade microbiológica do fluxo de produção. Tais como, compra de alimentos in natura descascados, cortados, embalados à vácuo. Assim como, adoção de técnicas de cozimento com resfriamento ou congelamento rápido (cook- chill e cook-freeze) e cozimento à vácuo (sous-vide).

5.8.11. A equipe técnica e a equipe de produção (cozinheiros e auxiliares) deverão ser treinados sobre o uso de todas as funcionalidades do Forno combinado: cozimento ao vapor, ar quente, combinado, regeneração, entre outros.

5.8.12. Aproveitamento integral dos alimentos poderá ser implementado após elaboração da versão teste para avaliação da fiscalização. Que poderá exigir também avaliação sensorial por amostra de estudantes.

5.8.13. Os alimentos levados à pré-preparo e preparo deverão obedecer aos critérios de tempo e temperatura, conforme legislação vigente. Após a finalização do preparo, as preparações deverão ser mantidas em condições ideais de tempo e temperatura até o seu porcionamento nas cubas e distribuição.

5.8.14. Os alimentos a serem consumidos crus/cozidos deverão obrigatoriamente ser submetidos a processo de higienização (lavagem e desinfecção) e deverão ser conservados sob temperatura adequada. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde, ser próprios para a utilização em alimentos e serem aplicados conforme especificações do fabricante de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.

5.8.15. A CONTRATADA deverá substituir o óleo utilizado para a preparação de frituras, sempre que forem detectadas alterações evidentes nas características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça, utilizando fitas de monitoramento de gordura e registrando a troca em planilha de controle apropriada.

5.8.16. Todas as preparações do cardápio diário deverão ser submetidas à degustação e aprovação pela CONTRATANTE, no prazo mínimo de 01 (uma) hora e de no máximo 02 (duas) horas antes da distribuição, devendo a CONTRATADA realizar imediata substituição das preparações e/ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios ao consumo.





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações**

5.8.17. Os alimentos preparados para serem consumidos em uma refeição não poderão ser guardados para utilização posterior, devendo ser descartados imediatamente após o prazo de validade de consumo da refeição para qual eles foram destinados;

5.8.18. Não será permitida a adição de produtos que contenham glutamato monossódico em sua composição, com exceção daqueles relacionados no ANEXO/APÊNDICE D.

5.8.19. Deverá ser evitada a adição de farinhas que contenham glúten na confecção de molhos, caldos e sopas.

5.8.20. As placas de altileno utilizadas para cortes deverão ser de cores diferenciadas para cada área de pré-preparo e preparo de alimentos.

5.9. Distribuição

5.9.1. A distribuição deverá ser acompanhada por nutricionista da CONTRATADA

5.9.2. As preparações deverão apresentar aspectos sensoriais característicos mantendo o padrão de qualidade exigido pela CONTRATANTE;

5.9.3. As refeições serão distribuídas em balcão térmico, sendo as preparações servidas por profissionais da CONTRATADA.

5.9.4. A distribuição das refeições deverá obedecer ao porcionamento das preparações previsto no Termo de Referência.

5.9.5. A reposição das cubas gastronômicas de cada preparação deve acontecer de forma rápida e eficiente, de modo a não interromper o serviço e/ou aglomerar os usuários aguardando a substituição das cubas vazias.

5.9.6. O cardápio do dia deverá ser mantido durante todo o horário da distribuição das refeições. Substituições emergenciais, durante o período de distribuição, por quaisquer motivos, deverão ser notificadas, verbalmente à CONTRATANTE e autorizadas pela mesma. A CONTRATADA deverá providenciar imediatamente alteração no cardápio impresso exposto aos usuários. O ocorrido deverá ser oficializado, por escrito, no mesmo dia.

5.9.7. Em caso de não cumprimento da composição básica do cardápio conforme Termo de Referência, na falta de um dos pratos proteicos ou de duas preparações, fica a CONTRATADA obrigada a distribuir as refeições gratuitamente aos usuários, não sendo a CONTRATANTE obrigada a efetuar o pagamento do valor das refeições incompletas.

5.9.8. Fica a CONTRATADA responsável por comunicar os usuários, antes de acessarem os refeitórios, se houver a falta de alguma preparação do cardápio.





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações**

5.9.9. A CONTRATADA deverá aferir e registrar em formulários próprios as temperaturas dos equipamentos e alimentos durante todo o processo de distribuição observando os parâmetros previstos no ANEXO/APÊNDICE “E”.

5.9.10. A CONTRATADA deverá manter arquivados os registros de controle de temperaturas do processo de distribuição e disponibilizá-los semanalmente a CONTRATANTE.

5.9.11. Ao comensal não é facultado o direito à repetição de qualquer item do cardápio, como também, repetir a refeição, nem mesmo mediante pagamento.

5.9.12. A Contratada deve disponibilizar aos comensais, por livre consumo, sabão líquido, toalha de papel não reciclável e dispensers com álcool 70% em gel para as mãos, nas pias, nos pontos de acesso aos caixas e balcões de distribuição. Abastecer eventuais dispensers e totens de álcool gel disponibilizados pela CONTRATANTE.

5.10. Higienização do ambiente equipamentos e utensílios

5.10.1 A higienização de todas as dependências internas do RU (setor administrativo, área de recebimento, área de armazenamento, área de produção, área de distribuição, refeitório, área de higiene de utensílios, entre outras) e áreas externas (hall de entrada, calçada lateral e arredores (até 15 metros); sanitários dos usuários, vestiários/sanitários dos colaboradores, entre outras), equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço será de responsabilidade da CONTRATADA devendo esta fornecer o material de limpeza necessário.

5.10.2. A Contratada deverá elaborar Procedimentos Operacionais Padronizados para higiene do ambiente, equipamentos, utensílios, bem como de higiene e saúde dos colaboradores.

5.10.3 Os procedimentos de higienização e limpeza deverão atender ao que dispõe a Resolução nº. 216, de 15 de setembro de 2004 - ANVISA e demais legislações sanitárias vigentes a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do RU.

5.10.4. A periodicidade e os métodos de higienização dos equipamentos, móveis, utensílios e áreas internas e externas dos RUs devem ser compatíveis com os processos de produção e com as propriedades das matérias-primas, superfícies e produtos utilizados.

5.10.5. Devem ser tomadas precauções pela CONTRATADA para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis

5.10.6. Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.

5.10.7. Os panos de limpeza deverão ser descartáveis e não reutilizados e as esponjas de limpeza deverão ser trocadas diariamente.



**UNIVERSIDADE
FEDERAL DO DELTA
DO PARNAÍBA**

Av. São Sebastião, 2819. Fátima. CEP 64202-020. Parnaíba-PI



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações**

5.1.0.8. A CONTRATADA deverá manter funcionários para reabastecer o material de higiene pessoal do RU (refeitório, banheiros de usuários/administrativos e vestiários dos colaboradores), bem como proceder a limpeza desses locais durante todo o horário de funcionamento do setor.

5.10.9. Os produtos saneantes utilizados pela CONTRATADA devem ser regulamentados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e o modo de uso/aplicação dos produtos saneantes obedecerão às instruções recomendadas pelo fabricante e Procedimento Operacional Padronizado elaborado pela CONTRATADA. Estes deverão ser próprios e específicos para sua destinação final, serem identificados e guardados em local reservado para essa finalidade

Substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas não devem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.

5.10.10. Os coletores de resíduos presentes nas dependências do refeitório deverão ter tampas acionadas por pedal e estar sempre higienizados, contendo sacos de lixo em tamanho compatível.

5.10.11. Os resíduos sólidos (alimentar e não alimentar) serão recolhidos pela CONTRATADA, quantas vezes se fizerem necessárias, acondicionados em sacos plásticos resistentes e armazenados em local indicado pela CONTRATANTE. Estes resíduos sólidos deverão ser destinados de acordo com o subitem de Resíduos Sólidos no Termo de Referência.

5.10.12. A limpeza das coifas de exaustão deverá ser feita pelo menos a cada três meses, ou de acordo com a necessidade do serviço, por empresa e ou profissionais tecnicamente capacitados de acordo com a legislação vigente.

5.11. Acompanhamento do serviço

5.11.1. Nutricionista da CONTRATADA deverá observar as atividades inerentes ao objeto do contrato, desenvolvidas por sua equipe de trabalho de acordo com a demanda do serviço, respeitando as exigências da CONTRATANTE e a legislação vigente, como:

- a) a aquisição de gêneros alimentícios e materiais de consumo em geral; o controle quantitativo e qualitativo e o armazenamento dos gêneros; o pré-preparo e a cocção dos alimentos; a distribuição e o porcionamento das refeições aos comensais, além da aceitação das mesmas utilizando instrumentos técnicos;
- b) a avaliação da aceitação das preparações, além da elaboração de relatórios técnicos de avaliação e análise dos dados obtidos nas etapas anteriormente citadas, que deverão ser apresentados e discutidos com a equipe de fiscalização da CONTRATANTE;
- c) a supervisão das atividades relacionadas à higienização das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na produção e distribuição de refeições.





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações**

5.12. Equipamentos, utensílios e mobiliários

5.12.1. A CONTRATANTE colocará à disposição da CONTRATADA instalações, mobiliário, equipamentos e utensílios existentes no RU da UFDPAr discriminados no ANEXO/APÊNDICE F.

a) A Contratada deve responsabilizar-se, durante a vigência do contrato, pela substituição de todo móvel, equipamento e utensílio danificado, extraviado, furtado ou roubado, por outro do mesmo tipo e modelo, mantendo a qualidade e o quantitativo do material inicialmente disponibilizado pela CONTRATANTE, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, sem ônus para a CONTRATANTE, devendo manter as características e especificações da peça original.

b) A Contratada deve devolver ao término do contrato, em perfeito estado de conservação os móveis, equipamentos, utensílios e instalações prediais pertencentes à CONTRATANTE e disponibilizados à CONTRATADA;

5.12.2. A CONTRATADA deverá providenciar a contagem e verificação do estado de conservação das instalações, dos equipamentos e utensílios com antecedência mínima de 30 (trinta) dias do término do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições. Deverá ser feito um check list inicial contendo essas informações no primeiro dia de execução do contrato, o qual será assinado pelo preposto da empresa e pela equipe de fiscalização.

5.12.3. Com o término do contrato, os equipamentos, móveis e utensílios cedidos pela CONTRATANTE deverão ser restituídos pela CONTRATADA em perfeito estado de conservação, ressalvado o desgaste natural de uso ou em caso de deterioração irreparável, devendo a CONTRATADA efetuar a substituição dos equipamentos e utensílios avariados pelo mau uso até a data do encerramento do contrato, respeitando-se as normas e especificações.

5.12.4. A manutenção preventiva e corretiva dos diversos equipamentos será de inteira responsabilidade da CONTRATADA, correndo às suas expensas toda e qualquer despesa decorrente. A retirada de qualquer equipamento ou material da CONTRATANTE para conserto deverá ser comunicada por escrito previamente à equipe de fiscalização do Contrato que se incumbirá dos controles e registros necessários.

a) A primeira manutenção dos equipamentos a gás deve ocorrer antes do início do fornecimento das refeições, após assinatura do contrato.

5.12.5. A manutenção preventiva tem por objetivo todas e quaisquer ações técnicas necessárias à garantia de um melhor desempenho e durabilidade dos equipamentos, consistindo em: Assistência Técnica, com manutenção preventiva dos equipamentos, fornecimento de peças e acessórios de reposição conforme desgaste informado no manual do fabricante, certificação e calibração de equipamentos e instrumentos de medição, reconhecidos pela rede brasileira de calibração – RBC. Exemplo: Manual do equipamento especifica “troca de Filtro a cada 6 meses”.



**UNIVERSIDADE
FEDERAL DO DELTA
DO PARNAÍBA**

Av. São Sebastião, 2819. Fátima. CEP 64202-020. Parnaíba-PI



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações

Quadro 04 - Frequência mínima de manutenção preventiva dos equipamentos do RU da UFDPAr*

Equipamentos	Operação de Manutenção/Periodicidade
Caldeirões, central de gás, fogões, fornos, fritadeira.	- Limpeza, revisão, execução de regulagens e ajustes mecânicos ou eletrônicos; - Lubrificações e serviços de limpeza necessários para garantir o funcionamento ideal dos aparelhos, evitando a sua paralisação por defeitos e reparos de danos e troca de peças; Bimestral
Câmaras frigoríficas, balcões térmicos, pass through, refresqueira, freezers e geladeiras.	- Limpeza e lubrificação dos motores dos ventiladores; - Manutenção no termoelétrico; - Manutenção nos níveis de gás – fluido refrigerante 134 A; - Manutenção dos compressores; - Manutenção nos quadros de comando elétrico; - Manutenção e troca de buchas dos ventiladores; - Manutenção nas borrachas e fechaduras das portas, garantindo vedação das mesmas; - Substituição de resistência, quando necessário; - Manutenção nos motores; Bimestral
Máquina de lavar louça	- Higienização; - Limpeza; - Ajuste de esteira em lavadora de bandejas Mensal
Balanças, esterilizador de facas, descascador de tubérculos, liquidificador, processador de alimentos, sistema de exaustão, coletores de resíduos	- Vistoria no circuito elétrico; - Medição de amperagem do motor; - Afiação de lâminas; - Limpeza de base interna, verificação dos flutuantes inferiores; - Aferição de calibração; - Reaperto da correia e alinhamento de polia; - Testes de vazamento de líquidos pelo retentor; - Substituição de lâmpadas fulminset; - Limpeza ou substituição de válvulas e torneiras; - Substituição de resistência elétrica; - Verificação do circuito elétrico; - Limpeza das palhetas e revisão dos motores; Semestral

*E qualquer outra operação de manutenção preventiva necessária para manter o funcionamento adequado do equipamento.



**UNIVERSIDADE
FEDERAL DO DELTA
DO PARNAÍBA**

Av. São Sebastião, 2819. Fátima. CEP 64202-020. Parnaíba-PI



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações**

5.12.6. A manutenção preventiva e corretiva deve ser realizada por empresa e/ou pessoal tecnicamente capacitado e autorizado. A manutenção corretiva deve ocorrer no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas após a detecção da avaria e realizada sem prejuízo para a adequada execução dos serviços e sem afetar a segurança patrimonial e pessoal.

5.12.7 Entende-se por manutenção corretiva, a série de procedimentos destinados a recolocar os equipamentos em seu perfeito estado de uso, compreendendo, inclusive, substituições de componentes, ajustes e reparos necessários, de acordo com os manuais e normas técnicas específicas para os equipamentos.

5.12.8. As peças substituídas nas manutenções corretivas dos equipamentos devem ser originais para garantir seu adequado funcionamento.

5.12.9. A Contratada deve apresentar no período máximo de 30 (trinta) dias, após o início do contrato, cronograma semestral de manutenção preventiva específica de todos os equipamentos utilizados, devendo este ser renovado semestralmente.

5.12.10. A CONTRATADA deverá obedecer a um mapa de manutenção preventiva - equipamentos e mobiliário, conforme periodicidade estabelecida pela CONTRATANTE (Quadro 04).

a) A CONTRATADA deverá apresentar relatório mensal com as manutenções preventivas e corretivas realizadas no mês anterior.

5.12.11. É de responsabilidade da CONTRATADA o Laudo de estanqueidade da Central GLP e suas instalações. O laudo deverá ser conclusivo, executado conforme normas técnicas pertinentes e possuir ART/RRT com a discriminação do serviço. Caso o sistema não esteja adequado, deverá ser fornecido especificações das medidas a serem adotadas para que o sistema atenda às normas técnicas pertinentes. A emissão do laudo e das manutenções que porventura sejam realizadas são de responsabilidade da CONTRATADA. O laudo deverá estar permanentemente com seu prazo válido e deverá ser apresentado sempre que solicitado.

5.12.12. A documentação referente à rotina de registro da dinâmica própria do serviço de manutenção deverá ser mantida atualizada. Os formulários e mapas, bem como sua avaliação, devem ser apresentados e assinados pelos representantes designados da CONTRATANTE e CONTRATADA mensalmente.

5.12.13. A CONTRATADA não poderá alegar para a não realização do serviço a falta de insumos/materiais, de utensílios ou de equipamentos com defeitos ou quebrados. A CONTRATADA deverá substituir às suas expensas equipamentos/utensílios quebrados e aqueles retirados para conserto ou adotar alternativa que não afete o cronograma de produção diária das refeições.





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações**

5.12.14. A Contratada deve efetuar manutenção preventiva e corretiva dos Equipamentos de Proteção Coletiva (EPC), tais como extintores de incêndio, luz de emergência, alarmes sonoros, CO2, placas de aviso entre outros.

a) Periodicamente, os extintores de incêndio deverão ser recarregados ou ter sua carga trocada, sendo essa troca feita por uma empresa certificada pelo Corpo de Bombeiros.

b) Deverá ser colocada uma placa identificando o tipo de extintor (CO2, água pressurizada ou pó químico) e a área demarcada.

5.13. Administração de pessoal

5.13.1. A CONTRATADA deverá fornecer pessoal treinado e qualificado para a execução do objeto contratado, assim como realizar reciclagens e treinamentos trimestrais, visando o melhor desempenho das tarefas técnicas e atendimento ao público.

a) O treinamento inicial deve abordar no mínimo os seguintes itens: contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e boas práticas, procedimentos operacionais padronizados que irão executar e equipamentos que irão manusear, o material deverá estar disponível na forma impressa aos colaboradores;

b) Deverá comprovar a aplicação, mediante apresentação do Registro de Participação em Treinamento e cópia do material utilizado, via e-mail para a equipe de fiscalização, em até 24 horas após a aplicação, contendo a descrição da carga horária, conteúdo aplicado, data, assinatura do aplicador e participantes.

5.13.2. A Contratada deverá promover o treinamento de todos os seus colaboradores quanto a prevenção de incêndios, semestralmente. O treinamento deverá ser aplicado por profissional Técnico em Segurança do Trabalho ou pessoa com experiência nessa área, e deverá ser comprovado mediante Registro de Participação em Treinamento.

a) A comprovação do atendimento deste item contendo a descrição da carga horária, conteúdo aplicado, data, assinatura do aplicador e participantes, deverá ser encaminhada, em até 24 horas após a aplicação, via e-mail para a equipe de fiscalização.

5.13.3. Para atender a demanda de refeições estimada, o dimensionamento do pessoal técnico, operacional e administrativo deverá ser em número suficiente para execução das atividades inerentes aos cargos.

5.13.4. Os profissionais acima referidos deverão ser em número necessário ao bom andamento dos serviços, conforme referências específicas da área como, por exemplo, Mezomo (2015), Teixeira (1990), Gandra e Gambardella (1986).



**UNIVERSIDADE
FEDERAL DO DELTA
DO PARNAÍBA**

Av. São Sebastião, 2819. Fátima. CEP 64202-020. Parnaíba-PI



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações**

a) Na definição do quantitativo de pessoal deverá considerar o quantitativo e tipos de refeição, setorização e funções, fluxograma ascendente de recepção, armazenamento, produção e distribuição das refeições.

b) O regime de contratação e carga horária a ser executada, assim como as demais questões trabalhistas (benefícios, descontos, dentre outros) deverá seguir o previsto em legislação pertinente (convenção coletiva de trabalho de sindicatos relativos, CLT, etc.).

5.13.5. O quantitativo de nutricionistas deverá estar de acordo com a Resolução do CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018 e manter todos os turnos de trabalho, produção e distribuição supervisionados por nutricionistas.

5.13.6. Considerar para previsão de pessoal na distribuição o objetivo de manter filas reduzidas ao máximo, supervisão geral, higienização das áreas de uso interno e comuns, como refeitório, banheiros, etc.

5.13.7. A Responsabilidade Técnica (RT) deverá ser dotada de autonomia para a pronta resolução de problemas durante todo o período de vigência da prestação dos serviços.

5.13.8. A remuneração dos nutricionistas deverá considerar a Lei 7.912, de 16 de dezembro de 2022, que institui o piso salarial dos Nutricionistas, no âmbito do estado do Piauí.

5.13.9. A remuneração dos cargos operacionais e administrativos não técnicos em nutrição deverá ser norteadada pelos Acordos, Convenções ou Dissídios Coletivos de Trabalho das categorias profissionais no estado, em sua ausência, a CONTRATADA adotará como referência os valores praticados no mercado.

5.13.10. A CONTRATADA deverá garantir insalubridade e periculosidade de acordo com o grau de risco e perigo em que o trabalhador está exposto. Na ausência de referência adotada pelos sindicatos das categorias, a CONTRATADA deverá solicitar Laudo Técnico de Insalubridade e Periculosidade, emitido por perito contratado para este fim, fundamentada nas seguintes legislações Portaria 3.214, de 08 de junho de 1978 e Norma Regulamentadora Nº 15.

5.13.11. No início do contrato, os colaboradores deverão receber da CONTRATADA, 03 (três) jogos (mudas) de uniforme novo de acordo com a função.

5.13.12. Os uniformes deverão ser entregues mediante recibo, cuja cópia, devidamente acompanhada do original para conferência, deverá ser enviada ao servidor responsável pela fiscalização do contrato.

5.13.13. Deverá ser criado um sistema visual de símbolos ou cores fixados às peças de uniforme (blusa e calça) para verificação da troca diária do uniforme pela fiscalização. Cujas legendas deverão estar dispostas em lugar acessível.



**UNIVERSIDADE
FEDERAL DO DELTA
DO PARNAÍBA**

Av. São Sebastião, 2819. Fátima. CEP 64202-020. Parnaíba-PI



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações**

- 5.13.14. Os colaboradores responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos, mantendo a coloração discreta.
- 5.13.15. A qualquer tempo que a Equipe de Fiscalização identificar uniforme sem condições mínimas de apresentação e/ou EPIs avariados comunicará o fato à CONTRATADA, a qual deverá providenciar em até 48 (quarenta e oito) horas a substituição do item inadequado.
- 5.13.16. Os colaboradores deverão se paramentar no local de trabalho e apresentar-se para a execução das tarefas portando identificação funcional.
- 5.13.17. Não é permitido aos colaboradores transitar fora das dependências da prestação do serviço trajando uniforme.
- 5.13.18. A CONTRATADA deverá realizar às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes a fim de que seus colaboradores permaneçam em condições de saúde compatíveis com suas atividades.
- 5.13.19. A CONTRATADA deverá manter os colaboradores dentro do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, devendo os mesmos apresentarem-se sem bigode, sem barba, com cabelos totalmente protegidos e unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmaltes, brincos, colares, pulseiras, relógios e outros adornos, bem como celulares e fones de ouvido durante a execução do serviço
- 5.13.20. Os colaboradores deverão utilizar equipamentos de proteção individual (EPI), fornecidos pela CONTRATADA, para o desempenho das funções específicas, de acordo com as normas regulamentadoras do Ministério do Trabalho e Emprego, os quais deverão ser substituídos sempre que estiverem avariados.
- 5.13.21. A CONTRATADA deverá manter um estoque mínimo de EPIs e uniformes na unidade.
- 5.13.22. A escala de serviço mensal dos empregados da CONTRATADA deverá ser afixada nas dependências da CONTRATANTE, especificando todas as categorias com nome, respectivos horários e função.
- 5.13.23. A CONTRATADA deverá substituir, sempre que exigido, independente de justificativa da CONTRATANTE, qualquer empregado cuja atuação, permanência e/ou comportamento, sejam julgados prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios à prestação do serviço contratado e/ou à disciplina da CONTRATANTE ou ao Interesse do Serviço Público.
- 5.13.24. A Contratada deve manter a qualidade e uniformidade do padrão de alimentação, independentemente das escalas de trabalho adotadas e do absenteísmo.





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações**

5.13.25. A Contratada deve manter controle sobre o estado de saúde dos funcionários, a fim de providenciar a substituição imediata, em caso de doença ou injúria incompatível com a função.

5.13.26. Conforme artigo 48 da Lei 14.133/2021 é vedado à Administração ou a seus agentes, na contratação do serviço terceirizado:

I - indicar pessoas expressamente nominadas para executar direta ou indiretamente o objeto contratado;

II - fixar salário inferior ao definido em lei ou em ato normativo a ser pago pelo contratado;

III - estabelecer vínculo de subordinação com funcionário de empresa prestadora de serviço terceirizado;

IV - definir forma de pagamento mediante exclusivo reembolso dos salários pagos;

V - demandar a funcionário de empresa prestadora de serviço terceirizado a execução de tarefas fora do escopo do objeto da contratação;

VI - prever em edital exigências que constituam intervenção indevida da Administração na gestão interna do contratado.

Parágrafo único. Durante a vigência do contrato, é vedado ao contratado contratar cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do órgão ou entidade contratante ou de agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, devendo essa proibição constar expressamente do edital de licitação.

5.13.27. Conforme artigo 5 da IN 05/2017 não é permitido à Administração ou aos seus servidores praticar atos de ingerência na administração da contratada, a exemplo de:

I - possibilitar ou dar causa a atos de subordinação, vinculação hierárquica, prestação de contas, aplicação de sanção e supervisão direta sobre os empregados da contratada;

II - exercer o poder de mando sobre os empregados da contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação prever a notificação direta para a execução das tarefas previamente descritas no contrato de prestação de serviços para a função específica, tais como nos serviços de recepção, apoio administrativo ou ao usuário;

III - direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas contratadas;

IV - promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da contratada, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado;





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações**

V - considerar os trabalhadores da contratada como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens;

VI - definir o valor da remuneração dos trabalhadores da empresa contratada para prestar os serviços, salvo nos casos específicos em que se necessitam de profissionais com habilitação/experiência superior a daqueles que, no mercado, são remunerados pelo piso salarial da categoria, desde que justificadamente; e

VII - conceder aos trabalhadores da contratada direitos típicos de servidores públicos, tais como recesso, ponto facultativo, dentre outros.

5.14. Controle integrado de vetores e pragas urbanas

5.14.1. A CONTRATADA deverá implantar em todas as dependências do RU da UFDPa, o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores, de acordo com a legislação vigente. Somente deverão ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde. A cópia dos registros destas operações deverá ser encaminhada à Contratante.

5.14.2. Conforme definido na RDC 216, de 15 de setembro de 2004, o Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas é um sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

5.15. Boas Práticas ambientais

5.15.1. A CONTRATADA deverá desenvolver atividades relacionadas a boas práticas ambientais.

5.15.2. Uso racional da água:

- a) Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, devendo a CONTRATADA atuar como facilitador de mudanças de comportamento dos funcionários, por meio de capacitação e orientação sistemática contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os mesmos sobre atitudes preventivas;
- b) Identificar e informar imediatamente à UFDPa sobre possíveis vazamentos;
- c) Garantir a adequada higienização do ambiente, dos equipamentos, utensílios e alimentos através de procedimentos que utilizem racionalmente a água, com economia e sem desperdícios;
- d) É vedado manter a torneira aberta com recipiente embaixo transbordando, bem como mantê-la aberta enquanto o funcionário ausentar-se do local;



**UNIVERSIDADE
FEDERAL DO DELTA
DO PARNAÍBA**

Av. São Sebastião, 2819. Fátima. CEP 64202-020. Parnaíba-PI



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações**

- e) É vedado executar operações de lavagem/higienização e descasque de legumes simultaneamente, com a torneira aberta;
- f) É vedado deixar carnes salgadas dentro de recipientes com a torneira aberta para retirada do sal;
- g) É vedado deixar a torneira aberta para o descongelamento de gêneros alimentícios, especialmente carnes.

5.15.3. Eficiência energética:

- a) A CONTRATADA deve desenvolver programas de racionalização do uso de energia junto aos seus funcionários;
- b) Sugerir à CONTRATANTE, locais e medidas que tragam a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias, entre outras.

5.15.4. Resíduos sólidos:

- a) A CONTRATADA deve responsabilizar-se pelo acompanhamento diário das atividades do programa interno de gerenciamento de resíduos sólidos;
- b) Os resíduos sólidos deverão ser devidamente acondicionados de acordo com a sua natureza, sendo os resíduos sólidos de origem alimentar armazenados temporariamente sob refrigeração até o momento de sua remoção;
- c) Os resíduos sólidos orgânicos devem ser destinados preferencialmente a locais de reaproveitamento por meio de compostagem ou biodigestão ou outra destinação adequada;
- d) Fica aberta a possibilidade de destinação dos resíduos orgânicos para a alimentação animal, desde que nos termos das normas e legislações vigentes. É obrigatória a comprovação da destinação mensal em kg deste resíduo;
- e) Resto ingesta (restos alimentares das bandejas), sobra limpa das cubas (preparação pronta sem manipulação) deverão ser pesados diariamente no Restaurante Universitário, devendo apresentar relatórios mensais desse quantitativo a Equipe de Fiscalização do Contrato;
- f) Se solicitado pela UFDPa, a contratada deverá disponibilizar, em acondicionamento correto e adequado, quaisquer tipos de resíduos de interesse da UFDPa, desde que em acordo com a Equipe de Fiscalização do Contrato, com a finalidade de uso destes em atividades de ensino, pesquisa e extensão da Instituição



**UNIVERSIDADE
FEDERAL DO DELTA
DO PARNAÍBA**

Av. São Sebastião, 2819. Fátima. CEP 64202-020. Parnaíba-PI



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações**

g) Nas etapas de planejamento, aquisição de gêneros e produção do cardápio diário deverá ser observada a possibilidade de aproveitamento ao máximo dos alimentos, a partir da utilização de técnica específica para cada etapa do processo produtivo das refeições.

5.15.5 Destinação final de óleos utilizados no preparo de refeições:

a) Com o objetivo de minimizar os impactos negativos ocasionados pela disposição de óleo comestível diretamente na rede de esgotos a CONTRATADA deverá implantar e manter programas voltados ao encaminhamento de óleo comestível para a reciclagem (produção de ração animal, combustível, sabão, dentre outros), desde que de forma comprovada a Equipe de Fiscalização de Contrato, por meio de Certificados de Destinação Final ou documentos semelhantes.

5.16. Espaço acadêmico

5.16.1. A Contratada deve participar durante a vigência do contrato, sempre que requisitada pela CONTRATANTE, de reuniões com o corpo técnico, docentes e discentes da mesma, a fim de discutir o aprimoramento no atendimento a padrões de qualidade, atividades de ensino, pesquisa e extensão e ainda as atividades socioambientais estipuladas como metas pela CONTRATANTE.

5.16.2. A Contratada deve permitir e incentivar seu corpo técnico, administrativo e operacional a participar das atividades pedagógicas elaboradas e executadas pela equipe técnica e acadêmica da CONTRATANTE;

5.16.3. Na concepção de Restaurante Escola, a CONTRATADA deverá cooperar e participar do atendimento integral aos pesquisadores e estagiários da CONTRATANTE.

5.16.4. A CONTRATADA deve viabilizar visitas às instalações do RU da UFDPAr, quando solicitado por qualquer estudante, servidor público, prestador de serviço e visitantes mediante autorização da CONTRATANTE.

5.16.5. A CONTRATADA deve disponibilizar touca e jaleco descartáveis para o uso de visitantes, pesquisadores e estagiários, como também, demais equipamentos de segurança para a circulação nas áreas internas do serviço.

5.17. Manutenção Predial

5.17.1. A CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA será responsável pela realização da manutenção preventiva e corretiva na área da concessão, decorrente do tempo de uso ou de fatores externos e realizará a imediata reparação dos danos verificados no imóvel, ou nas suas instalações, provocadas por si, funcionários ou prepostos.



**UNIVERSIDADE
FEDERAL DO DELTA
DO PARNAÍBA**

Av. São Sebastião, 2819. Fátima. CEP 64202-020. Parnaíba-PI



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações**

5.17.2. A manutenção inclui os seguintes itens: pintura externa e interna, revestimento, carrapetas, telas, vedações, água, esgoto, tubos, conexões, equipamentos, válvulas, sifões, substituição de tampas quebradas de caixas de gordura e esgoto, limpeza da caixa de gordura e coifas de exaustão, substituição de filtros de água, lâmpadas, tomadas, disjuntores, reatores, interruptores, soquetes, aparelhos condicionadores de ar, extintores de incêndio, entre outros, da área externa e interna do Restaurante Universitário da UFDPAr.

a) A limpeza das coifas de exaustão deverá ser feita pelo menos a cada três meses, ou de acordo com a necessidade do serviço, por empresa e ou profissionais tecnicamente capacitados de acordo com a legislação vigente;

b) A Contratada/Concessionária efetuará manutenção preventiva e corretiva do sistema de ar condicionado por empresas tecnicamente capacitadas.

5.17.3. A Contratada/Concessionária efetuará manutenção preventiva e corretiva dos Equipamentos de Proteção Coletiva (EPC), tais como extintores de incêndio, luz de emergência, alarmes sonoros, CO2, placas de aviso entre outros.

a) Periodicamente, os extintores de incêndio deverão ser recarregados ou ter sua carga trocada, sendo essa troca feita por uma empresa certificada pelo Corpo de Bombeiros;

b) Deverá ser colocada uma placa identificando o tipo de extintor (CO2, água pressurizada ou pó químico) e a área demarcada.

5.17.4. A CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA poderá fazer modificações que se fizerem necessárias para melhor adequar o espaço concedido, inclusive os necessários ao atendimento das legislações sanitárias supervenientes, desde que apresente projeto técnico (arquitetônico, de interiores, elétrico, hidráulico e estrutural), incluindo a instalação de ar-condicionado, mediante análise e aprovação da Prefeitura Universitária da UFDPAr.

a) Todas as despesas decorrentes das manutenções correrão por conta da CONTRATADA e se incorporarão ao imóvel sem que caiba qualquer indenização à mesma;

b) Na realização de manutenções deverão ser mantidos os mesmos padrões de acabamento já existentes.

5.18. Pagamento e reajuste da concessão onerosa



**UNIVERSIDADE
FEDERAL DO DELTA
DO PARNAÍBA**

Av. São Sebastião, 2819. Fátima. CEP 64202-020. Parnaíba-PI



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações**

5.18.1 A CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA deverá recolher mensalmente a UFDPAr, mediante Guia de Recolhimento da União – GRU, até o 10º dia útil do mês seguinte ao período do consumo (mês comercial), o valor mensal definido pela remuneração da concessão de uso do espaço físico, e deverá enviar, na mesma data, o comprovante ao fiscal do contrato para o e-mail informado na reunião inicial de apresentação do plano de fiscalização.

5.18.2. Para efeito do recolhimento do primeiro mês da concessão, será contada como data inicial a data da entrega do imóvel ao Concessionário mediante termo de vistoria – Anexo/Apêndice G.

5.18.3. Para efeito do recolhimento do último mês da concessão, será contada como data final a data de devolução do imóvel à UFDPAr, mediante termo de vistoria – Anexo/Apêndice G.

5.18.4. A Guia de Recolhimento da União – GRU poderá ser emitida pelo site <http://www.tesouro.fazenda.gov.br>, UASG 156680, com o código de recolhimento 28804-7 (Taxa de uso de imóveis) , de acordo com os valores informados pela Contratante.

5.18.5. O atraso no pagamento, sem motivo justificado e aceito pela UFDPAr, implicará na aplicação das sanções previstas no artigo 155 da lei 14.133/2021.

5.18.6. Se o atraso no pagamento por parte da CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA for superior a 90 (noventa) dias, a CONTRATANTE poderá proceder à rescisão contratual e executará a cobrança judicial ou extrajudicial dos valores devidos, podendo inclusive promover a inscrição na Dívida Ativa da União.

5.18.7. O valor da contraprestação mensal, devida pela concessão onerosa de uso do Restaurante Universitário (RU), será reajustado a cada 12 (doze) meses, contados a partir da data da assinatura do contrato, mediante a aplicação da variação do índice IGP-M (Índice Geral de Preços de Mercado) acumulado no período, calculado pela Fundação Getúlio Vargas (FGV), ou outro índice oficial definido pelo Governo Federal que possa vir a substituí-lo.

5.18.8. Findo o prazo contratual ou na ocorrência de rescisão contratual, fica extinta a concessão e será obrigatoriamente devolvido o imóvel, nas mesmas condições de recebimento.

a) A área da concessão deverá ser entregue limpa e totalmente desimpedida para uso no prazo de até 10 (dez) dias – contados do prazo de extinção da concessão.



**UNIVERSIDADE
FEDERAL DO DELTA
DO PARNAÍBA**

Av. São Sebastião, 2819. Fátima. CEP 64202-020. Parnaíba-PI



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações**

b) A entrega deverá ser realizada junto ao fiscal do contrato, que deverá vistoriar o espaço e emitir seu posicionamento, mediante termo de vistoria – Anexo/Apêndice G.

5.18.9. No caso de paralisação total das atividades da Contratada em razão de movimentos grevistas ou outros advindos da administração pública, superiores a 15 (quinze) dias ininterruptos, sendo considerado este como motivo de força maior, a CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA fica isenta de pagamento do valor mensal correspondente à concessão, enquanto perdurar a paralisação.

5.18.10. No caso de paralisação parcial das atividades da Contratada em razão de movimentos grevistas ou outros advindos da administração pública, a CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA deverá solicitar a isenção dos dias paralisados.

5.18.11. No período de recesso acadêmico, o valor da taxa mensal da concessão poderá ser reduzido em 50% (cinquenta por cento), conforme solicitação da CONTRATADA.

5.18.12. Quando de paralisações (total, parcial ou recesso acadêmico), a Contratada deverá encaminhar formalmente ao GESTOR DE CONTRATO da Contratante, solicitação para isenção e/ou redução da taxa mensal de concessão, restando à GESTÃO DO CONTRATO a apuração do pedido e decisão pela isenção e ou redução da concessão conforme enquadramento na descrição do subitem 5.18.9, 5.18.10 ou 5.18.11.

5.19. Ressarcimento do consumo energia e água

5.19.1. A obtenção das informações técnicas através do medidor (leitura) deverá ser realizada mensalmente pelo preposto da CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA e o servidor fiscal CONTRATANTE.

5.19.2. A forma de quantificação monetária do gasto relativo ao consumo de energia elétrica deverá ter como base os valores estabelecidos pela Concessionária de Energia local (Equatorial -PI) à qual a UFDPa se submete, incluída do adicional da bandeira tarifária.

5.19.3. Os valores do Custo Unitário Equivalente (CUE) por kWh e do adicional da bandeira tarifária sofrerão variações de acordo com os valores cobrados no demonstrativo da fatura de energia da UFDPa do mês corrente.





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações**

5.19.4. A forma de quantificação monetária do gasto relativo ao consumo de energia elétrica será realizada pelo produto do consumo (kWh) pelo CUE (R\$) adicionado da bandeira tarifária para cada kWh, conforme fórmula a seguir:

Valor a ser pago (R\$) = Consumo (kWh) x [CUE (R\$) + adicional da bandeira tarifária]

5.19.5. A CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA deverá ressarcir mensalmente a UFDPAr, mediante recolhimento de Guia de Recolhimento da União – GRU, até o 10º dia útil do mês seguinte ao período de consumo (mês comercial), o valor referente aos gastos com o consumo de energia elétrica conforme medição realizada via medidor individual de consumo. Deverá enviar, na mesma data, o comprovante ao fiscal do contrato para o e-mail informado na reunião inicial de apresentação do plano de fiscalização.

5.19.6. A Guia de Recolhimento da União – GRU poderá ser emitida pelo site <http://www.tesouro.fazenda.gov.br>, UASG 156680, com o código de recolhimento 28955 (outros ressarcimentos), de acordo com os valores informados pela Contratante.

5.19.7. Considerando que a água utilizada no RU da UFDPAr é de fonte alternativa de abastecimento (poço), não será solicitado ressarcimento referente a esse item, porém será instalado medidor individualizado para acompanhar o consumo mensal de água no setor.

Local e horário da prestação dos serviços

5.20 O serviço de preparo e distribuição das refeições, em todas as suas etapas, deverá ser realizado nas dependências do RU da UFDPAr, o qual está localizado na Avenida São Sebastião, nº 2819, Bairro Nossa Senhora de Fátima, CEP 64202-020, na cidade de Parnaíba-PI.

5.21 O RU funciona de segunda a sexta-feira com distribuição do almoço das 11:00 às 13:30 horas e do jantar das 17:00 às 19:00 horas. No sábado serve apenas almoço com distribuição das 11 às 13 horas. Atende a comunidade acadêmica da UFDPAr nos doze meses do ano com uma produção média de 1.700 refeições/dia na semana e 500 refeições no sábado. Essa demanda diminui cerca de 80% durante o período não letivo, que usualmente compreende os meses de janeiro, fevereiro, julho e 10 a 15 dias de dezembro.



**UNIVERSIDADE
FEDERAL DO DELTA
DO PARNAÍBA**

Av. São Sebastião, 2819. Fátima. CEP 64202-020. Parnaíba-PI



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações

Rotinas a serem cumpridas

5.22. A execução contratual observará as rotinas do quadro 05.

Quadro 05 - Descrição das Rotinas nos setores do RU da UFDPAr

Recepção	
Conferência das condições higiênicas da área de recebimento; Conferência das condições higiênicas do entregador e do transporte; Conferência dos aspectos qualitativos seguindo os critérios pré-definidos no padrão de identidade e qualidade de cada produto; Conferência dos gêneros entregues pelo fornecedor quanto aos aspectos quantitativos do pedido e pesagem das mercadorias; Conferência da rotulagem (fabricação, lote, validade, registro em Órgão Oficial quando aplicável, identificação do fabricante, condições de armazenamento); Aferição e registro da temperatura dos gêneros que necessitem de condições especiais de armazenamento, verificando se atendem às especificações indicadas para os mesmos; Rejeição dos produtos inaceitáveis (não conformidade com os padrões de identidade e qualidade, de embalagem e de rotulagem) devolvendo imediatamente ao fornecedor e, na impossibilidade, deverão ser devidamente identificados e armazenados separadamente, para destinação final dos mesmos; Retirada das embalagens dos gêneros, quando couber; Lavagem dos gêneros, quando couber; Acondicionamento dos gêneros em caixas próprias e higienizadas; Transporte dos gêneros em carros dotados com rodízios para as respectivas áreas de armazenamento, conforme características do produto; Higienização das caixas de hortifrutigranjeiros e da área de recebimento de mercadorias.	
Armazenamento	
Identificação de todos os gêneros utilizando etiquetas quando não for possível manter o rótulo original; Disposição dos gêneros seguindo o conceito PVPS – primeiro que vence, primeiro que sai; Disposição dos gêneros em estantes e pallets respeitando o espaçamento mínimo de 10 cm permitindo a circulação de ar entre eles e as paredes; Empilhamento dos gêneros obedecendo aos limites estabelecidos pelos fabricantes do produto e do equipamento; Separação dos gêneros a serem utilizados no dia seguinte conforme a ficha de requisição de gêneros; Rearranjo e separação dos produtos cárneos seguindo o cardápio semanal; Higienização das áreas, pallets, estantes, câmaras e demais equipamentos periodicamente e sempre que se fizer necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE; Manutenção das áreas higienizadas e organizadas; Controle e manutenção das temperaturas específicas das câmaras de acordo com a legislação vigente.	
Pré-preparo	



**UNIVERSIDADE
FEDERAL DO DELTA
DO PARNAÍBA**

Av. São Sebastião, 2819. Fátima. CEP 64202-020. Parnaíba-PI



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações

Carnes:

Higienizar a área antes de iniciar o pré-preparo;
 Transportar da câmara as carnes resfriadas em pequenos lotes, acondicionadas em caixas apropriadas, sobre carros dotados com rodízios, para serem manipuladas em até 30 minutos sob temperatura refrigerada;
 Encaminhar as carnes pré-preparadas à câmara de refrigeração, devidamente identificadas; Seguir o procedimento sucessivamente até que se complete o volume previsto para a preparação;
 Higienizar a sala, equipamentos e utensílios utilizados diariamente, sempre que necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE;
 Transportar os resíduos para a câmara de resíduos sólidos diariamente, sempre que necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE;
 Higienizar os coletores de detritos diariamente, sempre que se fizer necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE.

Cereais e leguminosas

Higienizar a área antes de iniciar o pré-preparo;
 Transportar cereais e leguminosas para esta área sobre carros dotados com rodízios;
 Realizar a seleção dos grãos retirando sujidades e grãos inadequados;
 Despejar o arroz no carrinho e encaminhar para a área de cocção;
 Lavar as leguminosas e colocá-las de molho, quando necessário, e mantê-las sob refrigeração até o preparo.

Hortifrutigranjeiros

Higienizar a área antes de iniciar o pré-preparo;
 Transportar os hortifrutigranjeiros a serem utilizados para a área de pré-preparo em caixas apropriadas e sobre carros dotados com rodízios;
 Dividir os gêneros em lotes para facilitar a higienização;
 Desfolhar as verduras folha a folha e fazer a triagem dos legumes e frutas retirando partes impróprias para o consumo;
 Lavar as folhas, frutas e legumes um a um em água corrente garantindo a retirada de sujidades; Preparar solução para a desinfecção usando sanitizante de vegetais conforme a recomendação do fabricante; Deixar os vegetais nesta solução pelo tempo recomendado nas instruções de uso do sanitizante garantindo que todo lote ficará submerso; Esta solução clorada deve ser substituída a cada lote. Enxaguar em água potável;
 Secar, descascar, cortar dando prosseguimento ao processo, encaminhando para a cocção quando necessário ou procedendo à montagem das preparações;
 Encaminhar os vegetais pré-preparados e higienizados a serem utilizados no dia seguinte em caixas apropriadas sobre carro de transporte para câmara apropriada.
Pré-preparo de sobremesas
 Higienizar a área antes de iniciar o pré-preparo;
 Transportar as frutas ou doces a serem utilizados no dia em caixas apropriadas sobre carros dotados com rodízios, para a área de pré-preparo;
 Descascar e subdividir as frutas quando necessário;
 Porcionar as frutas ou doces nas embalagens descartáveis identificadas e transportar para os equipamentos próprios para a guarda até o momento da distribuição.





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações

Preparo
Higienizar a área antes de iniciar a cocção; Coccionar os gêneros pré-preparados utilizando os equipamentos mais adequados para cada tipo de preparação; Trocar o óleo de fritura periodicamente, quando apresentar sujidades e/ou evidências de degradação e quando solicitado pela CONTRATANTE.
Porcionamento nas cubas
Higienizar todos os utensílios utilizados nesta etapa antes de iniciar o porcionamento nas cubas; Armazenar os alimentos prontos no pass through específico para preparações quentes e frias; Aferir a temperatura das preparações de acordo com os procedimentos operacionais padronizados; Higienizar os balcões distribuição, antes de iniciar o preparo das refeições; Preencher com água os balcões aquecidos, ligar o termostato para que a água atinja a temperatura recomendada antes de colocar as cubas com as preparações; Organizar o balcão de distribuição com as cubas contendo todas as preparações que compõem o cardápio do dia e os utensílios de servir adequados; Manter as cubas tampadas até o início da distribuição.
Distribuição
Iniciar a distribuição do almoço e do jantar pontualmente conforme o horário pré-estabelecido neste Termo de Referência; Proceder à distribuição obedecendo ao porcionamento pré-estabelecido neste Termo de Referência para todas as preparações do cardápio; Cada preparação deve ser porcionada por 1 (um) funcionário; Retirar as cubas do pass through conforme a necessidade da distribuição; Aferir e registrar as temperaturas das preparações; Manter as cubas tampadas quando houver alguma interrupção na fila; Manter os balcões de distribuição organizados e limpos durante todo o período de distribuição; Higienizar e organizar a área antes, ao longo e depois da distribuição, sempre que se fizer necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE; Coletar amostras de todas as preparações do cardápio diário no horário correspondente a 1/3 do período antes do término previsto da distribuição, segundo técnica preconizada pela legislação pertinente, identificando as embalagens esterilizadas com nome do local, data, horário, preparação e nome do responsável pela coleta; Distribuir o almoço e o jantar até o horário estabelecido neste Termo de Referência até finalizar a fila. Retirar as cubas do balcão de distribuição e os utensílios utilizados na distribuição e encaminhá-los ao setor de higienização de panelas com o auxílio de carrinho de transporte; Higienizar os pass through e os balcões ao final da distribuição.





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações

Refeitório
Higienizar e organizar a área antes, ao longo e depois da distribuição, sempre que se fizer necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE.
Higienização dos utensílios de distribuição
Retirar os resíduos de alimentos dos utensílios entregues na área de devolução de bandejas; Retirar o excesso de resíduos dos utensílios, utilizando água corrente; Acondicionar talheres e bandejas na máquina de lavar em compartimentos próprios, respeitando a capacidade do equipamento indicada pelo fabricante; Utilizar os produtos saneante e tensoativo na diluição e no tempo de ação indicados pelo fabricante; Utilizar as temperaturas recomendadas para lavagem e enxágue; Deixar secar naturalmente; Proceder à lavagem manual dos utensílios que após a lavagem à máquina ainda apresentem manchas ou sujidades de qualquer tipo; Acondicionar os utensílios em carro apropriado e higienizado; Sempre que necessário transportar os utensílios limpos e secos para a área de distribuição com auxílio de carrinhos de transporte; Em caso de ausência ou dano da máquina de lavar, a lavagem deverá ser feita manualmente; Higienizar a área de lavagem de utensílios e guichê passador de bandejas sempre que necessário, quando solicitado pela CONTRATANTE e ao final da distribuição.
Higienização de panelas e cubas
Transportar as panelas e as cubas da área de cocção de alimentos com auxílio de carrinho de transporte até a área de higienização de panelas; Retirar o excesso de resíduos de alimentos; Lavar com água corrente utilizando produtos saneantes específicos, na diluição e no tempo de ação indicados pelo fabricante; Enxaguar em água corrente; Deixar secar naturalmente, emborcada; Guardar em local apropriado.
Higienização de equipamentos
Realizar a desmontagem dos equipamentos, quando necessário, conforme indicação do fabricante, para executar a higienização dos mesmos; Proceder à higienização dos equipamentos.
Higienização ambiental





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações**

Proceder à higienização de todas as áreas antes, ao longo e depois do uso das mesmas sempre que necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE;
Proceder a higienização dos banheiros, vestiários e salas da administração diariamente, sempre que necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE;
Higienização das demais dependências internas e externas diariamente, sempre que necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE;
Transportar os resíduos para a câmara de resíduos sólidos diariamente, sempre que se fizer necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE;
Higienizar os coletores de detritos diariamente, sempre que necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE.

ATENÇÃO: Todas as etapas de higienização deverão seguir os procedimentos operacionais padronizados elaborados pela CONTRATADA e os produtos saneantes utilizados deverão ser regulamentados pelo Ministério da Saúde, na diluição e técnicas de aplicação recomendadas pelo fabricante

Materiais a serem disponibilizados

5.23. 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 substituição quando necessário:

5.23.1. 01 (um) sistema de controle biométrico de acesso ao RU com equipamentos registradores como catracas, caixas registradoras ou outros similares.

5.23.2. Equipamentos e utensílios complementares para a produção e distribuição das refeições que se fizerem necessários para além dos cedidos pela UFDPAr, os quais devem ser de qualidade satisfatória e em número suficiente para execução dos serviços, além de serem adequados às legislações de segurança do trabalho vigentes.

5.23.3. A CONTRATADA deverá disponibilizar os equipamentos e utensílios listados nos quadros 06 e 07 para o início da prestação de serviço, os quais são necessários para a produção e distribuição das refeições.





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações

Quadro 06: Lista de equipamentos a serem adquiridos para o início da prestação do serviço

Descrição do item	Unidade	Quantidade
Batedeira industrial planetária com tigela em inox, 6 velocidades, 3 batedores e cap. de 20 litros.	Unidade	01
Carro auxiliar para transporte de pratos , bitola 18, em aço inox, com 04 rodízios de 4" (02 fixos e 02 giratórios), com freio e trava, cap. de até 160 pratos, com diâmetro máximo de 270mm.	Unidade	02
Carro para detritos com tampa articulada com acionamento através de pedal, capacidade de 80 litros. Totalmente construído em aço inoxidável AISI 304 liga 18.8 com 04 rodízios giratórios com freio 3". Soldas em atmosfera inerte de argônio, invisíveis. Acabamento polido fosco. Dimensão 572X626mm	Unidade	05
Carro para remolho de talheres (esgoto com válvula para retenção) construído em chapa de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8 # 16 (1.5MM) com 04 rodízios de 5" sendo 02 fixos e 02 giratório com freio trava. Soldas em atmosfera inerte de argônio invisíveis. Acabamento polido fosco. Dimensão 610X610X700mm	Unidade	01
Descascador de tubérculos industrial , extra-reforçado com coletor de resíduos. Capacidade 40Kg/h	Unidade	01
Espregador de fruta em inox, elétrico. Capacidade 1L 220V	Unidade	01
Fogão de encosto a gás industrial c/ 4 queimadores com comandos independentes construído em aço inoxidável	Unidade	02
Forno combinado a gás , com comando eletrônico, painel digital capacidade para 20 GNS 1/1, com carro removível, dotado de travas, com 6 funções: assar com ar quente, assar com vapor combinado, cozinhar no vapor, banho maria, regenerar e auto limpeza.	Unidade	02
Frigideira basculante a gás , acionamento manual, 80L	Unidade	01
Liquidificador industrial , material copo: aço inoxidável, material base: aço inox, capacidade: 2 L, potência motor: 0,50 cv, tensão nominal: 220 v, aplicação: industrial	Unidade	01
Processador de alimentos com KIT de 06 Lâminas em aço inoxidável liga 18.8	Unidade	01





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações

Quadro 07- Lista de utensílios a serem adquiridos para o início da prestação do serviço

Descrição do item	Unidade	Quantidade
Bandeja LF 400 , em plástico polipropileno, antiderrapante. Área externa aproximadamente: 47,5 x 32,7 x 2,3 cm. Área útil aproximadamente: 38,5 x 28,5 cm. Unidade 800 Cor: Verde.	Unidade	900
Colher de mesa para refeição , cabo e lâmina em aço inox polido e brilhante, AISI 304, liga 18.8, bitola 18, resistente à máquina de lavar.	Unidade	500
Faca cozinha 10" , tipo açougue, para corte de carnes,, linha profissional, lâmina em aço inox (304) e cabo anatômico de polipropileno.	Unidade	10
Faca cozinha 7" , para corte de legumes e temperos, linha profissional, lâmina em aço inox (304) e cabo anatômico de polipropileno.	Unidade	05
Faca de mesa para refeição , cabo e lâmina em aço inox polido e brilhante, AISI 304 liga 18.8, bitola 18, resistente à máquina de lavar.	Unidade	600
Garfo de mesa para refeição , cabo e lâmina em aço inox polido e brilhante, AISI 304 liga 18.8, bitola 18, resistente à máquina de lavar.	Unidade	300
Prato raso , em porcelana, branco, resistente a microondas e máquina de lavar louças. Medidas aproximadas: Diâmetro - 26cm; Altura - 2,5cm; aba - 3,5cm.	Unidade	900
Placa para corte de alimentos em polietileno , com canaleta , tipo Pronyl, medidas: 1,5 x 30 x 50cm, cores: vermelha, verde, branca	Unidade	09
Tampo branco em polietileno para mesa de inox com dimensões aproximadas de 190cm de comprimento por 50cm de largura (medir no local - personalizado)	Unidade	01





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações**

5.23.4. As louças e utensílios deverão ser disponibilizados em número suficiente para atendimento de todos os comensais, devendo haver uma reserva significativa para atendimento de eventual aumento de demanda.

5.23.5. As louças e utensílios deverão ser padronizados e de ótima qualidade, os quais só poderão ser utilizados pela CONTRATADA após serem formalmente avaliados e aprovados pela CONTRATANTE.

5.23.6. As louças e utensílios deverão ser substituídos pela CONTRATADA quando quebrados, trincados, lascados, entortados ou danificados de tal forma que possam comprometer a qualidade do serviço ou oferecer algum risco aos usuários. Os custos de aquisição, reposição e manutenção destes materiais serão de responsabilidade da CONTRATADA.

5.23.7. A Contratada deve se responsabilizar pela confecção das chaves de portas e armários das unidades deixando sempre cópia com a Contratante.

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

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

5.24.1. A UFDPAr disponibiliza serviço de alimentação (almoço e jantar) à comunidade universitária por meio do Restaurante Universitário, o qual serve em média 1700 refeições/dia na semana e 500 no sábado no período letivo. Essa demanda diminui em torno de 80% durante o período não letivo, o qual usualmente coincide com os meses de janeiro, fevereiro, julho e 10 a 15 dias de dezembro.

5.24.2. O quantitativo de refeições previstas deverá ser elaborado pela CONTRATADA, e estará sujeito à aprovação da CONTRATANTE, considerando o disposto nos itens 1.1 e 5.21;

5.24.3. A Universidade apresenta características administrativas específicas de funcionamento, sendo assim, caberá à CONTRATADA sempre informar-se e acordar com a





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações**

CONTRATANTE sobre a adequação do quantitativo de refeições. Outras situações como o período de recesso escolar, incidentes climáticos, feriados prolongados ou greves, entre outros casos fortuitos ou de força maior, a CONTRATADA deverá adequar o quantitativo objetivando evitar desperdícios, informando à CONTRATANTE as modificações, sendo que o risco do negócio é de responsabilidade da CONTRATADA.

5.24.4. As atividades e materiais necessários para o desenvolvimento do objeto desta contratação estão pormenorizadas neste Termo de Referência;

5.24.5. O Restaurante Universitário da UFDPAr conta com uma área total aproximada de 1.320 metros quadrados, incluindo: recepção de gêneros; almoxarifado; câmaras frigoríficas; depósito de material de limpeza; setor de produção (ilha de cocção, sala de pré-preparo de carnes, sala pré-preparo de vegetais, área de higiene de utensílios da produção); setor de distribuição; refeitório; setor de higiene dos utensílios do refeitório; guichê de vendas de fichas; vestiários dos colaboradores; banheiros dos usuários; salas administrativas; banheiros dos servidores da UFDPAr.

5.24.6. O RU funciona de segunda a sexta-feira com distribuição do almoço das 11:00 às 13:30 horas e do jantar das 17:00 às 19:00 horas. No sábado serve apenas almoço com distribuição das 11:00 às 13:00 horas.

5.25. Da concessão onerosa de uso do espaço público

5.25.1. A Contratada/Concessionária pagará à Contratante o valor mensal de R\$ 7.949,20 (sete mil novecentos e quarenta e nove reais e vinte centavos) pela concessão onerosa do espaço físico do Restaurante Universitário da UFDPAr.

5.25.1.1 Ante as particularidades desta contratação e da necessidade de fornecimento e instalação de equipamentos e disponibilização de utensílios por parte do CONTRATADO/CONCESSIONÁRIO, descritos em QUADROS 06 e 07 do Termo de Referência da contratação, o CONTRATADO/CONCESSIONÁRIO, após a assinatura do contrato, terá o prazo de até 10 (dez) dias corridos, contado da assinatura deste Termo de Contrato pelas partes, para início da efetiva prestação dos serviços objeto da contratação.

5.25.1.2 O prazo de que trata o subitem anterior não poderá ser prorrogado, ressalvados os casos fortuitos, mediante justificativa comprovada e autorização da gestão do contrato;

5.25.1.3 A contraprestação pela concessão onerosa de uso do Restaurante Universitário (RU) será devida a partir do 10º dia útil do mês subsequente ao mês da competência.





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações**

- a) Pela concessão onerosa de uso, a CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA pagará a contraprestação mensal de R\$ 7.949,20 (sete mil novecentos e quarenta e nove reais e vinte centavos), por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU), sobre a qual incidirão todos os meses de vigência do presente ajuste, incluindo eventual(is) prorrogação(ões) de prazo de vigência contratual.
- b) A GRU de que trata esta cláusula deverá ser emitida e paga até o 10º (décimo) dia útil do mês seguinte ao período de consumo (mês comercial).
- c) A CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA é responsável por responder, durante a vigência contratual, pelo pagamento das despesas relativas à manutenção da infraestrutura/predial do imóvel, impostos, taxas, tarifas de utilização de energia elétrica, bem como outras cobradas pelos órgãos públicos ou empresas concessionárias de serviço.
- d) Quanto ao consumo de energia elétrica, a Contratada deverá ressarcir mensalmente a UFDPAr, mediante recolhimento por GRU, até o 10º dia útil do mês seguinte ao período de consumo (mês comercial), o valor referente aos gastos com energia elétrica, conforme medição realizada via medidor individual de consumo.
- e) O valor da contraprestação mensal, devida pela concessão onerosa de uso do Restaurante Universitário (RU), será reajustado a cada 12 (doze) meses, contados a partir da data da assinatura do contrato, mediante a aplicação da variação do índice IGP-M (Índice Geral de Preços de Mercado), do período acumulado, calculado pela Fundação Getúlio Vargas (FGV), ou outro índice oficial definido pelo Governo Federal que possa vir a substituí-lo.
- 5.25.2. O valor da concessão onerosa foi calculado utilizando o método comparativo direto com homogeneização por fatores conforme descrito na NBR-14653. A memória de cálculo está disponível no anexo/apêndice H. Demais informações sobre o pagamento estão descritas no item 5.18. desse Termo de Referência
- 5.25.3. A CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA declarará, expressamente, no TERMO DE VISTORIA (Anexo/Apêndice G), as condições do recebimento das instalações de propriedade da Universidade Federal do Delta do Parnaíba, antes do início das atividades.
- 5.25.4. Deverá ser fixado em local visível o alvará de funcionamento.
- 5.25.5. A Contratada/Concessionária é responsável pelas despesas de serviços de terceiros que venha a instalar na área da concessão (ex: telefonia, internet e etc.).





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações**

5.25.6 Só poderá ser prorrogado o Termo de Contrato/Concessão de Uso que estiver em situação de adimplente com a Universidade Federal do Delta do Parnaíba.

Procedimentos de transição e finalização do contrato

5.9 Os procedimentos de transição e finalização do contrato constituem-se das seguintes etapas a serem realizadas pela Contratada Identificação das adequações necessárias (a); Execução das adequações (b) e Transferência de conhecimento (c):

- a) Vistoria das instalações, equipamentos, utensílios e móveis para identificar quais medidas são necessárias para garantir a devolução da área de concessão nas mesmas condições recebidas conforme termo vistoria (Anexo/Apêndice G);
- b) Realizar manutenção na área da concessão para reparação dos danos verificados no imóvel decorrente do tempo de uso ou de fatores externos ou de mau uso provocadas por si, funcionários ou prepostos. Efetuar a substituição dos equipamentos, utensílios e móveis avariados pelo mau uso até a data do encerramento do contrato, respeitando-se as normas e especificações. Realizar manutenções preventivas e corretivas de equipamentos que estejam pendentes;
- c) Reunir-se com representante da nova empresa e a equipe de fiscalização para dirimir dúvidas sobre a execução do objeto, transferência de conhecimento e de técnicas empregadas. Além disso, entregar versão final dos seguintes documentos produzidos durante o contrato: Manual de Boas Práticas, Procedimentos Operacionais Padrão, Manual de Padronização das Preparações, Fichas técnicas das preparações, Relatório com o histórico de informações referentes a Resto Ingesta, Indicador de Sobra Limpa, Pesquisa de Aceitação das Preparações e, caso houver, Lista de fornecedores da agricultura familiar com nome e contato.

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.



**UNIVERSIDADE
FEDERAL DO DELTA
DO PARNAÍBA**

Av. São Sebastião, 2819. Fátima. CEP 64202-020. Parnaíba-PI



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações**

- 6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada 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 representante 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 da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Preposto

- 6.6. A Contratada designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.
- 6.7. A Contratada deverá manter preposto da empresa no local da execução do objeto durante todo o período produção e distribuição das refeições.
- 6.8. A Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que a Contratada designará outro para o exercício da atividade.

Fiscalização

- 6.9. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);
- 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. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações

- 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);
- 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV);
- 6.14. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V);
- 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 (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

Fiscalização Administrativa

- 6.16. 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 (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).
- 6.17. 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; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).
- 6.18. Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas:
- 16.18.1. Acompanhamento diário da produção e distribuição de refeições, inclusive preenchendo listas de verificação para auxiliar na avaliação do IMR.
- 6.18.2. Degustação diária das preparações de almoço e jantar
- 6.18.3. Inspeção nas áreas de armazenamento de alimentos pelo menos uma vez por semana.
- 6.18.4. Preenchimento do IMR no último dia útil do mês analisado com envio no 1º dia útil do mês subsequente..





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações

Gestor do Contrato

- 6.19. O gestor do contrato coordenará 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).
- 6.20. O gestor do contrato acompanhará 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).
- 6.21. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).
- 6.22. O gestor do contrato emitirá 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).
- 6.23. O gestor do contrato tomará 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).
- 6.24. O gestor do contrato deverá 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).
- 6.25. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações**

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no Anexo/Apêndice do Termo de Referência, **OU** outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços **OU** o disposto neste item.

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

7.1.1.1. não produzir os resultados acordados,

7.1.1.2. deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

7.1.1.3. deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

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

7.3. A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os seguintes critérios:

7.3.1. A unidade de medida para aferição dos resultados para o pagamento à futura Contratada é a quantidade de refeições servidas, conforme estabelece a IN 05/2017, em seu Anexo V, item 2.6;

7.3.2. O Instrumento de Medição do Resultado terá como base de cálculo o valor total devido com base no número de refeições (almoço e jantar) consumidos, apurado no mês de referência;

7.3.3. O percentual de desconto será aplicado na proporção apurada dos indicadores, conforme o Anexo/Apêndice J - Cálculo de desconto da nota fiscal e valores para faturamento;

7.3.4. Do valor total apurado mensal será descontado o valor correspondente a aplicação do INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DO RESULTADO, relativos a ineficiência da CONTRATADA no atendimento dos indicadores estabelecidos;

7.3.5. A nota fiscal será emitida com base na medição apurada, após a aplicação do IMR;

7.3.6. O Cálculo do desconto da Nota Fiscal em relação à pontuação obtida no IMR é apresentado no ANEXO/APÊNDICE J.





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações**

7.3.7. O resultado mensal do IMR será encaminhado por meio eletrônico ao preposto da CONTRATADA no 1º dia útil subsequente para subsidiar a emissão da planilha de faturamento mensal dos serviços executados.

7.3.8. A planilha de faturamento mensal deve ser encaminhada pela Contratada à Contratante em até 48 horas após envio do IMR pela equipe de fiscalização.

Do recebimento

- 7.4. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 03.(três) dias, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo. (Art. 140, I, a, da Lei nº 14.133, de 2021 e Arts. 22, X e 23, X do Decreto nº 11.246, de 2022).
- 7.5. O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.
- 7.6. O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico. (Art. 22, X, Decreto nº 11.246, de 2022).
- 7.7. O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo. (Art. 23, X, Decreto nº 11.246, de 2022).
- 7.8. O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.
- 7.9. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.
- 7.9.1. 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;
- 7.9.2. 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





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações**

última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

- 7.9.3. 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. (Art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14133, de 2021)
- 7.9.4. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.
- 7.9.5. 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.
- 7.10. 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.
- 7.11. 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:
- 7.11.1. 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 (art. 21, VIII, Decreto nº 11.246, de 2022).
- 7.11.2. 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 à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;
- 7.11.3. Emitir Termo Detalhado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações**

- 7.11.4. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.
- 7.11.5. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.
- 7.12. 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 no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.
- 7.13. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.
- 7.14. 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

- 7.15. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §2º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.
- 7.16. 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
- 7.17. 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:
- 7.17.1. o prazo de validade;
 - 7.17.2. a data da emissão;
 - 7.17.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
 - 7.17.4. o período respectivo de execução do contrato;
 - 7.17.5. o valor a pagar; e
 - 7.17.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações**

- 7.18. 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 à contratante;
- 7.19. 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.
- 7.20. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).
- 7.21. 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.
- 7.22. 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.
- 7.23. 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.
- 7.24. 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

- 7.25. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 10 (dez) dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações**

- 7.26. 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 Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA (IBGE) de correção monetária.

Forma de pagamento

- 7.27. O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
- 7.28. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 7.29. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 7.29.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 7.30. 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.

7 FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

- 8.1 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

- 8.2 O regime de execução do contrato será empreitada por preço unitário.

Exigências de habilitação

- 8.3 Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:



**UNIVERSIDADE
FEDERAL DO DELTA
DO PARNAÍBA**

Av. São Sebastião, 2819. Fátima. CEP 64202-020. Parnaíba-PI



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações**

Habilitação jurídica

- 8.4 **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 8.5 **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>;
- 8.6 **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI:** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 8.7 **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.
- 8.8 **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 8.9 **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
- 8.10 Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

- 8.11 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 8.12 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



**UNIVERSIDADE
FEDERAL DO DELTA
DO PARNAÍBA**

Av. São Sebastião, 2819. Fátima. CEP 64202-020. Parnaíba-PI



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações**

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.

- 8.13 Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 8.14 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;
- 8.15 Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Municipal/Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 8.16 Prova de regularidade com a Fazenda Municipal/Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 8.17 Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Municipal/Distrital relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- 8.18 O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

- 8.19 certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;
- 8.20 certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);
- 8.21 Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando:
 - 8.21.1 Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);



**UNIVERSIDADE
FEDERAL DO DELTA
DO PARNAÍBA**

Av. São Sebastião, 2819. Fátima. CEP 64202-020. Parnaíba-PI



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações**

- 8.21.2 As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura; e
- 8.21.3 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.
- 8.21.4 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.
- 8.22 Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação patrimônio líquido mínimo de 5% (cinco por cento) do valor total estimado da contratação.
- 8.23 As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).
- 8.24 O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

Qualificação Técnica

- 8.25 Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação;
- 8.26 A declaração acima poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.
- 8.27 Registro ou inscrição da empresa na entidade profissional competente Conselho Regional de Nutricionistas (CRN – 11ª Região) da empresa participante e de seu(s) responsável(is) técnico(s), na forma do Art. 15, parágrafo único, da Lei no 6.583 de 20 de outubro de 1978), em plena validade;
- 8.27.1 Sociedades empresárias estrangeiras atenderão à exigência por meio da apresentação, no momento da assinatura do contrato, da solicitação de registro perante a entidade profissional competente no Brasil.





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações**

8.27.2. No caso de a empresa participante ou o(s) responsável(is) técnico(s) não serem registrados ou inscritos no CRN – 11ª Região, deverão ser providenciados os respectivos vistos deste órgão regional por ocasião da assinatura do contrato.

8.28 Comprovação de aptidão para execução de serviço de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

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

8.28.1.1 execução de serviços de nutrição, compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da presente licitação, envolvendo os serviços de produção, e distribuição de refeições, por um período consecutivo de 12 (doze) meses, num quantitativo equivalente a 13.000 (mil) refeições mensais.

8.28.1.2 Quanto à capacitação técnica-profissional: comprovação de que possui, na data prevista para a entrega da proposta, nutricionista responsável técnico, na forma do Art. 2º da Resolução CFN no 576/2016, por execução de serviços de características semelhantes.

8.28.2 Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

8.28.3 Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa licitante.

8.28.3 O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

9 ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Valor (R\$): 5.113.437,32

9.1 O custo estimado total da contratação é de R\$ 5.113.437,32 (cinco milhões cento e treze mil quatrocentos e trinta e sete reais e trinta e dois centavos)), conforme custos unitários apostos na tabela acima no item 1.1.



**UNIVERSIDADE
FEDERAL DO DELTA
DO PARNAÍBA**

Av. São Sebastião, 2819. Fátima. CEP 64202-020. Parnaíba-PI



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações**

10 ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

10.1.1 A contratação será atendida pela seguinte dotação:

FUNCIONAMENTO DE INSTITUIÇÕES FEDERAIS DE ENSINO SUPERIOR:

- I) GESTÃO/UNIDADE: 26455/156680
- II) FONTE DE RECURSOS: 1000
- III) PROGRAMA DE TRABALHO: 231362
- IV) ELEMENTO DE DESPESA: 33.90.39
- V) PLANO INTERNO: M20RKG01CDN

PNAES - DECRETO Nº 7.234/2010:

- I) GESTÃO/UNIDADE: 26455/156680
- II) FONTE DE RECURSOS: 1000
- III) PROGRAMA DE TRABALHO: 231369
- IV) ELEMENTO DE DESPESA: 33.90.39
- V) PLANO INTERNO: V4002N23ADN

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

10.3 Lista de Apêndices do Termo de Referência

- APÊNDICE A - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)
- APÊNDICE B - PARÂMETRO DE FREQUÊNCIA DE ALIMENTOS/PREPARAÇÕES PARA O PRATO PRINCIPAL POR REFEIÇÃO (ALMOÇO / JANTAR) RU - UFDPAR



**UNIVERSIDADE
FEDERAL DO DELTA
DO PARNAÍBA**

Av. São Sebastião, 2819. Fátima. CEP 64202-020. Parnaíba-PI



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações**

- APÊNDICE C - PARÂMETRO DE FREQUÊNCIA MÍNIMA DE ALIMENTOS/PREPARAÇÕES PARA GUARNIÇÃO POR REFEIÇÃO (ALMOÇO / JANTAR) RU-UFDPAR.
- APÊNDICE D - ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS E PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE (PIQ)
- APÊNDICE E - CRITÉRIOS DE TEMPERATURA E TEMPO A SEREM UTILIZADOS NO RU-UFDPAR
- APÊNDICE F: LISTA DE EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS E UTENSÍLIOS DISPONIBILIZADOS À CONTRATADA PELO RU- UFDPAR
- APÊNDICE G - MODELO DE TERMO DE VISTORIA DE ÁREAS CONCEDIDAS
- APÊNDICE H – MEMÓRIA DE CÁLCULO DA CONCESSÃO ONEROSA
- APÊNDICE I – ÍNDICE DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS (IMR)
- APÊNDICE J – CÁLCULO DO DESCONTO DA NF COM BASE NO IMR E VALORES PARA FATURAMENTO

Parnaíba-PI, 12 de março 2024.

EDNELDA BRITO MACHADO
Nutricionista

MEIRYANGELA SOUSA DA SILVA
Nutricionista

Identificação e assinatura do servidor (ou equipe) responsável



**UNIVERSIDADE
FEDERAL DO DELTA
DO PARNAÍBA**

Av. São Sebastião, 2819. Fátima. CEP 64202-020. Parnaíba-PI

APÊNDICE A

Estudo Técnico Preliminar 95/2023

1. Informações Básicas

Número do processo: 23855.000475/2023-81

2. Descrição da necessidade

A UFDPAr disponibiliza serviço de alimentação (almoço e jantar) à comunidade universitária no campus da instituição por meio de um Restaurante Universitário (RU). Esse setor tem como objetivo oferecer aos seus usuários uma alimentação nutricionalmente equilibrada, segura, de baixo custo, com respeito a cultura local e atenção socioambiental.

A oferta de uma alimentação saudável contribui de forma significativa para garantia de permanência estudantil e para promoção da saúde da comunidade acadêmica da UFDPAr. Além disso, consoante com as diretrizes previstas no Programa Nacional de Assistência Estudantil – PNAES (Decreto nº 7.234, de 19/07/2010), bem como no Programa Nacional de Alimentação e Nutrição e no Programa Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN) prover alimentação balanceada, em condições higiênico-sanitárias adequadas e com custo acessível aos estudantes assegura condição elementar para o bom desempenho acadêmico.

O RU oferta uma quantidade expressiva de refeições anualmente, tendo em 2019, atendido uma demanda de mais de 297.000 (duzentos e noventa e sete mil) refeições. De junho de 2022 a maio de 2023, foram servidas 321.160 (trezentos e vinte um mil e cento e sessenta) refeições e destas, 96,7% destinaram-se a estudantes regularmente matriculados. Assim, considera-se o RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO como uma das principais ações de apoio assistencial oferecido à comunidade discente nesta IFES, sendo imprescindível para os que se encontram em condições de vulnerabilidade econômica e social.

Vale salientar ainda que a comunidade universitária não conta com uma opção de consumo de refeições saudáveis e de baixo custo nas imediações da UFDPAr. Na ausência das refeições fornecidas pelo RU da UFDPAr, os discentes poderiam ser obrigados a substituir almoço e/ou jantar por lanches que embora mais “baratos” que uma refeição geralmente são ricos em calorias, açúcares, gorduras e sal, ou seja, alimentos que apresentam conteúdo nutricional bastante inadequado gerando riscos à saúde.

Nesse sentido, considerando a quantidade de atendimentos, a ausência de locais que ofereçam refeições saudáveis e de baixo custo nas imediações da UFDPAr e os prejuízos para saúde da comunidade universitária ao consumir alimentos pouco saudáveis e não necessariamente seguros do ponto de vista higiênico-sanitário fica demonstrada a essencialidade da prestação desse serviço

2.1 Normas disciplinares do serviço

Os serviços pretendidos são disciplinados pelos seguintes dispositivos legais:

RDC Nº 275/2002 - ANVISA, que dispõe sobre o regulamento técnico e procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializados de alimentos;

RDC Nº 216/2004 - ANVISA, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de boas práticas para serviços de alimentação, alterada pela RDC Anvisa nº 52, de 29 de setembro de 2014;

Resolução CFN Nº 703, de 15 de setembro de 2021, que dispõe sobre a Certidão de Registro de Atestado de Capacidade Técnica de Pessoa Jurídica e o Atestado de Responsabilidade Técnica por Execução de Serviços, expedidos pelos Conselhos Regionais de Nutricionistas, para fins de comprovação de qualificação técnica por execução de serviços nas áreas de alimentação e nutrição, e dá outras providências;

Política Nacional de Resíduos Sólidos – Lei Nº 12.305, de 2 de agosto de 2010;

Instrução Normativa SLTI/MP n. 01/2010, dispõe sobre critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviço ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional e dá outras providências.

Lei 6.514 de 1977, altera o Capítulo V do Título II da Consolidação das Leis do Trabalho, relativo a segurança e medicina do trabalho e dá outras providências;

Normas regulamentadoras do Ministério do Trabalho - disposições complementares ao Capítulo V do Título II da Consolidação das Leis do Trabalho, relativo a segurança e medicina do trabalho.

Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 05/2017, dispõe sobre as regras e diretrizes do procedimento de contratação de serviços sob o regime de execução indireta no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional

Lei 14.133, de 01 de abril de 2021, estabelece normas gerais de licitação e contratação para as Administrações Públicas diretas, autárquicas e fundacionais da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Pró-reitoria de Assuntos Estudantis	Gilvana Pessoa de Oliveira
Divisão de Alimentação e Nutrição	Ednelda Brito Machado

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Este estudo técnico preliminar visa a contratação de empresa especializada na prestação de Serviço de Alimentação e Nutrição por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição de refeições (padrão e vegana) do almoço e jantar no Restaurante Universitário (RU) da Universidade Federal do Delta do Parnaíba (UFDPAr). O objeto inclui aquisição de gêneros alimentícios e matérias primas não alimentares (sanitizante, produtos de higiene e limpeza, descartáveis, gás liquefeito de petróleo etc); processo de produção e distribuição de refeições; higienização das dependências do RU, bem como de utensílios e equipamentos utilizados; manutenção dos equipamentos e mobiliários disponibilizados pela CONTRATANTE; recursos humanos (pessoal técnico, operacional e administrativo) em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas.

Para atender com qualidade a demanda da produção estimada, o dimensionamento do pessoal técnico, operacional e administrativo deverá ser em número suficiente para execução das atividades inerentes aos cargos.

Os profissionais acima referidos deverão ser em número necessário ao bom andamento dos serviços, conforme referências específicas da área como, por exemplo, Mezomo (2015), Teixeira (1990), Gandra e Gambardella (1986).

a) Na definição do quantitativo de pessoal deverá considerar o quantitativo e tipos de refeição, setorização e funções, fluxograma ascendente de recepção, armazenamento, produção e distribuição das refeições.

b) O regime de contratação e carga horária a ser executada, assim como as demais questões trabalhistas (benefícios, descontos, dentre outros) deverá seguir o previsto em legislação pertinente (convenção coletiva de trabalho de sindicatos relativos, CLT, etc.).

Para o cálculo do número de nutricionistas nas unidades deverão ser utilizados os parâmetros estabelecidos legais estabelecidos na Resolução CFN nº 600/2017. Os nutricionistas deverão, obrigatoriamente, possuir registro no CRN-11.

Conforme especificações do Decreto 11.802/2023, do valor empregado na aquisição de gêneros alimentícios a serem usados no RU da UFDPAr, recomenda-se que 30% seja empregado na compra de alimentos provenientes de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários que se enquadrem na lei nº 14.628 de 2023 e que tenham a Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou CAF - Cadastro Nacional da Agricultura Familiar

O serviço de preparo e distribuição das refeições, em todas as suas etapas, deve ser realizado nas dependências do RU da UFDPAr, o qual está localizada na Avenida São Sebastião, nº 2819, Bairro N.S de Fátima, CEP 64202-020, na cidade de Parnaíba-PI. Todo o serviço deve atender aos procedimentos técnicos culinários e de higiene específicos para o ramo da alimentação, em consonância com as normas e legislação vigente aplicáveis nesse tipo de atividade.

As refeições preparadas devem ser distribuídas sob a modalidade de cafeteria fixa, na qual todas as preparações são porcionadas por profissionais da empresa contratada, devidamente capacitados. O porcionamento deve seguir o planejamento dietético a ser definido no Termo de Referência.

As refeições são destinadas a: 1) discentes e servidores com matrícula ativa na UFDPAr, 2) funcionários das empresas terceirizadas que prestam serviço com dedicação exclusiva de mão de obra na IFES e, mediante consulta prévia com posterior autorização da Divisão de Alimentação e Nutrição (DAN), 3) usuários externos. Os documentos a serem apresentados pelos usuários para acesso ao RU são estabelecidos pela UFDPAr.

São consideradas usuários externos as pessoas não integrantes da comunidade universitária da UFDPAr, mas que estejam

temporariamente realizando na instituição atividades relativas a ensino, pesquisa e extensão, decorrente de contratos, convênios ou da participação em eventos científicos ou culturais realizados na Universidade;

Os procedimentos para solicitar autorização de acesso ao RU por usuários externos são divulgados na página da Pró-reitoria de Assuntos Estudantis (PRAE).

O acesso ao refeitório deverá ser efetivado em fila única, com as prioridades previstas em lei, em hipótese nenhuma deverá ser facilitado o acesso de qualquer comensal em detrimento dos estudantes.

O valor da refeição pago pelos estudantes de graduação é estabelecido pela UFDPAr, sendo o restante do valor licitado subsidiado pela UFDPAr. Os estudantes de pós-graduação podem ser subsidiados conforme definido pela UFDPAr. Os demais usuários do serviço pagarão o valor integral da refeição que foi licitado.

O RU funciona de segunda a sexta-feira com distribuição do almoço das 11:00 às 13:30 horas e do jantar das 17:00 às 19:00 horas. No sábado serve apenas almoço com distribuição das 11:00 às 13 horas. Atende a comunidade acadêmica da UFDPAr nos doze meses do ano com uma produção média de 1.700 refeições/dia na semana e 500 refeições no sábado. Essa demanda diminui em torno de 80% durante o período não letivo

Em caso de problemas de saúde pública como pandemias, recesso acadêmico, ou motivos de força maior poderá haver fechamento temporário do setor.

A unidade de medida para aferição dos resultados para o pagamento à futura empresa é a quantidade de refeições servidas, conforme estabelece a IN 05/2017, em seu Anexo V, item 2.6.

Para contabilizar as refeições servidas, a Contratada deve adquirir um sistema de controle biométrico de acesso ao RU UFDPAr, o qual será gerenciado pela Contratante. Esse sistema deve ser adequado, confiável e auditável e prever equipamentos registradores (catracas, caixas registradoras ou outros similares).

Caso a UFDPAr ainda não tenha disponível os dados dos discentes no sistema SIG, a instituição realizará o cadastro semestral dos usuários do RU anteriormente à implantação do sistema biométrico.

Classificação do objeto

Trata-se de **serviço comum** conforme inciso XIII do artigo 6º da lei 14.133/2021, ou seja, aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado.

Conforme inciso XV do artigo 6º da lei 14.133/2021, serviços e fornecimentos contínuos são aqueles serviços contratados e compras realizadas pela Administração Pública para a manutenção da atividade administrativa, decorrentes de necessidades permanentes ou prolongadas

Desse modo, considerando-se as necessidades descritas, o serviço de alimentação não pode ser interrompido, sendo, portanto, **de natureza continuada**, em função da necessidade diária de refeições por parte dos alunos da UFDPAr, sem dedicação exclusiva de trabalhadores.

.Requisitos de habilitação

As empresas deverão comprovar, durante a fase de habilitação, suas qualificações técnicas através da apresentação dos seguintes documentos: registro atualizado no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN – 11ª Região) da empresa participante e de seu(s) responsável(is) técnico(s), na forma do Art. 15, parágrafo único, da Lei nº 6.583 de 20 de outubro de 1978.

No caso de a empresa participante ou o(s) responsável(is) técnico(s) não serem registrados ou inscritos no CRN – 11ª Região, deverão ser providenciados os respectivos vistos deste órgão regional por ocasião da assinatura do contrato.

Quanto à **capacitação técnica-operacional**: apresentação de um ou mais Atestados de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado devidamente identificada, em nome do participante, relativo à execução de serviços de nutrição, compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da presente licitação, envolvendo os serviços de produção, e distribuição de refeições, por um período consecutivo de 12 (doze) meses, num quantitativo equivalente a 13.000 (mil) refeições mensais.

Será admitido o somatório de atestados de desempenho anterior para efeitos de comprovação de qualificação técnica dos participantes, desde que estejam compreendidos dentro de um mesmo período de tempo.

Quanto à **capacitação técnica-profissional**: comprovação de que possui, na data prevista para a entrega da proposta, nutricionista responsável técnico, na forma do Art. 2º da Resolução CFN nº 576/2016, por execução de serviços de características semelhantes.

Critérios de sustentabilidade

A empresa a ser CONTRATADA adotará as seguintes práticas de sustentabilidade na execução dos serviços, quando couber:

- a) Uso de produtos de limpeza e conservação de superfícies, utensílios e equipamentos que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
- b) Adoção de medidas para evitar o desperdício de água tratada;
- c) Fornecimento aos empregados dos equipamentos de segurança que se fizerem necessários para a execução de serviços;
- d) Realização de um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução na produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;
- e) Prática da separação dos resíduos recicláveis descartados utilizados nos serviços para posterior destinação conforme normas internas da contratante;
- f) Previsão da destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA nº 401, de 04 de novembro de 2008;
- g) Disposição final ambientalmente adequada das embalagens, resíduos, peças e dos equipamentos após o uso em observância à Logística Reversa disposta no artigo 33 da lei 12305/2010;
- h) Geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local.

Duração inicial do contrato

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

Transição contratual

A Contratada deverá realizar a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, sem perda de informações, podendo exigir, inclusive, a capacitação dos técnicos da contratante ou da nova empresa que continuará a execução dos serviços.

A previsão de transição contratual justifica-se para manter o padrão do serviço mesmo com a troca de empresas. Dentro desse padrão estão, por exemplo, as preparações que são servidas, para as quais foram elaboradas fichas técnicas e pesquisas de aceitação. Desse modo, com a transferência de informações evita-se que todo o trabalho precise ser reiniciado em vez de aprimorado.

5. Levantamento de Mercado

O quadro 01 apresenta as soluções de mercado identificadas a partir da pesquisa de editais de pregões de outras IFES que também fornecem refeições à comunidade universitária.

Quadro 01: Soluções de Mercado para produção de refeições

Solução	Descrição resumida	Pregões identificados
01	Contratação de empresa especializada para prestação de serviço continuado com disponibilização de mão de obra com dedicação exclusiva e a universidade é responsável pelo fornecimento de matérias primas, equipamentos e manutenções.	16/2023-UFF (UASG - 150182) 19/2019-UFPI (UASG-154048)
02	Contratação de empresa especializada para prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição por meio da operacionalização e desenvolvimento	27/2021-UFRJ (UASG-13115) 05/2022-UFSJ (UASG- 154069)

	de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição de refeições. As refeições são produzidas e distribuídas nas dependências da universidade.	02/2023-IFBA (UASG-158411)
03	Contratação de empresa especializada para prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição de refeições. As refeições são produzidas nas dependências da CONTRATADA, transportadas e distribuídas nas instalações da universidade.	01/2023-UFOB (UASG-158717) 01/2023-UFC (UASG - 153045) 01/2023-UFU (UASG - 154043)

É possível verificar no quadro 01 que as soluções utilizadas pelas Instituições Federais de Ensino para fornecimento de refeições incluem a gestão mista (solução 01) e a terceirização (soluções 02, 03).

No caso da gestão mista, a IFEs realiza a contratação de serviço de empresa especializada de prestação de serviço continuado com dedicação exclusiva de mão de obra e são necessárias outras contratações correlatas para aquisição de gêneros alimentícios, material de limpeza, descartáveis, gás liquefeito de petróleo, além de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos.

No caso da terceirização, a Contratada é responsável por todas as atividades relacionadas a produção e distribuição das refeições. A principal diferença entre as soluções 02, 03 refere-se aos locais de produção e distribuição das refeições que pode ser nas dependências da CONTRATANTE ou da CONTRATADA.

A seguir são elencadas as vantagens e desvantagens de cada uma das soluções identificadas:

Solução 01

Vantagens:

a) Grande parcelamento da solução necessitando de diversas contratações correlatas, cujas licitações, no caso de gêneros, por exemplo, será de vários itens, podendo ser itens isolados ou agrupados, o que propicia maior competição e amplia a quantidade dos possíveis fornecedores da UFDPA e, conseqüentemente, favorece o melhor aproveitamento dos recursos públicos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala, possibilitando também estabelecer diretrizes para aplicação de tratamentos favorecidos e diferenciados para ME/EPP e, com isso, contribuir para o fortalecimento do mercado e desenvolvimento sustentável nacional.

Desvantagens:

- a) Considerando que as contratações são correlatas e interdependentes a instabilidade do mercado por economia em recessão, ocasionado principalmente pela pandemia do COVID-19, pode trazer problemas de logística de entrega ou suspensões por alta de preços em uma dada contratação o que prejudicará a efetivação dos serviços ao público.
- b) A instabilidade do mercado também pode ser fator de frustração do interesse do participante (fornecedor) pela não atratividade do seu valor econômico do item.
- c) A contenção de gastos e controle do orçamento e financeiro do governo pode impactar nos pagamentos dos fornecedores e a Administração deverá desenvolver um maior poder negocial no estabelecimento de estratégias junto quanto maior for o número de fornecedores para assim garantir a satisfação de todos os envolvidos.
- d) A UFDPA está em fase de implantação e ainda não foi autorizado a ampliação no quadro de funcionários, porém a realização de diversas contratações correlatas exigirá mais esforços humanos, tanto para o procedimento de licitação como para o de fiscalização contratual.

Solução 02

Vantagens

- a) Considerando o cenário nacional a licitação única do objeto em sua totalidade propicia uma maior economia de escala.
- b) É uma forma eficiente da Administração desburocratizar as aquisições exigidas para a plena realização do objeto e alcance dos resultados, pois os preços dos produtos e serviços estão oscilando fortemente, até mesmo os produtos agropecuários estão descontrolados e para cada mudança de mercado exigirá maior esforço humano e procedimento administrativo para atualizar o preço, otimizando, com certeza, os processos de equilíbrio da equação econômico-financeira formada no momento da apresentação da proposta pela empresa CONTRATADA, já que no decorrer contratual é alto o risco da Administração dever promover o restabelecimento a relação de equivalência firmada entre encargos (custo) e remuneração (preço).
- c) A estrutura existente do RU será completamente aproveitada, além das nutricionistas da UFDPA poderem pela facilidade de acesso acompanhar diretamente a qualquer tempo a execução do objeto, principalmente, quanto ao padrão de qualidade da matéria prima e do produto final, ao armazenamento adequado, às condições higiênico-sanitárias de produção/distribuição das refeições e assim aferir o cumprimento dos termos legais e contratuais.
- d) Maior flexibilidade e capacidade para suportar oscilações de preços tanto dos serviços quanto dos produtos, pois um ou outro ora aumenta ora diminui e mantém o preço justo acordado garantindo um menor risco de realinhamento de preços.
- e) Tal solução atende ao parcelamento único do objeto, já que se conseguirá maior economicidade na contratação sem perder de

vista a eficiência e garantirá o pleno atendimento do interesse público e alcance dos resultados pretendidos, portanto cumprirá a finalidade pública.

f) Diminui risco de inexecução contratual parcial ou total devido fatores motivados por instabilidade no mercado.

Desvantagens:

a) Baixo parcelamento do objeto, já que será um objeto dividido em um único lote de dois itens (almoço e jantar) que é técnico e economicamente viável.

b) Consumo de energia elétrica e água já que serão usadas as dependências da UFDFPar para produção e distribuição das refeições.

Solução 03

Vantagens

a) Considerando que a produção das refeições será nas próprias instalações da CONTRATADA e considerando que o armazenamento dos alimentos também será nas instalações da CONTRATADA haverá um impacto positivo quanto a economia ocasionada redução de custos de energia, principalmente com a refrigeração de insumos alimentícios. Ou seja, há um custo-benefício de curto prazo, pois mensalmente se perceberá a economia.

Desvantagens

a) Desperdício da estrutura de cozinha industrial existente na UFDFPar, a qual está em plenas condições de funcionamento.

b) A ociosidade de alguns equipamentos industriais, o que exigiria maior atenção a eles, equipamentos sem uso tendem a ter maiores custos com manutenções.

c) Necessidade de transporte das refeições até o local a ser atendido aumentando o custo.

d) Risco de a empresa CONTRATADA servir as refeições com atrasos ou em quantidade insuficiente em decorrência do trajeto a ser percorrido.

Justifica-se a escolha da solução 02, pois permite maior flexibilidade e capacidade para suportar oscilações de preços diante do cenário de instabilidade econômica pós pandemia de COVID 19 e dos conflitos armados em países exportadores de matéria prima (Ex: conflito Rússia/Ucrânia). Além disso, a redução no número de contratações correlatas exige menos esforços humanos para procedimentos licitatórios e de fiscalização, dos quais não se dispõe neste momento de implantação da UFDFPar. Por último, enfatiza-se o aproveitamento da estrutura física do RU existente na instituição.

6. Descrição da solução como um todo

O RU da UFDFPar é uma unidade de alimentação e nutrição que funciona de segunda a sexta-feira com distribuição do almoço das 11:00 às 13:30 horas e do jantar das 17:00 às 19:00 horas. No sábado serve apenas almoço com distribuição das 11:00 às 13 horas. Atende a comunidade acadêmica da UFDFPar nos doze meses do ano com uma produção média de 1.700 refeições/dia na semana e 500 refeições no sábado. Essa demanda diminui em torno de 80% durante o período não letivo.

Para garantir a continuidade desse benefício à comunidade universitária será contratada uma empresa especializada para prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição de refeições (padrão e vegana) do almoço e jantar no RU da UFDFPar.

O objeto inclui: a) aquisição de gêneros alimentícios e matérias primas não alimentares (sanitizante, produtos de higiene e limpeza, descartáveis, gás liquefeito de petróleo etc); b) processo de produção e distribuição de refeições; c) higienização das dependências do RU, bem como de utensílios e equipamentos utilizados; d) manutenção dos equipamentos e mobiliários disponibilizados pela CONTRATANTE; e) recursos humanos (pessoal técnico, operacional e administrativo) em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas.

O detalhamento do planejamento dietético, qualidade dos gêneros, controle bacteriológico e demais atividades relacionadas a produção e distribuição das refeições serão pormenorizadas no Termo de Referência.

Considerando que não é permitida a cessão gratuita de imóvel da Instituição conforme artigo 5º da Lei nº 6.120, de 15 de outubro de 1974, a contratação será mediante concessão onerosa de uso de espaço público do Ru da UFDFPar, associada ao ressarcimento do consumo de energia elétrica.

Considerando que a água utilizada no RU da UFDFPar é de fonte alternativa de abastecimento (poço), não será solicitado ressarcimento referente a esse item, porém será instalado medidor individualizado para acompanhar o consumo mensal de água no setor.

Informações detalhadas sobre a concessão onerosa e ressarcimento da energia elétrica serão incluídas no termo de referência e descreverão, entre outros, a metodologia de cálculo dos valores e forma de pagamento.

A UFDPar colocará à disposição da CONTRATADA instalações, mobiliário, equipamentos e utensílios existentes no RU discriminados no Termo de Referência.

Deverá ser feito um check list inicial contendo informações acerca da quantidade e verificação do estado de conservação dos equipamentos, mobiliários e utensílios no primeiro dia de execução do contrato.

A Contratada deverá adquirir e instalar 01 (um) sistema de controle biométrico de acesso ao RU com equipamentos registradores como catracas, caixas registradoras ou outros similares

A Contratada deverá adquirir equipamentos e utensílios complementares para a produção e distribuição das refeições que se fizerem necessários para além dos cedidos pela UFDPar, os quais devem ser de qualidade satisfatória e em número suficiente para execução dos serviços, além de serem adequados às legislações de segurança do trabalho vigentes.

No Termo de Referência será incluído uma lista de equipamentos e utensílios que devem ser adquiridos pela Contratada no início da prestação do serviço a fim de complementar os cedidos pela UFDPar.

Garantia Contratual

Considerando que a Contratada utilizará espaço físico, equipamentos, móveis e utensílios cedidos pela UFDPar e será responsável por sua guarda e manutenção preventiva e corretiva durante a vigência do contrato será exigido a garantia contratual de que tratam os artigos 96º, 97º, 98º, 100º e 101º da lei 14.133/2021.

No Contrato 01/2022, com mesmo objeto, também houve previsão de garantia contratual.

A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

- prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;
- prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
- multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e
- obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pela Contratada, quando couber.

A Contratada apresentará comprovante de prestação de garantia em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do contrato, com validade durante a execução do contrato e 90 (noventa) dias após término da vigência contratual, devendo ser renovada a cada prorrogação, podendo optar por:

- caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados por seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia;
- seguro-garantia;
- fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil.
- título de capitalização custeado por pagamento único, com resgate pelo valor total.

Quando optar por seguro garantia esta deve ser apresentada no máximo até a assinatura do contrato.

A garantia, nas modalidades caução e fiança bancária, deverá ser prestada em até 10 dias úteis após a assinatura do contrato.

Reajuste

Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante aplicação, pelo contratante, do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA (IBGE).

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Para obter a quantidade estimada anual utilizou-se o seguinte cálculo (Média mensal do período letivo *9) + (Média mensal do período não letivo *3).

Quadro 05: Quantidade Estimada anual de almoço e jantar no Restaurante Universitário da UFDPAr.

Refeição	Média mensal no período letivo	Média mensal no período não letivo	Quantidade estimada anual
Almoço	20.293	8.598	208.429
Jantar	12.942	4.672	130.490

Os quadros abaixo apresentam a série histórica com o número de refeições servidas no RU da UFDPAr de 2017 a 2023. Ressalta-se que nos anos de 2020 e 2021 não houve fornecimento de refeições, pois as aulas presenciais foram suspensas devido a pandemia de COVID 19. Com o retorno presencial em 17/06/2022, o RU voltou a servir refeições para a comunidade universitária. Desse modo, no último ano da série incluiu-se os sete meses de funcionamento de 2022 e cinco meses de 2023 para totalizar 12 meses.

2017					2018			
Meses	Almoço	Jantar	Total		Meses	Almoço	Jantar	Total
jan	11.736	4.527	16.263		jan	3.408	0	3.408
fev	3.027	0	3.027		fev	4.373	0	4.373
mar	10.830	5.737	16.567		mar	23.344	12.952	36.296
abr	16.479	9.330	25.809		abr	24.773	15.340	40.113
mai	22.420	12.973	35.393		mai	24.234	13.617	37.851
jun	19.738	10.844	30.582		jun	21.668	12.634	34.302
jul	9.413	2.786	12.199		jul	5.782	486	6.268
ago	17.532	8.883	26.415		ago	24.140	14.137	38.277
set	21.473	12.066	33.539		set	24.377	14.041	38.418
out	18.977	11.571	30.548		out	17.405	11.180	28.585
nov	19.191	11.578	30.769		nov	23.161	13.730	36.891
dez	6.031	1.921	7.952		dez	9.594	3.434	13.028
Total	176.847	92.216	269.063		Total	206.259	111.551	317.810

2019				2022 e 2023			
Meses	Almoço	Jantar	Total	Meses	Almoço	Jantar	Total
jan	4.314	0	4.314	jun	8.792	6.684	15.476
fev	13.713	6.539	20.252	jul	22.961	15.291	38.252
mar	20.778	12.751	33.529	ago	24.852	15.797	40.649
abr	22.314	12.584	34.898	set	17.839	11.676	29.515
mai	21.759	13.462	35.221	out	9.167	5.367	14.534
jun	16.123	8.403	24.526	nov	11.280	6.114	17.394
jul	4.072	0	4.072	dez	15.499	8.619	24.118
ago	20.222	11.606	31.828	jan	17.281	11.519	28.800
set	24.229	14.210	38.439	fev	16.699	10.402	27.101
out	19.616	10.746	30.362	mar	22.318	13.889	36.207
nov	20.341	10.467	30.808	abr	5.347	2.535	7.882
dez	6.697	2.453	9.150	mai	24.893	16.339	41.232
Total	194.178	103.221	297.399	Total	196.928	124.232	321.160

Observando a série histórica percebe-se o crescimento no número de refeições servidas ao longo dos anos. Para estimar a quantidade anual de almoços e jantares foram realizados os seguintes passos:

1. Escolheu-se o último quadro da série temporal que traz os dados mais recentes de fornecimento de refeições no RU da UFDPar.
2. Desconsiderou-se as refeições servidas em junho de 2022, porque neste mês o RU só funcionou 10 dias o que puxaria erroneamente as médias para baixo e poderia subestimar o quantitativo de refeições;
3. Calculou-se a média aritmética mensal para almoço e para jantar no período letivo (julho, agosto, setembro, dezembro, janeiro, fevereiro, março e maio).
4. As respectivas médias foram multiplicados por 9 obtendo-se assim os totais estimados para almoço e jantar no período letivo.
5. Calculou-se a média aritmética mensal para almoço e para jantar no período não letivo (outubro, novembro e abril).
6. As respectivas médias foram multiplicados por 3 obtendo-se assim os totais estimados para almoço e jantar no período não letivo.
7. Somou-se o Total estimado para almoço do período letivo e não letivo se obtendo assim a estimativa anual para essa refeição;
8. Somou-se o Total estimado para jantar do período letivo e não letivo se obtendo assim a estimativa anual para essa refeição;
9. Realizou-se a média aritmética das refeições separando período letivo e não letivo para dar mais uniformidade a medida, uma vez que ocorre uma redução significativa na quantidade servida durante as férias.

MEMÓRIA DO CÁLCULO

ALMOÇO

Média do almoço no período letivo = $(22.961+24.852+17.839+15.499+17.281+16.699+22.318+24.893) / 8$

Média mensal do almoço no período letivo = 20.293

Total estimado para almoço no período letivo = $20.293 * 9$

Total estimado para almoço no período letivo = 182.635

Média do almoço no período não letivo = $(9.167 + 11.280 + 5347) / 3$

Média mensal do almoço no período não letivo = 8.598

Total estimado para almoço no período não letivo = $8.598 * 3$

Total estimado para almoço no período não letivo = 25.794

Quantidade estimada anual do almoço = $182.635 + 25.794$

Quantidade estimada anual do almoço = 208.429

JANTAR

Média do jantar no período letivo = $(15.291+15.797+11.676+8.619+11.519+10.402+13.889+16.339) / 8$

Média mensal do jantar no período letivo = 12.942

Total estimado para jantar no período letivo = $12.942 * 9$

Total estimado para jantar no período letivo = 116.474

Média mensal do jantar no período não letivo = $(5.367 + 6.114 + 2.535) / 3$

Média mensal do jantar no período não letivo = 4.672

Total estimado para jantar no período não letivo = $4.672 * 3$

Total estimado para jantar no período não letivo = 14.016

Quantidade estimada anual do jantar = $116.474 + 14.016$

Quantidade estimada anual do jantar = 130.490

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 5.133.437,32

RELATÓRIO DE PESQUISA DE PREÇOS

I - OBJETO DA CONTRATAÇÃO

Contratação de empresa especializada na prestação de Serviço de Alimentação e Nutrição por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição de refeições (padrão e vegana) do almoço e jantar no Restaurante Universitário (RU) da Universidade Federal do Delta do Parnaíba (UFDPar).

II - FONTES CONSULTADAS

2.1. Para a definição do valor estimado da contratação foram utilizados os parâmetros dos incisos I e II do artigo 5º da IN SEGES/ME nº 65/2021.

2.2. Foi realizada a pesquisa usando o Painel de Preços (paineldepregos.planejamento.gov.br) e a ferramenta Banco de Preços (www.comprasgovernamentais.gov.br) de modo a priorizar a consulta aos sistemas oficiais de governo e às contratações similares feitas pela Administração Pública, em conformidade com o artigo 5º, §1º, da IN SEGES/ME nº 65/2021.

2.3. O preço estimado para a contratação considerou o mínimo de três preços, nos termos do artigo 6º, §5º da IN SEGES/ME nº 65/2021.

III - SÉRIE DE PREÇOS COLETADOS

3.1 O passo a passo seguido para coleta dos preços foi:

a) Acesso ao Painel de Preços em paineldepregos.planejamento.gov.br;

b) Aplicação dos filtros: (código do serviço: 5320; descrição do item: refeições industriais - preparo e distribuição; unidade de fornecimento: unidade; modalidade da compra: pregão; ano da compra: 2023;). Essa pesquisa retornou 51 processos de compras com 299 itens (Anexo I);

c) Após excluir 271 itens (Outro objeto – 222; Outra refeição – 23; Sem ata disponível – 11; Outros - 15) restaram 14 itens de almoço e 14 itens de jantar discriminados nos quadros 07 e 08.

d) A coleta de preços usando a ferramenta Banco de Preços foi realizada pela servidora Roberta Rozimeire Barsanulfo de Freitas Viana, que encaminhou cotação com 06 itens, conforme relatório disponível no Anexo II.

e) Após análise crítica, realizada pela servidora Ednelda Brito Machado, foram excluídos 02 itens (Repetido do painel de preços - 01; Outro objeto - 1), restaram 02 itens de almoço e 02 de jantar discriminados nos quadros 07 e 08.

3.2 O relatório com todos os preços coletados e sua análise crítica encontra-se no anexo I deste Estudo Técnico Preliminar.

IV - METODOLOGIA PARA OBTENÇÃO DO PREÇO ESTIMADO

4.1. A obtenção do preço estimado deu-se com base na média dos valores obtidos na pesquisa de preços em conformidade com o artigo 6º, da IN SEGES/ME nº 65/2021.

V - MEMÓRIA DE CÁLCULO E CONCLUSÃO

5.1 Estima-se para essa contratação o valor de R\$ 5.113.437,32 (cinco milhões cento e treze mil quatrocentos e trinta e sete reais e trinta e dois centavos) conforme quadro 06 e memória de cálculo a seguir.

Quadro 06: Estimativa do Valor da Contratação

Item	Descrição do item	Unidade	Quantidade anual	Valor Unitário(R\$)	Valor total (R\$)
01	Refeições Industriais. Preparo /Distribuição do Almoço no RU da UFDPAr.	Unidade	208.429	15,28	3.184.795,12
02	Refeições Industriais. Preparo /Distribuição do jantar no RU da UFDPAr.	Unidade	130.490	14,78	1.928.642,20
Total					5.113.437,32

a) A quantidade anual de refeições foi estimada conforme metodologia descrita no item 07 deste Estudo Técnico Preliminar.

b) Realizou-se a média aritmética dos preços das refeições de almoço e de jantar para definir o valor unitário dessas refeições.

Quadro 07: Planilha resumo da pesquisa de preços realizada para o almoço

Item	CATSER	Valor unitário	Data da compra	Identificação
01	5320	19,00	27/01/2023	Pregão 01/2023 - UASG-158351 - Item 1 (Painel de Preços)
02	5320	18,00	27/01/2023	Pregão 01/2023 - UASG-158351 - Item 4 (Painel de Preços)

03	5320	13,99	21/06/2023	Pregão 02/2023 - UASG-453719 - Item 2 (Painel de Preços)
04	5320	14,55	01/03/2023	Pregão 04/2023 - UASG-154419 - Item 2 (Painel de Preços)
05	5320	21,49	12/06/2023	Pregão 09/2023 - UASG-154419 - Item 2 (Painel de Preços)
06	5320	14,40	07/08/2023	Pregão 22/2023 - UASG-153065- Item 2 (Painel de Preços)
07	5320	14,00	07/08/2023	Pregão 22/2023 - UASG-153065- Item 7 (Painel de Preços)
08	5320	13,98	07/08/2023	Pregão 22/2023 - UASG-153065- Item 12 (Painel de Preços)
09	5320	13,34	07/08/2023	Pregão 22/2023 - UASG-153065- Item 16 (Painel de Preços)
10	5320	13,34	07/08/2023	Pregão 22/2023 - UASG-153065- Item 20 (Painel de Preços)
11	5320	18,63	13/06/2023	Pregão 49/2023 - UASG-153079- Item 2 (Painel de Preços)
12	5320	11,00	17/02/2023	Pregão 15/2022 - UASG-158381- Item 1 (Painel de Preços)
13	5320	16,00	17/02/2023	Pregão 34/2022 - UASG-154421 - Item 2 (Painel de Preços)
14	5320	11,95	27/02/2023	Pregão 37/2022 - UASG-153080 - Item 2 (Painel de Preços)
15	5320	16,30	14/07/2023	Pregão 74/2023 - UASG-153079 - Item 2 (Banco de preços - www.comprasgovernamentais.gov.br)
16	5320	14,55	23/02/2023	Pregão 42/2023 - UASG-154419 - Item 2 (Banco de preços - www.comprasgovernamentais.gov.br)
MÉDIA ARITMÉTICA = R\$15,28				

Quadro 08: Planilha resumo da pesquisa de preços realizada para o jantar

Item	CATSER	Valor unitário	Data da compra	Identificação
01	5320	17,00	27/01/2023	Pregão 01/2023 - UASG-158351 - Item 2 (Painel de Preços)
02	5320	17,00	27/01/2023	Pregão 01/2023 - UASG-158351 - Item 5 (Painel de Preços)
03	5320	7,90	21/06/2023	Pregão 02/2023 - UASG-453719 - Item 4 (Painel de Preços)
04	5320	14,98	01/03/2023	Pregão 04/2023 - UASG-154419 - Item 3 (Painel de Preços)
05	5320	21,49	12/06/2023	Pregão 09/2023 - UASG-154419 - Item 3 (Painel de Preços)
06	5320	14,40	07/08/2023	Pregão 22/2023 - UASG-153065- Item 3 (Painel de Preços)
07	5320	14,20	07/08/2023	Pregão 22/2023 - UASG-153065- Item 8 (Painel de Preços)
08	5320	13,98	07/08/2023	Pregão 22/2023 - UASG-153065- Item 13 (Painel de Preços)
09	5320	13,34	07/08/2023	Pregão 22/2023 - UASG-153065- Item 17 (Painel de Preços)
10	5320	13,34	07/08/2023	Pregão 22/2023 - UASG-153065- Item 21 (Painel de Preços)
11	5320	19,18	13/06/2023	Pregão 49/2023 - UASG-153079- Item 3 (Painel de Preços)
12	5320	11,20	17/02/2023	Pregão 15/2022 - UASG-158381- Item 3 (Painel de Preços)
13	5320	16,00	17/02/2023	Pregão 34/2022 - UASG-154421 - Item 3 (Painel de Preços)
14	5320	12,20	27/02/2023	Pregão 37/2022 - UASG-153080 - Item 2 (Painel de Preços)
15	5320	14,03	27/12/2022	Pregão 19711/2022 - UASG-158154 - Item 1 (Banco de preços - www.comprasgovernamentais.gov.br)
16	5320	16,30	14/07/2023	Pregão 74/2023 - UASG-153079 - Item 3 (Banco de preços - www.comprasgovernamentais.gov.br)
MÉDIA ARITMÉTICA = R\$ 14,78				

VI - IDENTIFICAÇÃO DOS AGENTES RESPONSÁVEIS PELA PESQUISA DE PREÇOS

6.1. A presente pesquisa de preços foi conduzida por: Ednelda Brito Machado, matrícula nº 1968896.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Considerando a natureza dos serviços a serem prestados, entende-se que não é possível o parcelamento da solução, sendo licitado um único lote com dois itens (almoço e jantar). Justifica-se o agrupamento dos itens pela inviabilidade de execução dos serviços por diferentes fornecedores compartilhando o mesmo espaço de produção e distribuição das refeições. Espera-se otimizar a fiscalização dos serviços de alimentação, assim como apresentar maior viabilidade econômica aos licitantes.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não existem contratações correlatas ou interdependentes.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação está prevista no Plano Anual de Contratações de 2023.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Oferecer à comunidade universitária da UFDPAr refeições de qualidade a custo acessível, contribuindo para a condução das atividades laborais e de ensino, pesquisa e extensão.

Promover segurança alimentar e nutricional aos discentes. Contribuir para permanência dos discentes nos cursos de graduação presencial na UFDPAr.

13. Providências a serem Adotadas

A CONTRATADA deverá providenciar utensílios adequados em quantidade suficiente para o preparo e distribuição das refeições.

A CONTRATADA deverá providenciar os equipamentos dispostos no termo de referência para o início da vigência contratual.

A CONTRATADA deverá providenciar manutenção corretiva nos equipamentos listados no termo de referência para o início da vigência contratual.

A CONTRATANTE disponibilizará à CONTRATADA área de produção e distribuição das refeições no Restaurante Universitário situado no Campus Ministro Reis Velloso em Parnaíba-PI. Neste espaço serão disponibilizados pela CONTRATANTE à CONTRATADA alguns equipamentos, utensílios e mobiliário a serem listados em inventário inicial.

Previamente ao início da execução, a fiscalização do Contrato convocará a CONTRATADA para a reunião de implantação, incluindo questões acerca das obrigações contratuais, estratégias para execução do objeto, procedimentos de fiscalização e gerenciamento do Contrato, método de aferição dos resultados e sanções aplicáveis, registrando os assuntos em ata.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Produção de resíduos sólidos de origem alimentar - propor estratégias para reduzir a quantidade de resíduo, tais como a realização de campanhas junto aos usuários para redução do desperdício de alimentos e a criação de receitas para aproveitamento integral dos alimentos.

Produção de resíduo de óleo, propor a destinação às empresas de fabricação de biodiesel.

Consumo de energia e água - propor a realização de treinamentos com os colaboradores para adoção de práticas voltadas ao consumo consciente.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Os estudos preliminares evidenciaram que a contratação de empresa especializada na prestação de Serviço de Alimentação e Nutrição por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição de refeições (padrão e vegana) do almoço e jantar em Restaurantes Universitários é bastante comum em várias instituições de ensino superior do país.

Além disso, a análise realizada para subsidiar a construção desse documento e a experiência já adquirida com esse tipo de contratação permitiram propor aprimoramentos na nova licitação, a qual se mostra viável tecnicamente. Diante do exposto, declara-se ser viável a contratação da solução pretendida.

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](#).

EDNELDA BRITO MACHADO

Nutricionista



Assinou eletronicamente em 02/01/2024 às 13:53:33.

MEIRYANGELA SOUSA DA SILVA

Nutricionista



Assinou eletronicamente em 02/01/2024 às 15:29:28.

Lista de Anexos

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

- Anexo I - Anexo I - Relatório de análise crítica dos preços coletados.pdf (815.71 KB)
- Anexo II - Anexo II - Relatório Cotação banco de preços RU.pdf (124.05 KB)

**Anexo I - Anexo I - Relatório de análise crítica dos preços
coletados.pdf**

PAINEL: SERVIÇOS							
Quantidade total de registros: 299							
Filtros: Código do item:5320; Descrição do Item:Refeições industriais – Preparo e Distribuição; Unidade: Unidade;							
Forma continuação: Modalidade de Compra: Pregão; Ano da Compra: 2023.							
Id. da Compra	Item	CATSER	UNIDADE	Quantidade	Valor Unitário	UASG	Análise (Incluir sim ou não? Justificativa)
01076/2023	00001	5320	UNIDADE	1	3323296,56	113206	Não. Tem só um item para todas as refeições
00001/2023	00001	5320	UNIDADE	121.000	5,6399	152800	Não. Outra refeição - Lanche
00008/2022	00001	5320	UNIDADE	67.584	11,90	153038	Não. Tem só um item para todas as refeições
00021/2023	00001	5320	UNIDADE	132.000	14,89	153038	Não. Outro objeto - refeição transportada
00002/2023	00002	5320	UNIDADE	1.800	0,73	153046	Não. Outra refeição - Lanche
00002/2023	00001	5320	UNIDADE	27.000	10,42	153046	Não. Outra refeição - Lanche
00022/2023	00008	5320	UNIDADE	74.000	14,20	153065	SIM JANTAR
00022/2023	00010	5320	UNIDADE	4.000	7,10	153065	Não. Refeição com subsídio parcial
00022/2023	00014	5320	UNIDADE	8.000	6,99	153065	Não. Refeição com subsídio parcial
00022/2023	00023	5320	UNIDADE	8.000	6,67	153065	Não. Refeição com subsídio parcial
00022/2023	00007	5320	UNIDADE	96.800	14,00	153065	SIM ALMOÇO
00022/2023	00004	5320	UNIDADE	180.000	7,20	153065	Não. Refeição com subsídio parcial
00022/2023	00001	5320	UNIDADE	23.600	7,96	153065	Não. Outra refeição – Desjejum
00022/2023	00006	5320	UNIDADE	29.600	7,00	153065	Não. Outra refeição – Desjejum
00022/2023	00002	5320	UNIDADE	260.600	14,40	153065	SIM ALMOÇO
00022/2023	00016	5320	UNIDADE	52.000	13,34	153065	SIM ALMOÇO
00022/2023	00018	5320	UNIDADE	8.000	6,67	153065	Não. Refeição com subsídio parcial
00022/2023	00021	5320	UNIDADE	42.800	13,34	153065	SIM JANTAR
00022/2023	00011	5320	UNIDADE	54.200	7,00	153065	Não. Outra refeição – Desjejum
00022/2023	00019	5320	UNIDADE	4.000	6,67	153065	Não. Refeição com subsídio parcial
00022/2023	00012	5320	UNIDADE	112.600	13,98	153065	SIM ALMOÇO
00022/2023	00005	5320	UNIDADE	60.000	7,20	153065	Não. Refeição com subsídio parcial
00022/2023	00017	5320	UNIDADE	38.000	13,34	153065	SIM JANTAR
00022/2023	00015	5320	UNIDADE	4.000	6,99	153065	Não. Refeição com subsídio parcial
00022/2023	00020	5320	UNIDADE	35.600	13,34	153065	SIM ALMOÇO
00022/2023	00003	5320	UNIDADE	160.400	14,40	153065	SIM JANTAR
00022/2023	00013	5320	UNIDADE	97.600	13,98	153065	SIM JANTAR
00022/2023	00009	5320	UNIDADE	8.000	7,00	153065	Não. Refeição com subsídio parcial
00022/2023	00022	5320	UNIDADE	4.000	6,67	153065	Não. Refeição com subsídio parcial
Id. da Compra	Item	CATSER	UNIDADE	Quantidade	Valor Unitário	UASG	Análise (Incluir sim ou não? Justificativa)
00049/2023	00004	5320	UNIDADE	12.500	2,02	153065	Não. Outro objeto - kit marmita
00049/2023	00001	5320	UNIDADE	32.000	7,93	153079	Não. Outra refeição – Desjejum
00049/2023	00003	5320	UNIDADE	32.000	19,18	153079	SIM JANTAR
00049/2023	00002	5320	UNIDADE	79.000	18,63	153079	SIM ALMOÇO
00037/2022	00004	5320	UNIDADE	1.188.000	7,17	153080	Não. Refeição com subsídio parcial
00037/2022	00002	5320	UNIDADE	1.188.000	11,25	153080	SIM ALMOÇO
00037/2022	00003	5320	UNIDADE	712.800	12,90	153080	SIM JANTAR
00037/2022	00005	5320	UNIDADE	712.800	7,32	153080	Não. Refeição com subsídio parcial
00037/2022	00001	5320	UNIDADE	237.600	10,31	153080	Não. Outra refeição – Desjejum
00001/2023	00002	5320	UNIDADE	1	1780000,00	154043	Não. Outro objeto - refeição transportada
00001/2023	00001	5320	UNIDADE	1	30906086,41	154043	Não. Outro objeto - refeição transportada
00013/2023	00008	5320	UNIDADE	5.000	71,78	154049	Não. Nenhuma ata encontrada
00013/2023	00002	5320	UNIDADE	138.499	7,48	154049	Não. Nenhuma ata encontrada
00013/2023	00005	5320	UNIDADE	25.000	6,91	154049	Não. Nenhuma ata encontrada
00013/2023	00001	5320	UNIDADE	1.288.782	15,58	154049	Não. Nenhuma ata encontrada
00013/2023	00004	5320	UNIDADE	25.000	6,00	154049	Não. Nenhuma ata encontrada
00013/2023	00003	5320	UNIDADE	25.000	4,60	154049	Não. Nenhuma ata encontrada
00013/2023	00007	5320	UNIDADE	5.000	69,35	154049	Não. Nenhuma ata encontrada
00013/2023	00006	5320	UNIDADE	5.000	46,00	154049	Não. Nenhuma ata encontrada
00013/2023	00009	5320	UNIDADE	5.000	99,50	154049	Não. Nenhuma ata encontrada
00023/2023	00001	5320	UNIDADE	432.000	11,95	154358	Não. Nenhuma ata encontrada
00004/2023	00002	5320	UNIDADE	136.000	14,55	154419	SIM ALMOÇO
00004/2023	00003	5320	UNIDADE	52.800	14,98	154419	SIM JANTAR
00004/2023	00001	5320	UNIDADE	26.400	6,43	154419	Não. Outra refeição – Desjejum
00009/2023	00001	5320	UNIDADE	17.600	15,01	154419	Não. Outra refeição – Desjejum
00009/2023	00002	5320	UNIDADE	44.000	21,49	154419	SIM ALMOÇO
00009/2023	00003	5320	UNIDADE	33.000	21,49	154419	SIM JANTAR
00034/2022	00003	5320	UNIDADE	46.296	16,00	154421	SIM JANTAR
00034/2022	00002	5320	UNIDADE	156.672	16,00	154421	SIM ALMOÇO
00034/2022	00001	5320	UNIDADE	25.908	7,00	154421	Não. Outra refeição – Desjejum
00017/2023	00001	5320	UNIDADE	1	4244643,36	155018	Não. Outro objeto - refeição transportada
00001/2023	00003	5320	UNIDADE	1.126	2,93	158121	Não. Outra refeição - Lanche
00001/2023	00001	5320	UNIDADE	9.320	3,68	158121	Não. Outra refeição - Lanche
00001/2023	00002	5320	UNIDADE	3.880	3,37	158121	Não. Outra refeição - Lanche
00001/2023	00005	5320	UNIDADE	3.000	17,00	158351	SIM JANTAR
Id. da Compra	Item	CATSER	UNIDADE	Quantidade	Valor Unitário	UASG	Análise (Incluir sim ou não? Justificativa)
00001/2023	00006	5320	UNIDADE	8.000	12,00	158351	Não. Outra refeição - Lanche
00001/2023	00004	5320	UNIDADE	20.000	18,00	158351	SIM ALMOÇO
00001/2023	00001	5320	UNIDADE	30.000	19,00	158351	SIM ALMOÇO
00001/2023	00002	5320	UNIDADE	5.000	17,00	158351	SIM JANTAR
00001/2023	00003	5320	UNIDADE	5.000	12,00	158351	Não. Outra refeição - Lanche
00015/2022	00001	5320	UNIDADE	100.000	11,00	158381	SIM ALMOÇO
00015/2022	00002	5320	UNIDADE	40.000	11,20	158381	SIM JANTAR
00013/2022	00002	5320	UNIDADE				



MINISTÉRIO DA
GESTÃO E DA INOVAÇÃO
EM SERVIÇOS PÚBLICOS



MÉDIA

R\$ 572.804,22

MEDIANA

R\$ 16,00

MENOR

R\$ 0,73

FILTROS APLICADOS

Unidade de Fornecimento Código Material/Serviço Descrição

Ano da Compra Modalidade da Compra

UNIDADE

5320

REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO 2023

Pregão

Quantidade total de registros: 299

Registros apresentados: 1 a 50

Identificação da Compra	Número do Item	Modalidade	Código do CATSERV	Descrição do Item	Descrição Complementar	Unidade de Fornecimento	Quantidade Ofertada	Valor Unitário	Fornecedor	Órgão	UASG	Data da Compra
01076/2023	00001	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$3323296,56	MC ALIMENTACAO E SERVICOS LTDA	MINISTERIO DE MINAS E ENERGIA - MME	113206 - INDUSTRIAS NUCLEARES DO BRASIL S/A	23/08/2023
00001/2023	00001	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	121.000	R\$5,6399	GEX SERVICOS INTEGRADOS LTDA	INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC. DE ALAGOAS	152800 - CAMPUS PENEDO_INSTITUTO FED. ED. ALAGOAS	27/03/2023
00008/2022	00001	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	67.584	R\$11,90	JBL COMERCIO E SERVICOS LTDA	UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA	153038 - UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA-UF/BA	27/03/2023
00021/2023	00001	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	132.000	R\$14,89	M S SOUSA & MIRANDA ALIMENTACAO LTDA	UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA	153038 - UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA-UF/BA	12/06/2023
00002/2023	00002	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1.800	R\$0,73	BIC SOLUCOES EM ALIMENTACAO LTDA	UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITO SANTO	153046 - UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITO SANTO/ES	13/03/2023

00002/2023	00001	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	27.000	R\$10,42	BIC SOLUCOES EM ALIMENTACAO LTDA	UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITO SANTO	153046 - UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITO SANTO/ES	13/03/2023
00022/2023	00008	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	74.000	R\$14,20	SAMIR CAVALCANTE AUR	UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAIBA	153065 - UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA - CAMPOS I	07/08/2023
00022/2023	00010	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	4.000	R\$7,10	SAMIR CAVALCANTE AUR	UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAIBA	153065 - UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA - CAMPOS I	07/08/2023
00022/2023	00014	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	8.000	R\$6,99	SAMIR CAVALCANTE AUR	UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAIBA	153065 - UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA - CAMPOS I	07/08/2023
00022/2023	00023	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	8.000	R\$6,67	SAMIR CAVALCANTE AUR	UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAIBA	153065 - UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA - CAMPOS I	07/08/2023
00022/2023	00007	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	96.800	R\$14	SAMIR CAVALCANTE AUR	UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAIBA	153065 - UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA - CAMPOS I	07/08/2023
00022/2023	00004	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	180.000	R\$7,20	ISM GOMES DE MATTOS LTDA	UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAIBA	153065 - UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA - CAMPOS I	07/08/2023
00022/2023	00001	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	23.600	R\$7,96	ISM GOMES DE MATTOS LTDA	UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAIBA	153065 - UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA - CAMPOS I	07/08/2023
00022/2023	00006	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	29.600	R\$7	SAMIR CAVALCANTE AUR	UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAIBA	153065 - UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA - CAMPOS I	07/08/2023
00022/2023	00002	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	260.600	R\$14,40	ISM GOMES DE MATTOS LTDA	UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAIBA	153065 - UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA - CAMPOS I	07/08/2023
00022/2023	00016	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	52.000	R\$13,34	SAMIR CAVALCANTE AUR	UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAIBA	153065 - UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA - CAMPOS I	07/08/2023

00022/2023	00018	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	8.000	R\$6,67	SAMIR CAVALCANTE AUR	UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAIBA	153065 - UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA - CAMPOS I	07/08/2023
00022/2023	00021	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	42.800	R\$13,34	SAMIR CAVALCANTE AUR	UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAIBA	153065 - UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA - CAMPOS I	07/08/2023
00022/2023	00011	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	54.200	R\$7	SAMIR CAVALCANTE AUR	UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAIBA	153065 - UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA - CAMPOS I	07/08/2023
00022/2023	00019	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	4.000	R\$6,67	SAMIR CAVALCANTE AUR	UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAIBA	153065 - UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA - CAMPOS I	07/08/2023
00022/2023	00012	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	112.600	R\$13,98	SAMIR CAVALCANTE AUR	UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAIBA	153065 - UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA - CAMPOS I	07/08/2023
00022/2023	00005	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	60.000	R\$7,20	ISM GOMES DE MATTOS LTDA	UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAIBA	153065 - UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA - CAMPOS I	07/08/2023
00022/2023	00017	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	38.000	R\$13,34	SAMIR CAVALCANTE AUR	UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAIBA	153065 - UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA - CAMPOS I	07/08/2023
00022/2023	00015	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	4.000	R\$6,99	SAMIR CAVALCANTE AUR	UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAIBA	153065 - UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA - CAMPOS I	07/08/2023
00022/2023	00020	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	35.600	R\$13,34	SAMIR CAVALCANTE AUR	UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAIBA	153065 - UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA - CAMPOS I	07/08/2023
00022/2023	00003	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	160.400	R\$14,40	ISM GOMES DE MATTOS LTDA	UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAIBA	153065 - UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA - CAMPOS I	07/08/2023
00022/2023	00013	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	97.600	R\$13,98	SAMIR CAVALCANTE AUR	UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAIBA	153065 - UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA - CAMPOS I	07/08/2023

00022/2023	00009	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	8.000	R\$7	SAMIR CAVALCANTE AUR	UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAIBA	153065 - UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA - CAMPOS I	07/08/2023
00022/2023	00022	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	4.000	R\$6,67	SAMIR CAVALCANTE AUR	UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAIBA	153065 - UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA - CAMPOS I	07/08/2023
00049/2023	00004	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	12.500	R\$2,02	AMI SERVICOS E REFEICOES LTDA	UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANA	153079 - UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANA	13/06/2023
00049/2023	00001	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	32.000	R\$7,93	AMI SERVICOS E REFEICOES LTDA	UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANA	153079 - UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANA	13/06/2023
00049/2023	00003	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	32.000	R\$19,18	AMI SERVICOS E REFEICOES LTDA	UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANA	153079 - UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANA	13/06/2023
00049/2023	00002	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	79.000	R\$18,63	AMI SERVICOS E REFEICOES LTDA	UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANA	153079 - UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANA	13/06/2023
00037/2022	00004	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1.188.000	R\$7,17	GENERAL GOODS LTDA	UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO	153080 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO	27/02/2023
00037/2022	00002	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1.188.000	R\$11,95	GENERAL GOODS LTDA	UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO	153080 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO	27/02/2023
00037/2022	00003	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	712.800	R\$12,20	GENERAL GOODS LTDA	UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO	153080 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO	27/02/2023
00037/2022	00005	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	712.800	R\$7,32	GENERAL GOODS LTDA	UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO	153080 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO	27/02/2023
00037/2022	00001	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	237.600	R\$10,31	GENERAL GOODS LTDA	UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO	153080 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO	27/02/2023

00001/2023	00002	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$1780000	SAVVY SERVICOS LTDA	FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLANDIA	154043 - FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLANDIA	05/05/2023
00001/2023	00001	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$30906086,41	PALADARNUTRI LTDA	FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLANDIA	154043 - FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLANDIA	05/05/2023
00013/2023	00008	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	5.000	R\$71,78	FAIR UNION ALIMENTACAO SOCIEDADE UNIPessoal LTDA	FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DE SAO CARLOS	154049 - FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DE SAO CARLOS	31/08/2023
00013/2023	00002	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	138.499	R\$7,48	FAIR UNION ALIMENTACAO SOCIEDADE UNIPessoal LTDA	FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DE SAO CARLOS	154049 - FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DE SAO CARLOS	31/08/2023
00013/2023	00005	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	25.000	R\$6,91	FAIR UNION ALIMENTACAO SOCIEDADE UNIPessoal LTDA	FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DE SAO CARLOS	154049 - FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DE SAO CARLOS	31/08/2023
00013/2023	00001	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1.288.782	R\$15,58	FAIR UNION ALIMENTACAO SOCIEDADE UNIPessoal LTDA	FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DE SAO CARLOS	154049 - FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DE SAO CARLOS	31/08/2023
00013/2023	00004	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	25.000	R\$6	FAIR UNION ALIMENTACAO SOCIEDADE UNIPessoal LTDA	FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DE SAO CARLOS	154049 - FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DE SAO CARLOS	31/08/2023
00013/2023	00003	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	25.000	R\$4,60	FAIR UNION ALIMENTACAO SOCIEDADE UNIPessoal LTDA	FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DE SAO CARLOS	154049 - FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DE SAO CARLOS	31/08/2023
00013/2023	00007	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	5.000	R\$69,35	FAIR UNION ALIMENTACAO SOCIEDADE UNIPessoal LTDA	FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DE SAO CARLOS	154049 - FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DE SAO CARLOS	31/08/2023
00013/2023	00006	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	5.000	R\$46	FAIR UNION ALIMENTACAO SOCIEDADE UNIPessoal LTDA	FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DE SAO CARLOS	154049 - FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DE SAO CARLOS	31/08/2023

00013/2023	00009	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	5.000	R\$99,50	FAIR UNION ALIMENTACAO SOCIEDADE UNIPessoal LTDA	FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DE SAO CARLOS	154049 - FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DE SAO CARLOS	31/08/2023
00023/2023	00001	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	432.000	R\$11,95	OZZI ALIMENTOS LTDA	UNIVERSIDADE TECNOLOGICA FEDERAL DO PARANA	154358 - UTFPR - CAMPUS CURITIBA	23/08/2023



MINISTÉRIO DA
GESTÃO E DA INOVAÇÃO
EM SERVIÇOS PÚBLICOS



MÉDIA

R\$ 572.804,22

MEDIANA

R\$ 16,00

MENOR

R\$ 0,73

FILTROS APLICADOS

Unidade de Fornecimento Código Material/Serviço Descrição

Ano da Compra Modalidade da Compra

UNIDADE

5320

REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO

2023

Pregão

Quantidade total de registros: 299

Registros apresentados: 51 a 100

Identificação da Compra	Número do Item	Modalidade	Código do CATSERV	Descrição do Item	Descrição Complementar	Unidade de Fornecimento	Quantidade Ofertada	Valor Unitário	Fornecedor	Órgão	UASG	Data da Compra
00004/2023	00002	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	136.000	R\$14,55	PAN NUTRI REFEICOES LTDA	FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS	154419 - FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS	01/03/2023
00004/2023	00003	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	52.800	R\$14,98	PAN NUTRI REFEICOES LTDA	FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS	154419 - FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS	01/03/2023
00004/2023	00001	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	26.400	R\$6,43	PAN NUTRI REFEICOES LTDA	FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS	154419 - FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS	01/03/2023
00009/2023	00001	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	17.600	R\$15,01	R & L SERVICOS E COMERCIOS ALIMENTICIOS LTDA	FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS	154419 - FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS	12/06/2023
00009/2023	00002	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	44.000	R\$21,49	R & L SERVICOS E COMERCIOS ALIMENTICIOS LTDA	FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS	154419 - FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS	12/06/2023

00009/2023	00003	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	33.000	R\$21,49	R & L SERVICOS E COMERCIOS ALIMENTICIOS LTDA	FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS	154419 - FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS	12/06/2023
00034/2022	00003	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	46.296	R\$16	PAISAGEM COMERCIO E SERVICOS LTDA	FUND.UNIVERSIDADE FEDERAL VALE SAO FRANCISCO	154421 - FUND. UNIVERSIDADE FEDERAL VALE SAO FRANCISCO	17/02/2023
00034/2022	00002	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	156.672	R\$16	PAISAGEM COMERCIO E SERVICOS LTDA	FUND.UNIVERSIDADE FEDERAL VALE SAO FRANCISCO	154421 - FUND. UNIVERSIDADE FEDERAL VALE SAO FRANCISCO	17/02/2023
00034/2022	00001	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	25.908	R\$7	PAISAGEM COMERCIO E SERVICOS LTDA	FUND.UNIVERSIDADE FEDERAL VALE SAO FRANCISCO	154421 - FUND. UNIVERSIDADE FEDERAL VALE SAO FRANCISCO	17/02/2023
00017/2023	00001	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$4244643,36	AMS COMERCIO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA	EMPRESA BRASILEIRA DE SERVIÇOS HOSPITALARES	155018 - HOSPITAL UNIVERSITÁRIO GETÚLIO VARGAS	07/08/2023
00001/2023	00003	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1.126	R\$2,93	MARIA DE FATIMA PEREIRA GOMES 06332360631	INST.FED.DE EDUC., CIENC.E TEC.DO NORTE DE MG	158121 - INST.FED.DE EDUC.,CIÊNC.E TEC.DO NORTE DE MG	26/01/2023
00001/2023	00001	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	9.320	R\$3,68	MARIA DE FATIMA PEREIRA GOMES 06332360631	INST.FED.DE EDUC., CIENC.E TEC.DO NORTE DE MG	158121 - INST.FED.DE EDUC.,CIÊNC.E TEC.DO NORTE DE MG	26/01/2023
00001/2023	00002	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	3.880	R\$3,37	MARIA DE FATIMA PEREIRA GOMES 06332360631	INST.FED.DE EDUC., CIENC.E TEC.DO NORTE DE MG	158121 - INST.FED.DE EDUC.,CIÊNC.E TEC.DO NORTE DE MG	26/01/2023
00001/2023	00005	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	3.000	R\$17	QUALIGOURMET SERVICO DE ALIMENTACAO LTDA	INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC. DE RORAIMA	158351 - INST.FED.DE RORAIMA/CAMPUS NOVO PARAÍSO	27/01/2023
00001/2023	00006	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	8.000	R\$12	QUALIGOURMET SERVICO DE ALIMENTACAO LTDA	INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC. DE RORAIMA	158351 - INST.FED.DE RORAIMA/CAMPUS NOVO PARAÍSO	27/01/2023
00001/2023	00004	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	20.000	R\$18	QUALIGOURMET SERVICO DE ALIMENTACAO LTDA	INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC. DE RORAIMA	158351 - INST.FED.DE RORAIMA/CAMPUS NOVO PARAÍSO	27/01/2023

00001/2023	00001	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	30.000	R\$19	QUALIGOURMET SERVICO DE ALIMENTACAO LTDA	INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC. DE RORAIMA	158351 - INST.FED.DE RORAIMA/CAMPUS NOVO PARAÍSO	27/01/2023
00001/2023	00002	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	5.000	R\$17	QUALIGOURMET SERVICO DE ALIMENTACAO LTDA	INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC. DE RORAIMA	158351 - INST.FED.DE RORAIMA/CAMPUS NOVO PARAÍSO	27/01/2023
00001/2023	00003	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	5.000	R\$12	QUALIGOURMET SERVICO DE ALIMENTACAO LTDA	INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC. DE RORAIMA	158351 - INST.FED.DE RORAIMA/CAMPUS NOVO PARAÍSO	27/01/2023
00015/2022	00001	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	100.000	R\$11	PFM REFEICOES LTDA	INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC. DE ALAGOAS	158381 - INST.FED DE ALAGOAS/CAMPUS MACEIO	17/02/2023
00015/2022	00002	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	40.000	R\$11,20	PFM REFEICOES LTDA	INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC. DE ALAGOAS	158381 - INST.FED DE ALAGOAS/CAMPUS MACEIO	17/02/2023
00013/2022	00002	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	3.650	R\$9,80	C R S ALIMENTOS ADMINISTRACAO DE REFEITORIOS LTDA	DEPARTAMENTO DE POLICIA FEDERAL	200392 - SUPERINTENDENCIA REG.DEP.POLICIA FEDERAL - CE	04/01/2023
00013/2022	00001	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	3.650	R\$3,80	C R S ALIMENTOS ADMINISTRACAO DE REFEITORIOS LTDA	DEPARTAMENTO DE POLICIA FEDERAL	200392 - SUPERINTENDENCIA REG.DEP.POLICIA FEDERAL - CE	04/01/2023
00013/2022	00003	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	3.650	R\$9,80	C R S ALIMENTOS ADMINISTRACAO DE REFEITORIOS LTDA	DEPARTAMENTO DE POLICIA FEDERAL	200392 - SUPERINTENDENCIA REG.DEP.POLICIA FEDERAL - CE	04/01/2023
00166/2022	00001	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$13840137	BREF GESTAO EMPRESARIAL LTDA	MINISTERIO DA SAUDE	250042 - HOSPITAL GERAL DE BONSUCESSO	19/01/2023
00166/2022	00002	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$6855000	BREF GESTAO EMPRESARIAL LTDA	MINISTERIO DA SAUDE	250042 - HOSPITAL GERAL DE BONSUCESSO	19/01/2023
00031/2022	00002	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$10400000	LOCASEM SERVICOS DE LIMPEZA, MANUTENCAO E ALIMENTACAO LTDA	MINISTERIO DA SAUDE	250061 - HOSPITAL FEDERAL DOS SERVIDORES DO ESTADO RJ	02/03/2023

00131/2022	00001	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$29486247	OMEGA ALIMENTACAO E SERVICOS ESPECIALIZADOS S/A	ESTADO DO RIO DE JANEIRO	450068 - PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA	19/01/2023
00005/2023	00047	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	3.840	R\$3,15	J M BRAGA COMERCIAL BRILHANTE LTDA	ESTADO DE TOCANTINS	453528 - AGÊNCIA TOCANTINENSE DE TRANSPORTES E OBRAS	17/05/2023
00005/2023	00026	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	384	R\$35	SETE DISTRIBUIDORA LTDA	ESTADO DE TOCANTINS	453528 - AGÊNCIA TOCANTINENSE DE TRANSPORTES E OBRAS	17/05/2023
00005/2023	00023	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	91	R\$209	SETE DISTRIBUIDORA LTDA	ESTADO DE TOCANTINS	453528 - AGÊNCIA TOCANTINENSE DE TRANSPORTES E OBRAS	17/05/2023
00005/2023	00069	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	6.552	R\$10	J M BRAGA COMERCIAL BRILHANTE LTDA	ESTADO DE TOCANTINS	453528 - AGÊNCIA TOCANTINENSE DE TRANSPORTES E OBRAS	17/05/2023
00005/2023	00066	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	6.552	R\$14,95	J M BRAGA COMERCIAL BRILHANTE LTDA	ESTADO DE TOCANTINS	453528 - AGÊNCIA TOCANTINENSE DE TRANSPORTES E OBRAS	17/05/2023
00005/2023	00073	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	7.200	R\$10,96	J M BRAGA COMERCIAL BRILHANTE LTDA	ESTADO DE TOCANTINS	453528 - AGÊNCIA TOCANTINENSE DE TRANSPORTES E OBRAS	17/05/2023
00005/2023	00021	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	960	R\$45	SETE DISTRIBUIDORA LTDA	ESTADO DE TOCANTINS	453528 - AGÊNCIA TOCANTINENSE DE TRANSPORTES E OBRAS	17/05/2023
00005/2023	00070	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	6.552	R\$11,99	J M BRAGA COMERCIAL BRILHANTE LTDA	ESTADO DE TOCANTINS	453528 - AGÊNCIA TOCANTINENSE DE TRANSPORTES E OBRAS	17/05/2023
00005/2023	00006	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1.440	R\$94	SETE DISTRIBUIDORA LTDA	ESTADO DE TOCANTINS	453528 - AGÊNCIA TOCANTINENSE DE TRANSPORTES E OBRAS	17/05/2023
00005/2023	00044	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	3.840	R\$2,99	J M BRAGA COMERCIAL BRILHANTE LTDA	ESTADO DE TOCANTINS	453528 - AGÊNCIA TOCANTINENSE DE TRANSPORTES E OBRAS	17/05/2023

00005/2023	00007	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	480	R\$94	SETE DISTRIBUIDORA LTDA	ESTADO DE TOCANTINS	453528 - AGÊNCIA TOCANTINENSE DE TRANSPORTES E OBRAS	17/05/2023
00005/2023	00063	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	6.552	R\$19,90	J M BRAGA COMERCIAL BRILHANTE LTDA	ESTADO DE TOCANTINS	453528 - AGÊNCIA TOCANTINENSE DE TRANSPORTES E OBRAS	17/05/2023
00005/2023	00002	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	240	R\$85	SETE DISTRIBUIDORA LTDA	ESTADO DE TOCANTINS	453528 - AGÊNCIA TOCANTINENSE DE TRANSPORTES E OBRAS	17/05/2023
00005/2023	00072	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	6.720	R\$16,90	J M BRAGA COMERCIAL BRILHANTE LTDA	ESTADO DE TOCANTINS	453528 - AGÊNCIA TOCANTINENSE DE TRANSPORTES E OBRAS	17/05/2023
00005/2023	00055	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	3.024	R\$2,99	J M BRAGA COMERCIAL BRILHANTE LTDA	ESTADO DE TOCANTINS	453528 - AGÊNCIA TOCANTINENSE DE TRANSPORTES E OBRAS	17/05/2023
00005/2023	00020	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	120	R\$195	SETE DISTRIBUIDORA LTDA	ESTADO DE TOCANTINS	453528 - AGÊNCIA TOCANTINENSE DE TRANSPORTES E OBRAS	17/05/2023
00005/2023	00050	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	2.016	R\$3,48	J M BRAGA COMERCIAL BRILHANTE LTDA	ESTADO DE TOCANTINS	453528 - AGÊNCIA TOCANTINENSE DE TRANSPORTES E OBRAS	17/05/2023
00005/2023	00024	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	960	R\$1,40	SETE DISTRIBUIDORA LTDA	ESTADO DE TOCANTINS	453528 - AGÊNCIA TOCANTINENSE DE TRANSPORTES E OBRAS	17/05/2023
00005/2023	00068	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	7.200	R\$8	J M BRAGA COMERCIAL BRILHANTE LTDA	ESTADO DE TOCANTINS	453528 - AGÊNCIA TOCANTINENSE DE TRANSPORTES E OBRAS	17/05/2023
00005/2023	00004	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	960	R\$2,59	SETE DISTRIBUIDORA LTDA	ESTADO DE TOCANTINS	453528 - AGÊNCIA TOCANTINENSE DE TRANSPORTES E OBRAS	17/05/2023
00005/2023	00027	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	288	R\$43	SETE DISTRIBUIDORA LTDA	ESTADO DE TOCANTINS	453528 - AGÊNCIA TOCANTINENSE DE TRANSPORTES E OBRAS	17/05/2023

00005/2023	00005	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	90	R\$2,55	SETE DISTRIBUIDORA LTDA	ESTADO DE TOCANTINS	453528 - AGÊNCIA TOCANTINENSE DE TRANSPORTES E OBRAS	17/05/2023
------------	-------	--------	------	---	--	---------	----	---------	-------------------------------	------------------------	---	------------



MINISTÉRIO DA
GESTÃO E DA INOVAÇÃO
EM SERVIÇOS PÚBLICOS



MÉDIA

R\$ 572.804,22

MEDIANA

R\$ 16,00

MENOR

R\$ 0,73

FILTROS APLICADOS

Unidade de Fornecimento Código Material/Serviço Descrição

Ano da Compra Modalidade da Compra

UNIDADE

5320

REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO

2023

Pregão

Quantidade total de registros: 299

Registros apresentados: 101 a 150

Identificação da Compra	Número do Item	Modalidade	Código do CATSERV	Descrição do Item	Descrição Complementar	Unidade de Fornecimento	Quantidade Ofertada	Valor Unitário	Fornecedor	Órgão	UASG	Data da Compra
00005/2023	00041	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	235	R\$55	SETE DISTRIBUIDORA LTDA	ESTADO DE TOCANTINS	453528 - AGÊNCIA TOCANTINENSE DE TRANSPORTES E OBRAS	17/05/2023
00005/2023	00035	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	211	R\$164	SETE DISTRIBUIDORA LTDA	ESTADO DE TOCANTINS	453528 - AGÊNCIA TOCANTINENSE DE TRANSPORTES E OBRAS	17/05/2023
00005/2023	00037	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	743	R\$5,49	SETE DISTRIBUIDORA LTDA	ESTADO DE TOCANTINS	453528 - AGÊNCIA TOCANTINENSE DE TRANSPORTES E OBRAS	17/05/2023
00005/2023	00054	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1.008	R\$5,99	J M BRAGA COMERCIAL BRILHANTE LTDA	ESTADO DE TOCANTINS	453528 - AGÊNCIA TOCANTINENSE DE TRANSPORTES E OBRAS	17/05/2023
00005/2023	00013	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	147	R\$7,65	SETE DISTRIBUIDORA LTDA	ESTADO DE TOCANTINS	453528 - AGÊNCIA TOCANTINENSE DE TRANSPORTES E OBRAS	17/05/2023

00005/2023	00043	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	4.032	R\$1,3900000000000001	J M BRAGA COMERCIAL BRILHANTE LTDA	ESTADO DE TOCANTINS	453528 - AGÊNCIA TOCANTINENSE DE TRANSPORTES E OBRAS	17/05/2023
00005/2023	00053	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1.260	R\$3,49	J M BRAGA COMERCIAL BRILHANTE LTDA	ESTADO DE TOCANTINS	453528 - AGÊNCIA TOCANTINENSE DE TRANSPORTES E OBRAS	17/05/2023
00005/2023	00034	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	633	R\$164	SETE DISTRIBUIDORA LTDA	ESTADO DE TOCANTINS	453528 - AGÊNCIA TOCANTINENSE DE TRANSPORTES E OBRAS	17/05/2023
00005/2023	00018	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	120	R\$115	SETE DISTRIBUIDORA LTDA	ESTADO DE TOCANTINS	453528 - AGÊNCIA TOCANTINENSE DE TRANSPORTES E OBRAS	17/05/2023
00005/2023	00058	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1.008	R\$4,85	J M BRAGA COMERCIAL BRILHANTE LTDA	ESTADO DE TOCANTINS	453528 - AGÊNCIA TOCANTINENSE DE TRANSPORTES E OBRAS	17/05/2023
00005/2023	00065	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	6.552	R\$17	J M BRAGA COMERCIAL BRILHANTE LTDA	ESTADO DE TOCANTINS	453528 - AGÊNCIA TOCANTINENSE DE TRANSPORTES E OBRAS	17/05/2023
00005/2023	00045	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1.260	R\$8,40	J M BRAGA COMERCIAL BRILHANTE LTDA	ESTADO DE TOCANTINS	453528 - AGÊNCIA TOCANTINENSE DE TRANSPORTES E OBRAS	17/05/2023
00005/2023	00040	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	437	R\$57,97	SETE DISTRIBUIDORA LTDA	ESTADO DE TOCANTINS	453528 - AGÊNCIA TOCANTINENSE DE TRANSPORTES E OBRAS	17/05/2023
00005/2023	00039	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	75	R\$49	SETE DISTRIBUIDORA LTDA	ESTADO DE TOCANTINS	453528 - AGÊNCIA TOCANTINENSE DE TRANSPORTES E OBRAS	17/05/2023
00005/2023	00030	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	327	R\$53	SETE DISTRIBUIDORA LTDA	ESTADO DE TOCANTINS	453528 - AGÊNCIA TOCANTINENSE DE TRANSPORTES E OBRAS	17/05/2023
00005/2023	00029	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	131	R\$329	SETE DISTRIBUIDORA LTDA	ESTADO DE TOCANTINS	453528 - AGÊNCIA TOCANTINENSE DE TRANSPORTES E OBRAS	17/05/2023

00005/2023	00012	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	129	R\$135	SETE DISTRIBUIDORA LTDA	ESTADO DE TOCANTINS	453528 - AGÊNCIA TOCANTINENSE DE TRANSPORTES E OBRAS	17/05/2023
00005/2023	00022	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	274	R\$209	SETE DISTRIBUIDORA LTDA	ESTADO DE TOCANTINS	453528 - AGÊNCIA TOCANTINENSE DE TRANSPORTES E OBRAS	17/05/2023
00005/2023	00036	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	960	R\$6,90	SETE DISTRIBUIDORA LTDA	ESTADO DE TOCANTINS	453528 - AGÊNCIA TOCANTINENSE DE TRANSPORTES E OBRAS	17/05/2023
00005/2023	00059	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1.008	R\$4,80	J M BRAGA COMERCIAL BRILHANTE LTDA	ESTADO DE TOCANTINS	453528 - AGÊNCIA TOCANTINENSE DE TRANSPORTES E OBRAS	17/05/2023
00005/2023	00046	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	2.880	R\$5,55	J M BRAGA COMERCIAL BRILHANTE LTDA	ESTADO DE TOCANTINS	453528 - AGÊNCIA TOCANTINENSE DE TRANSPORTES E OBRAS	17/05/2023
00005/2023	00074	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	8.064	R\$9,45	J M BRAGA COMERCIAL BRILHANTE LTDA	ESTADO DE TOCANTINS	453528 - AGÊNCIA TOCANTINENSE DE TRANSPORTES E OBRAS	17/05/2023
00005/2023	00067	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	6.552	R\$8,60	J M BRAGA COMERCIAL BRILHANTE LTDA	ESTADO DE TOCANTINS	453528 - AGÊNCIA TOCANTINENSE DE TRANSPORTES E OBRAS	17/05/2023
00005/2023	00011	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	480	R\$160	DISTRIBUIDORA FLORIANO LTDA	ESTADO DE TOCANTINS	453528 - AGÊNCIA TOCANTINENSE DE TRANSPORTES E OBRAS	17/05/2023
00005/2023	00038	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	340	R\$170	SETE DISTRIBUIDORA LTDA	ESTADO DE TOCANTINS	453528 - AGÊNCIA TOCANTINENSE DE TRANSPORTES E OBRAS	17/05/2023
00005/2023	00009	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	960	R\$3,25	SETE DISTRIBUIDORA LTDA	ESTADO DE TOCANTINS	453528 - AGÊNCIA TOCANTINENSE DE TRANSPORTES E OBRAS	17/05/2023
00005/2023	00025	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	894	R\$2,80	SETE DISTRIBUIDORA LTDA	ESTADO DE TOCANTINS	453528 - AGÊNCIA TOCANTINENSE DE TRANSPORTES E OBRAS	17/05/2023

00005/2023	00003	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	12	R\$15,50	SETE DISTRIBUIDORA LTDA	ESTADO DE TOCANTINS	453528 - AGÊNCIA TOCANTINENSE DE TRANSPORTES E OBRAS	17/05/2023
00005/2023	00056	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	2.880	R\$4,98	J M BRAGA COMERCIAL BRILHANTE LTDA	ESTADO DE TOCANTINS	453528 - AGÊNCIA TOCANTINENSE DE TRANSPORTES E OBRAS	17/05/2023
00005/2023	00016	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	960	R\$59	SETE DISTRIBUIDORA LTDA	ESTADO DE TOCANTINS	453528 - AGÊNCIA TOCANTINENSE DE TRANSPORTES E OBRAS	17/05/2023
00005/2023	00052	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	2.016	R\$3,79	J M BRAGA COMERCIAL BRILHANTE LTDA	ESTADO DE TOCANTINS	453528 - AGÊNCIA TOCANTINENSE DE TRANSPORTES E OBRAS	17/05/2023
00005/2023	00057	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1.260	R\$4,70	J M BRAGA COMERCIAL BRILHANTE LTDA	ESTADO DE TOCANTINS	453528 - AGÊNCIA TOCANTINENSE DE TRANSPORTES E OBRAS	17/05/2023
00005/2023	00049	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	4.032	R\$3,98	J M BRAGA COMERCIAL BRILHANTE LTDA	ESTADO DE TOCANTINS	453528 - AGÊNCIA TOCANTINENSE DE TRANSPORTES E OBRAS	17/05/2023
00005/2023	00061	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	5.040	R\$5,99	J M BRAGA COMERCIAL BRILHANTE LTDA	ESTADO DE TOCANTINS	453528 - AGÊNCIA TOCANTINENSE DE TRANSPORTES E OBRAS	17/05/2023
00005/2023	00032	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	3.780	R\$6,80	SETE DISTRIBUIDORA LTDA	ESTADO DE TOCANTINS	453528 - AGÊNCIA TOCANTINENSE DE TRANSPORTES E OBRAS	17/05/2023
00005/2023	00014	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	45	R\$120	SETE DISTRIBUIDORA LTDA	ESTADO DE TOCANTINS	453528 - AGÊNCIA TOCANTINENSE DE TRANSPORTES E OBRAS	17/05/2023
00005/2023	00033	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	2.880	R\$3,76	SETE DISTRIBUIDORA LTDA	ESTADO DE TOCANTINS	453528 - AGÊNCIA TOCANTINENSE DE TRANSPORTES E OBRAS	17/05/2023
00005/2023	00075	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	3.024	R\$14,49	J M BRAGA COMERCIAL BRILHANTE LTDA	ESTADO DE TOCANTINS	453528 - AGÊNCIA TOCANTINENSE DE TRANSPORTES E OBRAS	17/05/2023

00005/2023	00017	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	360	R\$115	SETE DISTRIBUIDORA LTDA	ESTADO DE TOCANTINS	453528 - AGÊNCIA TOCANTINENSE DE TRANSPORTES E OBRAS	17/05/2023
00005/2023	00048	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	3.360	R\$3,15	J M BRAGA COMERCIAL BRILHANTE LTDA	ESTADO DE TOCANTINS	453528 - AGÊNCIA TOCANTINENSE DE TRANSPORTES E OBRAS	17/05/2023
00005/2023	00015	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	248	R\$84,50	DISTRIBUIDORA FLORIANO LTDA	ESTADO DE TOCANTINS	453528 - AGÊNCIA TOCANTINENSE DE TRANSPORTES E OBRAS	17/05/2023
00005/2023	00042	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	128	R\$35	SETE DISTRIBUIDORA LTDA	ESTADO DE TOCANTINS	453528 - AGÊNCIA TOCANTINENSE DE TRANSPORTES E OBRAS	17/05/2023
00005/2023	00051	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	5.040	R\$3,79	J M BRAGA COMERCIAL BRILHANTE LTDA	ESTADO DE TOCANTINS	453528 - AGÊNCIA TOCANTINENSE DE TRANSPORTES E OBRAS	17/05/2023
00005/2023	00001	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	720	R\$85	SETE DISTRIBUIDORA LTDA	ESTADO DE TOCANTINS	453528 - AGÊNCIA TOCANTINENSE DE TRANSPORTES E OBRAS	17/05/2023
00005/2023	00064	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	6.552	R\$19,90	J M BRAGA COMERCIAL BRILHANTE LTDA	ESTADO DE TOCANTINS	453528 - AGÊNCIA TOCANTINENSE DE TRANSPORTES E OBRAS	17/05/2023
00005/2023	00062	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	5.544	R\$19,90	J M BRAGA COMERCIAL BRILHANTE LTDA	ESTADO DE TOCANTINS	453528 - AGÊNCIA TOCANTINENSE DE TRANSPORTES E OBRAS	17/05/2023
00005/2023	00010	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1.440	R\$114	SETE DISTRIBUIDORA LTDA	ESTADO DE TOCANTINS	453528 - AGÊNCIA TOCANTINENSE DE TRANSPORTES E OBRAS	17/05/2023
00005/2023	00028	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	394	R\$329	SETE DISTRIBUIDORA LTDA	ESTADO DE TOCANTINS	453528 - AGÊNCIA TOCANTINENSE DE TRANSPORTES E OBRAS	17/05/2023
00005/2023	00060	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	3.024	R\$3,99	J M BRAGA COMERCIAL BRILHANTE LTDA	ESTADO DE TOCANTINS	453528 - AGÊNCIA TOCANTINENSE DE TRANSPORTES E OBRAS	17/05/2023

00005/2023	00008	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	960	R\$2,56	SETE DISTRIBUIDORA LTDA	ESTADO DE TOCANTINS	453528 - AGÊNCIA TOCANTINENSE DE TRANSPORTES E OBRAS	17/05/2023
------------	-------	--------	------	---	--	---------	-----	---------	-------------------------------	------------------------	---	------------



MINISTÉRIO DA
GESTÃO E DA INOVAÇÃO
EM SERVIÇOS PÚBLICOS



MÉDIA

R\$ 572.804,22

MEDIANA

R\$ 16,00

MENOR

R\$ 0,73

FILTROS APLICADOS

Unidade de Fornecimento Código Material/Serviço Descrição

Ano da Compra Modalidade da Compra

UNIDADE

5320

REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO

2023 Pregão

Quantidade total de registros: 299

Registros apresentados: 151 a 200

Identificação da Compra	Número do Item	Modalidade	Código do CATSERV	Descrição do Item	Descrição Complementar	Unidade de Fornecimento	Quantidade Ofertada	Valor Unitário	Fornecedor	Órgão	UASG	Data da Compra
00005/2023	00031	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	327	R\$58	SETE DISTRIBUIDORA LTDA	ESTADO DE TOCANTINS	453528 - AGÊNCIA TOCANTINENSE DE TRANSPORTES E OBRAS	17/05/2023
00005/2023	00019	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	360	R\$195	SETE DISTRIBUIDORA LTDA	ESTADO DE TOCANTINS	453528 - AGÊNCIA TOCANTINENSE DE TRANSPORTES E OBRAS	17/05/2023
00005/2023	00071	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	6.720	R\$16,90	J M BRAGA COMERCIAL BRILHANTE LTDA	ESTADO DE TOCANTINS	453528 - AGÊNCIA TOCANTINENSE DE TRANSPORTES E OBRAS	17/05/2023
00002/2023	00001	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	57.240	R\$8	TOP FOOD REFEICOES ALIMENTICIAS INDUSTRIAIS LTDA	ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE	453719 - FUNDAÇÃO EST. DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE	21/06/2023
00002/2023	00003	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	62.290	R\$4,50	TOP FOOD REFEICOES ALIMENTICIAS INDUSTRIAIS LTDA	ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE	453719 - FUNDAÇÃO EST. DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE	21/06/2023

00002/2023	00002	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	63.730	R\$13,99	TOP FOOD REFEICOES ALIMENTICIAS INDUSTRIAIS LTDA	ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE	453719 - FUNDAÇÃO EST. DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE	21/06/2023
00002/2023	00005	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	50.040	R\$3,98	TOP FOOD REFEICOES ALIMENTICIAS INDUSTRIAIS LTDA	ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE	453719 - FUNDAÇÃO EST. DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE	21/06/2023
00002/2023	00004	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	50.760	R\$7,90	TOP FOOD REFEICOES ALIMENTICIAS INDUSTRIAIS LTDA	ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE	453719 - FUNDAÇÃO EST. DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE	21/06/2023
00003/2023	00001	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	2.790.000	R\$11,60	F.G.R.SILVA BUFFET E EVENTOS LTDA	PMSP-ECRETARIA MUNIC DIR. HUMANOS E CIDADANIA	925062 - PMSP - SECRETARIA DE DIR. HUMANOS E CIDADANIA	24/05/2023
00003/2023	00003	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	2.790.000	R\$3,80	F.G.R.SILVA BUFFET E EVENTOS LTDA	PMSP-ECRETARIA MUNIC DIR. HUMANOS E CIDADANIA	925062 - PMSP - SECRETARIA DE DIR. HUMANOS E CIDADANIA	24/05/2023
00003/2023	00004	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	2.790.000	R\$4	F.G.R.SILVA BUFFET E EVENTOS LTDA	PMSP-ECRETARIA MUNIC DIR. HUMANOS E CIDADANIA	925062 - PMSP - SECRETARIA DE DIR. HUMANOS E CIDADANIA	24/05/2023
00003/2023	00002	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	2.790.000	R\$4,20	F.G.R.SILVA BUFFET E EVENTOS LTDA	PMSP-ECRETARIA MUNIC DIR. HUMANOS E CIDADANIA	925062 - PMSP - SECRETARIA DE DIR. HUMANOS E CIDADANIA	24/05/2023
00007/2023	00001	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$89260,56	COMERCIAL HOHER LTDA	PMSP-ECRETARIA MUNIC DIR. HUMANOS E CIDADANIA	925062 - PMSP - SECRETARIA DE DIR. HUMANOS E CIDADANIA	25/05/2023
00001/2023	00001	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$6669496,80	COZINHA GOURMET LTDA	ESTADO DO MARANHÃO	925438 - UNIVERSIDADE ESTADUAL DO MARANHÃO/MA	05/06/2023
00149/2022	00001	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$10916280	M.W.S. EVENTOS E BUFFET LTDA	ESTADO DO PARA	925449 - FUND.PUBL.EST.HOSP.DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA	19/01/2023
00009/2022	00021	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	678.480	R\$5,40	NUTRI REFEICOES COMERCIO SERVICOS E CONSULTORIA NUTRICIONAL LTDA	ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE	925538 - SECRETARIA DE ESTADO DA ADMINISTRAÇÃO	06/09/2023

00009/2022	00030	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	290.400	R\$11,27	NOBRE SABOR REFEICOES LTDA	ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE	925538 - SECRETARIA DE ESTADO DA ADMINSTRAÇÃO	06/09/2023
00009/2022	00008	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	323.400	R\$6,43	SOL EMPREENDIMENTOS COMERCIAIS DE ALIMENTOS E SERVICOS LTDA	ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE	925538 - SECRETARIA DE ESTADO DA ADMINSTRAÇÃO	06/09/2023
00009/2022	00022	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	97.680	R\$3,80	NUTRI REFEICOES COMERCIO SERVICOS E CONSULTORIA NUTRICIONAL LTDA	ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE	925538 - SECRETARIA DE ESTADO DA ADMINSTRAÇÃO	06/09/2023
00009/2022	00005	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	158.400	R\$5,04	MAKROS CONSULTORIA TURISMO E EVENTOS LTDA	ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE	925538 - SECRETARIA DE ESTADO DA ADMINSTRAÇÃO	06/09/2023
00009/2022	00025	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	126.720	R\$3,50	TOP FOOD REFEICOES ALIMENTICIAS INDUSTRIAIS LTDA	ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE	925538 - SECRETARIA DE ESTADO DA ADMINSTRAÇÃO	06/09/2023
00009/2022	00024	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	563.640	R\$5	TOP FOOD REFEICOES ALIMENTICIAS INDUSTRIAIS LTDA	ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE	925538 - SECRETARIA DE ESTADO DA ADMINSTRAÇÃO	06/09/2023
00009/2022	00027	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	328.680	R\$5	NOBRE SABOR REFEICOES LTDA	ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE	925538 - SECRETARIA DE ESTADO DA ADMINSTRAÇÃO	06/09/2023
00009/2022	00028	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	100.320	R\$2,90	NOBRE SABOR REFEICOES LTDA	ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE	925538 - SECRETARIA DE ESTADO DA ADMINSTRAÇÃO	06/09/2023
00009/2022	00014	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	333.960	R\$5,50	SOL EMPREENDIMENTOS COMERCIAIS DE ALIMENTOS E SERVICOS LTDA	ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE	925538 - SECRETARIA DE ESTADO DA ADMINSTRAÇÃO	06/09/2023
00009/2022	00018	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	184.800	R\$5,58	TOP FOOD REFEICOES ALIMENTICIAS INDUSTRIAIS LTDA	ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE	925538 - SECRETARIA DE ESTADO DA ADMINSTRAÇÃO	06/09/2023
00009/2022	00019	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	47.520	R\$3,90	TOP FOOD REFEICOES ALIMENTICIAS INDUSTRIAIS LTDA	ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE	925538 - SECRETARIA DE ESTADO DA ADMINSTRAÇÃO	06/09/2023

00009/2022	00012	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	335.280	R\$6	NOBRE SABOR REFEICOES LTDA	ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE	925538 - SECRETARIA DE ESTADO DA ADMINSTRAÇÃO	06/09/2023
00009/2022	00010	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	323.400	R\$5	NOBRE SABOR REFEICOES LTDA	ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE	925538 - SECRETARIA DE ESTADO DA ADMINSTRAÇÃO	06/09/2023
00009/2022	00031	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	59.400	R\$6,70	NOBRE SABOR REFEICOES LTDA	ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE	925538 - SECRETARIA DE ESTADO DA ADMINSTRAÇÃO	06/09/2023
00009/2022	00035	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	26.400	R\$7,02	NAVE COMERCIO E SERVICOS DE ALIMENTOS LTDA	ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE	925538 - SECRETARIA DE ESTADO DA ADMINSTRAÇÃO	06/09/2023
00009/2022	00037	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	87.120	R\$6,90	SOL EMPREENDIMENTOS COMERCIAIS DE ALIMENTOS E SERVICOS LTDA	ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE	925538 - SECRETARIA DE ESTADO DA ADMINSTRAÇÃO	06/09/2023
00009/2022	00033	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	303.600	R\$5,30	NAVE COMERCIO E SERVICOS DE ALIMENTOS LTDA	ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE	925538 - SECRETARIA DE ESTADO DA ADMINSTRAÇÃO	06/09/2023
00009/2022	00003	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	66.000	R\$3,50	NAVE COMERCIO E SERVICOS DE ALIMENTOS LTDA	ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE	925538 - SECRETARIA DE ESTADO DA ADMINSTRAÇÃO	06/09/2023
00009/2022	00006	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	55.440	R\$3,58	MAKROS CONSULTORIA TURISMO E EVENTOS LTDA	ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE	925538 - SECRETARIA DE ESTADO DA ADMINSTRAÇÃO	06/09/2023
00009/2022	00038	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	26.400	R\$3,71	SOL EMPREENDIMENTOS COMERCIAIS DE ALIMENTOS E SERVICOS LTDA	ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE	925538 - SECRETARIA DE ESTADO DA ADMINSTRAÇÃO	06/09/2023
00009/2022	00002	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	435.600	R\$5,20	NAVE COMERCIO E SERVICOS DE ALIMENTOS LTDA	ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE	925538 - SECRETARIA DE ESTADO DA ADMINSTRAÇÃO	06/09/2023
00009/2022	00039	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	100.320	R\$7,99	TOP FOOD REFEICOES ALIMENTICIAS INDUSTRIAIS LTDA	ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE	925538 - SECRETARIA DE ESTADO DA ADMINSTRAÇÃO	06/09/2023

00009/2022	00015	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	343.200	R\$5,20	NAVE COMERCIO E SERVICOS DE ALIMENTOS LTDA	ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE	925538 - SECRETARIA DE ESTADO DA ADMINSTRAÇÃO	06/09/2023
00009/2022	00016	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	71.280	R\$3,50	NAVE COMERCIO E SERVICOS DE ALIMENTOS LTDA	ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE	925538 - SECRETARIA DE ESTADO DA ADMINSTRAÇÃO	06/09/2023
00039/2023	00001	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	15.720	R\$49	CHURRASCARIA PALMAS LTDA	ESTADO DE TOCANTINS	925962 - SECRET.DA AGRIC., PEC.E ABAST.DO EST. DO TO	09/05/2023
00039/2023	00002	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	999	R\$35	CHURRASCARIA PALMAS LTDA	ESTADO DE TOCANTINS	925962 - SECRET.DA AGRIC., PEC.E ABAST.DO EST. DO TO	09/05/2023
00160/2023	00001	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	100.800	R\$13,50	ATELIE COMERCIO DE BOLOS LTDA	ESTADO DO PARANA	926275 - UNIVERSIDADE EST.DO OESTE DO PR/CAMPUS TOLEDO	22/08/2023
00084/2023	00001	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	3.000	R\$21,73	CLAUDINEI SCHISSLER	PREFEITURA DE SAO JORGE D	926478 - PREFEITURA MUNICIPAL DE SAO JORGE D	09/08/2023
00163/2022	00005	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	6.000	R\$33,49	PAGUE BEM MENOS SUPERMERCADO LTDA	ESTADO DE MINAS GERAIS	926607 - PREFEITURA MUNICIPAL DE GOVERNADOR VALADARES	31/01/2023
00109/2023	00003	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	792.000	R\$1,99	PFM REFEICOES LTDA	ESTADO DAS ALAGOAS	926703 - AG. DE LICIT., CONT. E CONV. DE MACEIO	06/07/2023
00109/2023	00004	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	792.000	R\$1,99	PFM REFEICOES LTDA	ESTADO DAS ALAGOAS	926703 - AG. DE LICIT., CONT. E CONV. DE MACEIO	06/07/2023
00109/2023	00001	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	792.000	R\$6,99	PFM REFEICOES LTDA	ESTADO DAS ALAGOAS	926703 - AG. DE LICIT., CONT. E CONV. DE MACEIO	06/07/2023
00109/2023	00002	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	792.000	R\$7,99	PFM REFEICOES LTDA	ESTADO DAS ALAGOAS	926703 - AG. DE LICIT., CONT. E CONV. DE MACEIO	06/07/2023

00038/2023	00005	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	7.200	R\$24,50	OLIVEIRA & FONTES DE OLIVEIRA LTDA	ESTADO DO PARANA	926764 - UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÉ - UEM	31/08/2023
------------	-------	--------	------	---	--	---------	-------	----------	---------------------------------------	---------------------	---	------------



MINISTÉRIO DA
GESTÃO E DA INOVAÇÃO
EM SERVIÇOS PÚBLICOS



MÉDIA

R\$ 572.804,22

MEDIANA

R\$ 16,00

MENOR

R\$ 0,73

FILTROS APLICADOS

Unidade de Fornecimento Código Material/Serviço Descrição

Ano da Compra Modalidade da Compra

UNIDADE

5320

REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO

2023

Pregão

Quantidade total de registros: 299

Registros apresentados: 201 a 250

Identificação da Compra	Número do Item	Modalidade	Código do CATSERV	Descrição do Item	Descrição Complementar	Unidade de Fornecimento	Quantidade Ofertada	Valor Unitário	Fornecedor	Órgão	UASG	Data da Compra
00038/2023	00003	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	7.560	R\$20,89	O.M. LEAL RESTAURANTE LTDA.	ESTADO DO PARANA	926764 - UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÉ - UEM	31/08/2023
00038/2023	00001	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	9.240	R\$12,25	DARCI RODRIGUES DE PAULA	ESTADO DO PARANA	926764 - UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÉ - UEM	31/08/2023
00038/2023	00002	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	37.752	R\$18,95	S. THOMAZ	ESTADO DO PARANA	926764 - UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÉ - UEM	31/08/2023
00012/2023	00001	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$18268000	A. C. F. DA SILVA LTDA	ESTADO DO RIO DE JANEIRO	927152 - FUNDO MUNICIPAL DE SAUDE DE MACAE	09/03/2023
00011/2023	00001	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$1579991,35	GUSTO NUTRICAO E ALIMENTACAO LTDA	ESTADO DO RIO DE JANEIRO	927827 - FUNDAÇÃO ESTATAL DE SAÚDE DE NITERÓI/RJ	25/05/2023

00005/2023	00057	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	970	R\$16	49.346.015 JORGEHEITON PEREIRA DOS SANTOS	ESTADO DO ACRE	980659 - PREFEITURA MUNICIPAL DE RODRIGUES ALVES/AC	22/06/2023
00061/2023	00002	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	28.800	R\$4,47	VBX MARANHAO SPE LTDA	ESTADO DO MARANHAO	980957 - PREF.MUN. DE SANTA INES	27/02/2023
00061/2023	00001	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	193.440	R\$8,38	VBX MARANHAO SPE LTDA	ESTADO DO MARANHAO	980957 - PREF.MUN. DE SANTA INES	27/02/2023
00061/2023	00005	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	144.000	R\$13,31	VBX MARANHAO SPE LTDA	ESTADO DO MARANHAO	980957 - PREF.MUN. DE SANTA INES	27/02/2023
00061/2023	00003	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	172.800	R\$15,90	VBX MARANHAO SPE LTDA	ESTADO DO MARANHAO	980957 - PREF.MUN. DE SANTA INES	27/02/2023
00061/2023	00004	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	172.800	R\$6,32	VBX MARANHAO SPE LTDA	ESTADO DO MARANHAO	980957 - PREF.MUN. DE SANTA INES	27/02/2023
00061/2023	00006	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	144.000	R\$5,98	VBX MARANHAO SPE LTDA	ESTADO DO MARANHAO	980957 - PREF.MUN. DE SANTA INES	27/02/2023
00017/2023	00048	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	3.500	R\$20	LUCAS MURIEL LIMA RAMOS 07499508382	ESTADO DO PIAUI	981083 - PREFEITURA MUN. DE FRANCISCO SANTOS	06/06/2023
00017/2023	00047	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	2.500	R\$21	LUCAS MURIEL LIMA RAMOS 07499508382	ESTADO DO PIAUI	981083 - PREFEITURA MUN. DE FRANCISCO SANTOS	06/06/2023
00013/2023	00022	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	60	R\$1500	EUZILEI MOREIRA DE SOUSA ME LTDA	PREFEITURA DE DOM BASILIO	983501 - PREFEITURA MUNICIPAL DE DOM BASILIO	27/03/2023
00013/2023	00014	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	600	R\$23	EUZILEI MOREIRA DE SOUSA ME LTDA	PREFEITURA DE DOM BASILIO	983501 - PREFEITURA MUNICIPAL DE DOM BASILIO	27/03/2023

00020/2022	00001	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	600	R\$30	MARIA ENGRACIA MOREIRA	ESTADO DA BAHIA	983539 - PREFEITURA MUNICIPAL DE BIASSUCÊ/BA	02/01/2023
00053/2023	00023	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	200	R\$24,95	GILDENEI PEREIRA LIMA LTDA	ESTADO DA BAHIA	983781 - PREFEITURA MUNICIPAL DE PAULO AFONSO/BA	08/05/2023
00053/2023	00024	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	800	R\$24,87	GILDENEI PEREIRA LIMA LTDA	ESTADO DA BAHIA	983781 - PREFEITURA MUNICIPAL DE PAULO AFONSO/BA	08/05/2023
00084/2023	00002	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	2.500	R\$13	RESTAURANTE ALVORADA LTDA	ESTADO DE MINAS GERAIS	984223 - PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPO BELO/MG	10/05/2023
00084/2023	00001	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	22.500	R\$13	RESTAURANTE ALVORADA LTDA	ESTADO DE MINAS GERAIS	984223 - PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPO BELO/MG	10/05/2023
00035/2023	00001	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$3478996,82	KITCHEN COMERCIO E INDUSTRIA LTDA	ESTADO DO RIO DE JANEIRO	985867 - PREF.MUN.DE NOVA FRIBURGO	26/06/2023
00169/2022	00001	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$12720814,66	BREF GESTAO EMPRESARIAL LTDA	ESTADO DO RIO DE JANEIRO	985867 - PREF.MUN.DE NOVA FRIBURGO	16/01/2023
00263/2022	00005	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	5.148	R\$3029	COMISSARIA AEREA RIO DE JANEIRO LTDA	ESTADO DO RIO DE JANEIRO	986001 - PREF.MUN.DO RIO DE JANEIRO/RJ	01/02/2023
00263/2022	00011	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1.716	R\$3012	COMISSARIA AEREA RIO DE JANEIRO LTDA	ESTADO DO RIO DE JANEIRO	986001 - PREF.MUN.DO RIO DE JANEIRO/RJ	01/02/2023
00263/2022	00009	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	7.932	R\$3049	COMISSARIA AEREA RIO DE JANEIRO LTDA	ESTADO DO RIO DE JANEIRO	986001 - PREF.MUN.DO RIO DE JANEIRO/RJ	01/02/2023
00263/2022	00004	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	7.080	R\$3052,50	JB ALIMENTACAO E SERVICOS LTDA	ESTADO DO RIO DE JANEIRO	986001 - PREF.MUN.DO RIO DE JANEIRO/RJ	01/02/2023

00263/2022	00006	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	4.452	R\$3029	COMISSARIA AEREA RIO DE JANEIRO LTDA	ESTADO DO RIO DE JANEIRO	986001 - PREF.MUN.DO RIO DE JANEIRO/RJ	01/02/2023
00263/2022	00008	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	7.824	R\$3028	INFINITY MULTISERVICOS LTDA	ESTADO DO RIO DE JANEIRO	986001 - PREF.MUN.DO RIO DE JANEIRO/RJ	01/02/2023
00263/2022	00010	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	9.408	R\$2996	COMISSARIA AEREA RIO DE JANEIRO LTDA	ESTADO DO RIO DE JANEIRO	986001 - PREF.MUN.DO RIO DE JANEIRO/RJ	01/02/2023
00263/2022	00002	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	5.712	R\$3052,50	JB ALIMENTACAO E SERVICOS LTDA	ESTADO DO RIO DE JANEIRO	986001 - PREF.MUN.DO RIO DE JANEIRO/RJ	01/02/2023
00263/2022	00007	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	7.932	R\$2998	COMISSARIA AEREA RIO DE JANEIRO LTDA	ESTADO DO RIO DE JANEIRO	986001 - PREF.MUN.DO RIO DE JANEIRO/RJ	01/02/2023
01380/2022	00008	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$11983,80	RESTAURANTE NOVA RODOVIA 2007 LTDA	ESTADO DO RIO DE JANEIRO	986001 - PREF.MUN.DO RIO DE JANEIRO/RJ	11/04/2023
01380/2022	00049	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$767916	RESTAURANTE NOVA RODOVIA 2007 LTDA	ESTADO DO RIO DE JANEIRO	986001 - PREF.MUN.DO RIO DE JANEIRO/RJ	11/04/2023
01380/2022	00038	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$11983,80	RESTAURANTE NOVA RODOVIA 2007 LTDA	ESTADO DO RIO DE JANEIRO	986001 - PREF.MUN.DO RIO DE JANEIRO/RJ	11/04/2023
01380/2022	00053	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$11983,80	RESTAURANTE NOVA RODOVIA 2007 LTDA	ESTADO DO RIO DE JANEIRO	986001 - PREF.MUN.DO RIO DE JANEIRO/RJ	11/04/2023
01380/2022	00021	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$11983,80	RESTAURANTE NOVA RODOVIA 2007 LTDA	ESTADO DO RIO DE JANEIRO	986001 - PREF.MUN.DO RIO DE JANEIRO/RJ	11/04/2023
01380/2022	00016	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$224370	RESTAURANTE NOVA RODOVIA 2007 LTDA	ESTADO DO RIO DE JANEIRO	986001 - PREF.MUN.DO RIO DE JANEIRO/RJ	11/04/2023

01380/2022	00051	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$224370	RESTAURANTE NOVA RODOVIA 2007 LTDA	ESTADO DO RIO DE JANEIRO	986001 - PREF.MUN.DO RIO DE JANEIRO/RJ	11/04/2023
01380/2022	00057	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$11983,80	RESTAURANTE NOVA RODOVIA 2007 LTDA	ESTADO DO RIO DE JANEIRO	986001 - PREF.MUN.DO RIO DE JANEIRO/RJ	11/04/2023
01380/2022	00002	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$767916	RESTAURANTE NOVA RODOVIA 2007 LTDA	ESTADO DO RIO DE JANEIRO	986001 - PREF.MUN.DO RIO DE JANEIRO/RJ	11/04/2023
01380/2022	00044	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$11983,80	RESTAURANTE NOVA RODOVIA 2007 LTDA	ESTADO DO RIO DE JANEIRO	986001 - PREF.MUN.DO RIO DE JANEIRO/RJ	11/04/2023
01380/2022	00040	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$549669,60	RESTAURANTE NOVA RODOVIA 2007 LTDA	ESTADO DO RIO DE JANEIRO	986001 - PREF.MUN.DO RIO DE JANEIRO/RJ	11/04/2023
01380/2022	00037	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$549669,60	RESTAURANTE NOVA RODOVIA 2007 LTDA	ESTADO DO RIO DE JANEIRO	986001 - PREF.MUN.DO RIO DE JANEIRO/RJ	11/04/2023
01380/2022	00014	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$767916	RESTAURANTE NOVA RODOVIA 2007 LTDA	ESTADO DO RIO DE JANEIRO	986001 - PREF.MUN.DO RIO DE JANEIRO/RJ	11/04/2023
01380/2022	00023	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$11983,80	RESTAURANTE NOVA RODOVIA 2007 LTDA	ESTADO DO RIO DE JANEIRO	986001 - PREF.MUN.DO RIO DE JANEIRO/RJ	11/04/2023
01380/2022	00005	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$737996,40	RESTAURANTE NOVA RODOVIA 2007 LTDA	ESTADO DO RIO DE JANEIRO	986001 - PREF.MUN.DO RIO DE JANEIRO/RJ	11/04/2023
01380/2022	00046	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$767916	RESTAURANTE NOVA RODOVIA 2007 LTDA	ESTADO DO RIO DE JANEIRO	986001 - PREF.MUN.DO RIO DE JANEIRO/RJ	11/04/2023
01380/2022	00026	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$224370	RESTAURANTE NOVA RODOVIA 2007 LTDA	ESTADO DO RIO DE JANEIRO	986001 - PREF.MUN.DO RIO DE JANEIRO/RJ	11/04/2023

01380/2022	00050	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$11983,80	RESTAURANTE NOVA RODOVIA 2007 LTDA	ESTADO DO RIO DE JANEIRO	986001 - PREF.MUN.DO RIO DE JANEIRO/RJ	11/04/2023
------------	-------	--------	------	---	--	---------	---	-------------	--	--------------------------------	--	------------



MINISTÉRIO DA
GESTÃO E DA INOVAÇÃO
EM SERVIÇOS PÚBLICOS



MÉDIA

R\$ 572.804,22

MEDIANA

R\$ 16,00

MENOR

R\$ 0,73

FILTROS APLICADOS

Unidade de Fornecimento Código Material/Serviço Descrição

Ano da Compra Modalidade da Compra

UNIDADE

5320

REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO

2023

Pregão

Quantidade total de registros: 299

Registros apresentados: 251 a 299

Identificação da Compra	Número do Item	Modalidade	Código do CATSERV	Descrição do Item	Descrição Complementar	Unidade de Fornecimento	Quantidade Ofertada	Valor Unitário	Fornecedor	Órgão	UASG	Data da Compra
01380/2022	00048	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$224370	RESTAURANTE NOVA RODOVIA 2007 LTDA	ESTADO DO RIO DE JANEIRO	986001 - PREF.MUN.DO RIO DE JANEIRO/RJ	11/04/2023
01380/2022	00003	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$11983,80	RESTAURANTE NOVA RODOVIA 2007 LTDA	ESTADO DO RIO DE JANEIRO	986001 - PREF.MUN.DO RIO DE JANEIRO/RJ	11/04/2023
01380/2022	00029	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$11983,80	RESTAURANTE NOVA RODOVIA 2007 LTDA	ESTADO DO RIO DE JANEIRO	986001 - PREF.MUN.DO RIO DE JANEIRO/RJ	11/04/2023
01380/2022	00007	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$415584	RESTAURANTE NOVA RODOVIA 2007 LTDA	ESTADO DO RIO DE JANEIRO	986001 - PREF.MUN.DO RIO DE JANEIRO/RJ	11/04/2023
01380/2022	00034	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$767916	RESTAURANTE NOVA RODOVIA 2007 LTDA	ESTADO DO RIO DE JANEIRO	986001 - PREF.MUN.DO RIO DE JANEIRO/RJ	11/04/2023

01380/2022	00001	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$299160	RESTAURANTE NOVA RODOVIA 2007 LTDA	ESTADO DO RIO DE JANEIRO	986001 - PREF.MUN.DO RIO DE JANEIRO/RJ	11/04/2023
01380/2022	00039	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$249264	RESTAURANTE NOVA RODOVIA 2007 LTDA	ESTADO DO RIO DE JANEIRO	986001 - PREF.MUN.DO RIO DE JANEIRO/RJ	11/04/2023
01380/2022	00010	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$11983,80	RESTAURANTE NOVA RODOVIA 2007 LTDA	ESTADO DO RIO DE JANEIRO	986001 - PREF.MUN.DO RIO DE JANEIRO/RJ	11/04/2023
01380/2022	00061	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$11983,80	RESTAURANTE NOVA RODOVIA 2007 LTDA	ESTADO DO RIO DE JANEIRO	986001 - PREF.MUN.DO RIO DE JANEIRO/RJ	11/04/2023
01380/2022	00043	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$549669,60	RESTAURANTE NOVA RODOVIA 2007 LTDA	ESTADO DO RIO DE JANEIRO	986001 - PREF.MUN.DO RIO DE JANEIRO/RJ	11/04/2023
01380/2022	00060	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$232200	RESTAURANTE NOVA RODOVIA 2007 LTDA	ESTADO DO RIO DE JANEIRO	986001 - PREF.MUN.DO RIO DE JANEIRO/RJ	11/04/2023
01380/2022	00032	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$11983,80	RESTAURANTE NOVA RODOVIA 2007 LTDA	ESTADO DO RIO DE JANEIRO	986001 - PREF.MUN.DO RIO DE JANEIRO/RJ	11/04/2023
01380/2022	00024	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$113124	RESTAURANTE NOVA RODOVIA 2007 LTDA	ESTADO DO RIO DE JANEIRO	986001 - PREF.MUN.DO RIO DE JANEIRO/RJ	11/04/2023
01380/2022	00013	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$219996	RESTAURANTE NOVA RODOVIA 2007 LTDA	ESTADO DO RIO DE JANEIRO	986001 - PREF.MUN.DO RIO DE JANEIRO/RJ	11/04/2023
01380/2022	00009	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$415584	RESTAURANTE NOVA RODOVIA 2007 LTDA	ESTADO DO RIO DE JANEIRO	986001 - PREF.MUN.DO RIO DE JANEIRO/RJ	11/04/2023
01380/2022	00012	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$11983,80	RESTAURANTE NOVA RODOVIA 2007 LTDA	ESTADO DO RIO DE JANEIRO	986001 - PREF.MUN.DO RIO DE JANEIRO/RJ	11/04/2023

01380/2022	00028	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$306810	RESTAURANTE NOVA RODOVIA 2007 LTDA	ESTADO DO RIO DE JANEIRO	986001 - PREF.MUN.DO RIO DE JANEIRO/RJ	11/04/2023
01380/2022	00006	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$11983,80	RESTAURANTE NOVA RODOVIA 2007 LTDA	ESTADO DO RIO DE JANEIRO	986001 - PREF.MUN.DO RIO DE JANEIRO/RJ	11/04/2023
01380/2022	00004	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$299160	RESTAURANTE NOVA RODOVIA 2007 LTDA	ESTADO DO RIO DE JANEIRO	986001 - PREF.MUN.DO RIO DE JANEIRO/RJ	11/04/2023
01380/2022	00019	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$299160	RESTAURANTE NOVA RODOVIA 2007 LTDA	ESTADO DO RIO DE JANEIRO	986001 - PREF.MUN.DO RIO DE JANEIRO/RJ	11/04/2023
01380/2022	00031	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$868626	RESTAURANTE NOVA RODOVIA 2007 LTDA	ESTADO DO RIO DE JANEIRO	986001 - PREF.MUN.DO RIO DE JANEIRO/RJ	11/04/2023
01380/2022	00030	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$747900	RESTAURANTE NOVA RODOVIA 2007 LTDA	ESTADO DO RIO DE JANEIRO	986001 - PREF.MUN.DO RIO DE JANEIRO/RJ	11/04/2023
01380/2022	00052	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$767916	RESTAURANTE NOVA RODOVIA 2007 LTDA	ESTADO DO RIO DE JANEIRO	986001 - PREF.MUN.DO RIO DE JANEIRO/RJ	11/04/2023
01380/2022	00020	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$767916	RESTAURANTE NOVA RODOVIA 2007 LTDA	ESTADO DO RIO DE JANEIRO	986001 - PREF.MUN.DO RIO DE JANEIRO/RJ	11/04/2023
01380/2022	00036	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$249264	RESTAURANTE NOVA RODOVIA 2007 LTDA	ESTADO DO RIO DE JANEIRO	986001 - PREF.MUN.DO RIO DE JANEIRO/RJ	11/04/2023
01380/2022	00045	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$224370	RESTAURANTE NOVA RODOVIA 2007 LTDA	ESTADO DO RIO DE JANEIRO	986001 - PREF.MUN.DO RIO DE JANEIRO/RJ	11/04/2023
01380/2022	00017	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$767916	RESTAURANTE NOVA RODOVIA 2007 LTDA	ESTADO DO RIO DE JANEIRO	986001 - PREF.MUN.DO RIO DE JANEIRO/RJ	11/04/2023

01380/2022	00042	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$249264	RESTAURANTE NOVA RODOVIA 2007 LTDA	ESTADO DO RIO DE JANEIRO	986001 - PREF.MUN.DO RIO DE JANEIRO/RJ	11/04/2023
01380/2022	00055	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$11983,80	RESTAURANTE NOVA RODOVIA 2007 LTDA	ESTADO DO RIO DE JANEIRO	986001 - PREF.MUN.DO RIO DE JANEIRO/RJ	11/04/2023
01380/2022	00054	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$418140	RESTAURANTE NOVA RODOVIA 2007 LTDA	ESTADO DO RIO DE JANEIRO	986001 - PREF.MUN.DO RIO DE JANEIRO/RJ	11/04/2023
01380/2022	00041	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$11983,80	RESTAURANTE NOVA RODOVIA 2007 LTDA	ESTADO DO RIO DE JANEIRO	986001 - PREF.MUN.DO RIO DE JANEIRO/RJ	11/04/2023
01380/2022	00035	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$11983,80	RESTAURANTE NOVA RODOVIA 2007 LTDA	ESTADO DO RIO DE JANEIRO	986001 - PREF.MUN.DO RIO DE JANEIRO/RJ	11/04/2023
01380/2022	00047	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$11983,80	RESTAURANTE NOVA RODOVIA 2007 LTDA	ESTADO DO RIO DE JANEIRO	986001 - PREF.MUN.DO RIO DE JANEIRO/RJ	11/04/2023
01380/2022	00059	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$11983,80	RESTAURANTE NOVA RODOVIA 2007 LTDA	ESTADO DO RIO DE JANEIRO	986001 - PREF.MUN.DO RIO DE JANEIRO/RJ	11/04/2023
01380/2022	00056	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$158928	RESTAURANTE NOVA RODOVIA 2007 LTDA	ESTADO DO RIO DE JANEIRO	986001 - PREF.MUN.DO RIO DE JANEIRO/RJ	11/04/2023
01380/2022	00011	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$415602	RESTAURANTE NOVA RODOVIA 2007 LTDA	ESTADO DO RIO DE JANEIRO	986001 - PREF.MUN.DO RIO DE JANEIRO/RJ	11/04/2023
01380/2022	00027	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$11983,80	RESTAURANTE NOVA RODOVIA 2007 LTDA	ESTADO DO RIO DE JANEIRO	986001 - PREF.MUN.DO RIO DE JANEIRO/RJ	11/04/2023
01380/2022	00033	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$299160	RESTAURANTE NOVA RODOVIA 2007 LTDA	ESTADO DO RIO DE JANEIRO	986001 - PREF.MUN.DO RIO DE JANEIRO/RJ	11/04/2023

01380/2022	00025	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$11983,80	RESTAURANTE NOVA RODOVIA 2007 LTDA	ESTADO DO RIO DE JANEIRO	986001 - PREF.MUN.DO RIO DE JANEIRO/RJ	11/04/2023
01380/2022	00022	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$389250	RESTAURANTE NOVA RODOVIA 2007 LTDA	ESTADO DO RIO DE JANEIRO	986001 - PREF.MUN.DO RIO DE JANEIRO/RJ	11/04/2023
01380/2022	00015	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$11983,80	RESTAURANTE NOVA RODOVIA 2007 LTDA	ESTADO DO RIO DE JANEIRO	986001 - PREF.MUN.DO RIO DE JANEIRO/RJ	11/04/2023
01380/2022	00058	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$89733,60	RESTAURANTE NOVA RODOVIA 2007 LTDA	ESTADO DO RIO DE JANEIRO	986001 - PREF.MUN.DO RIO DE JANEIRO/RJ	11/04/2023
01380/2022	00018	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1	R\$11983,80	RESTAURANTE NOVA RODOVIA 2007 LTDA	ESTADO DO RIO DE JANEIRO	986001 - PREF.MUN.DO RIO DE JANEIRO/RJ	11/04/2023
00015/2023	00006	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	2.015	R\$10	LANUP TECNOLOGIA LTDA	ESTADO DE SAO PAULO	986715 - PREF.MUN.DE MOJI-GUACU/SP	03/08/2023
00015/2023	00013	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	2.835	R\$10	LANUP TECNOLOGIA LTDA	ESTADO DE SAO PAULO	986715 - PREF.MUN.DE MOJI-GUACU/SP	03/08/2023
00135/2022	00002	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	267	R\$15,50	FABIO LUCIANO DEMEU DA SILVA & CIA LTDA	PREFEITURA DE JOAQUIM TÁVORA - PR	987649 - PREFEITURA MUNICIPAL DE JOAQUIM TÁVORA - PR	23/01/2023
00135/2022	00001	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	700	R\$14,50	FABIO LUCIANO DEMEU DA SILVA & CIA LTDA	PREFEITURA DE JOAQUIM TÁVORA - PR	987649 - PREFEITURA MUNICIPAL DE JOAQUIM TÁVORA - PR	23/01/2023
00135/2022	00003	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	1.895	R\$18,25	FABIO LUCIANO DEMEU DA SILVA & CIA LTDA	PREFEITURA DE JOAQUIM TÁVORA - PR	987649 - PREFEITURA MUNICIPAL DE JOAQUIM TÁVORA - PR	23/01/2023
00012/2023	00001	Pregão	5320	REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO		UNIDADE	3.300	R\$20	ARIANE MARIA DA SILVA FRANZ 08172183941	ESTADO DO PARANA	989959 - PREFEITURA MUNICIPAL DE LINDOESTE - PR	05/04/2023

**Anexo II - Anexo II - Relatório Cotação banco de preços RU.
pdf**



Relatório de Cotação: SERVIÇO-REFEIÇÕES- RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

Pesquisa realizada entre 11/12/2023 16:41:53 e 11/12/2023 16:48:30

Relatório gerado no dia 11/12/2023 16:49:23 (IP: 200.137.174.210)

Em conformidade com a Instrução Normativa Nº 73 de 05 de Agosto de 2020.

Método Matemático Aplicado: Média Aritmética dos preços obtidos - Preço calculado com base na média aritmética de todos os preços selecionados pelo usuário para aquele determinado Item.

Conforme Instrução Normativa Nº 73 de 05 de Agosto de 2020, no Artigo 3º, "A pesquisa de preços será materializada em documento que conterá: INC IV - Método matemático aplicado para a definição do valor estimado."

Item 1: Refeições industriais - Preparo / Distribuição

PREÇOS / PROPOSTAS	QUANTIDADE	PREÇO ESTIMADO	PERCENTUAL	PREÇO MÁXIMO	% VALOR GLOBAL	TOTAL
3 / 18	208,429	R\$ 15,72 (un)	-	R\$ 15,72	60,7%	R\$ 3.276,50
Preço Compras Governamentais	Órgão Público	Identificação			Data Homologação	Preço
1	MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO Universidade Federal do Paraná Pró-Reitoria de Administração Departamento de Serviços Gerais			NºPregão:742023 UASG:153079	17/07/2023	R\$ 16,30
2	MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO Universidade Federal do Paraná Pró-Reitoria de Administração Departamento de Serviços Gerais			NºPregão:742023 UASG:153079	17/07/2023	R\$ 16,30
3	MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO Fundação Universidade Federal do Tocantins			NºPregão:42023 UASG:154419	01/03/2023	R\$ 14,55
Valor Unitário				R\$ 15,72		
				Média dos Preços Obtidos: R\$ 15,72		

Média dos Preços Obtidos: R\$ 15,72

Item 2: ROBERTA ROZIMEIRE BARSANULFO DE FREITAS VIANA

PREÇOS / PROPOSTAS	QUANTIDADE	PREÇO ESTIMADO	PERCENTUAL	PREÇO MÁXIMO	% VALOR GLOBAL	TOTAL
3 / 5	130,49	R\$ 16,28 (un)	-	R\$ 16,28	39,3%	R\$ 2.124,38

Preço Compras Governamentais	Órgão Público	Identificação	Data Homologação	Preço
1	MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO Fundação Universidade Federal do Tocantins	NºPregão:92023 UASG:154419	12/06/2023	R\$ 21,49
2	PREF.MUN. DE SANTA INES	NºPregão:612023 UASG:980957	27/02/2023	R\$ 13,31
3	MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SÃO PAULO	NºPregão:197112022 UASG:158154	27/12/2022	R\$ 14,03
Valor Unitário				R\$ 16,28

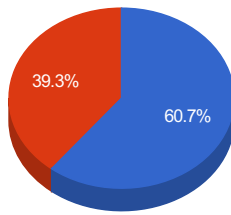
Média dos Preços Obtidos: R\$ 16,28

Média dos Preços Obtidos: R\$ 16,28



Valor do item em relação ao total

- 1) Refeições ...
● 2) ROBERTA RO...



Detalhamento dos Itens

Item 1: Refeições industriais - Preparo / Distribuição

Preço Estimado: R\$ 15,72 (un) Percentual: - Preço Máximo: R\$ 15,72 Média dos Preços Obtidos: R\$ 15,72

Quantidade	Descrição	Observação
208,429 Unidades	Refeições industriais - Preparo / Distribuição	

Preço (Compras Governamentais) 1: Preço do Fornecedor Vencedor

R\$ 16,30

Inc. I Art. 5º da IN 73 de 05 de Agosto de 2020

Órgão: MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Universidade Federal do Paraná
Pró-Reitoria de Administração
Departamento de Serviços Gerais

Objeto: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de produção e fornecimento de refeições (café da manhã, almoço e jantar), para atender às necessidades do Restaurante Universitário do Campus Avançado de Jandaia do Sul da Universidade Federal do Paraná.

Descrição: Refeições Industriais - Preparo / Distribuição - Refeições Industriais - Preparo / Distribuição

CatSer: 5320 - REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO

Data: 14/07/2023 09:00

Modalidade: Pregão Eletrônico

SRP: NÃO

Identificação: N°Pregão:742023 / UASG:153079

Lote/Item: 1/2

Ata: [Link Ata](#)

Adjudicação: 14/07/2023 17:06

Homologação: 17/07/2023 11:27

Fonte: www.comprasgovernamentais.gov.br

Quantidade: 63.500

Unidade: UNIDADE

UF: PR

CNPJ Razão Social do Fornecedor Valor da Proposta Final

17.489.291/0001-26 FLORESTA EMPREENDIMENTOS - EIRELI R\$ 16,30
VENCEDOR

Marca: Marca não informada

Fabricante: Fabricante não informado

Descrição: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de produção e fornecimento de refeições (café da manhã, almoço e jantar), para atender às necessidades do Restaurante Universitário do Campus Avançado de Jandaia do Sul da Universidade Federal do Paraná, visando estabelecer contrato com vigência de 30 (trinta) meses, conforme especificações detalhadas constantes nos Títulos 4 e 21 do Termo de Referência, Anexo I do Edital. O prazo de validade desta proposta é de 90 (NOVENTA) dias, a contar da data de sua apresentação na sessão pública Almoço - Refeições Industriais - Preparo / Distribuição - conforme especificações detalhadas constantes nos Títulos 4 e 21 do Termo de Referência, Anexo I do Edital. Valor da Propostas R\$ 1.282.700,00 (Um milhão, duzentos e oitenta e dois mil e setecentos reais)

Estado: AC **Cidade:** Rio Branco **Endereço:** R VALDOMIRO LOPES, 2489 **Nome de Contato:** Yuna Uchôa **Telefone:** (68) 3226-4053 **Email:** empreendimentosfloresta@hotmail.com

37.522.822/0001-42 R. F. SONI - ALIMENTOS R\$ 17,05

Marca: Marca não informada

Fabricante: Fabricante não informado

Descrição: Refeições Industriais - Almoço

Estado: PR **Cidade:** Jandaia do Sul **Endereço:** R PRACA DO CAFE, 120 **Telefone:** (43) 3432-7997 **Email:** rogerfsoni@hotmail.com



CNPJ	Razão Social do Fornecedor				Valor da Proposta Final
08.345.192/0001-80	MICHELE PATRICIA FAZZINI PARASTCHUK				R\$ 18,28
Marca: Marca não informada Fabricante: Fabricante não informado Descrição: Refeições Industriais - Preparo / Distribuição - Almoço Endereço: ,					
32.900.385/0001-30	CORREA & REIS LTDA				R\$ 20,00
Marca: Marca não informada Fabricante: Fabricante não informado Descrição: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de produção e fornecimento de refeições (café da manhã, almoço e jantar), para atender às necessidades do Restaurante Universitário do Campus Avançado de Jandaia do Sul da Universidade Federal do Paraná. Almoço valor unitário R\$ 20,20 (Vinte Reais e Vinte Centavos) valor total R\$ 1.282.700,00 (Um Milhão Duzentos e Oitenta e Dois Mil, Setecentos Reais) Estado: AP Cidade: Macapá Endereço: R GUILHERME COELHO, 2269 Telefone: (96) 8111-3934/ (96) 9168-5550 Email: cznalimentacao@yahoo.com.br					
20.079.368/0001-02	TRYX ACOES INTELIGENTES EIRELI				R\$ 20,20
Marca: Marca não informada Fabricante: Fabricante não informado Descrição: ALMOÇO Estado: SP Cidade: São Paulo Endereço: AVENIDA DOUTOR CHUCRI ZAIDAN, SN Telefone: (11) 4680-2700 / (11) 2272-7670 Email: fmadris@tryx.com.br					
28.373.356/0001-90	A. L. SANTIN ALIMENTACAO EIRELI				R\$ 20,20
Marca: Marca não informada Fabricante: Fabricante não informado Descrição: Descrição: Refeições Industriais - Preparo / Distribuição Estado: PR Cidade: Curitiba Endereço: RUA NABAL GUIMARAES BARRETO, 283 Nome de Contato: ANDRE Telefone: (41) 8464-5479 Email: santinalimentacao@gmail.com					
15.839.921/0018-68	TERRACO REFEICOES PROFISSIONAIS LTDA				R\$ 20,20
Marca: Marca não informada Fabricante: Fabricante não informado Descrição: ALMOÇO Endereço: ,					

Preço (Compras Governamentais) 2: Preço do Fornecedor Vencedor

R\$ 16,30

Inc. I Art. 5º da IN 73 de 05 de Agosto de 2020

Órgão: MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO Universidade Federal do Paraná Pró-Reitoria de Administração Departamento de Serviços Gerais	Data: 14/07/2023 09:00
Objeto: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de produção e fornecimento de refeições (café da manhã, almoço e jantar), para atender às necessidades do Restaurante Universitário do Campus Avançado de Jandaia do Sul da Universidade Federal do Paraná.	Modalidade: Pregão Eletrônico
Descrição: Refeições Industriais - Preparo / Distribuição - Refeições Industriais - Preparo / Distribuição	SRP: NÃO
CatSer: 5320 - REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO	Identificação: N°Pregão:742023 / UASG:153079
	Lote/Item: 1/3
	Ata: Link Ata
	Adjudicação: 14/07/2023 17:06
	Homologação: 17/07/2023 11:27
	Fonte: www.comprasgovernamentais.gov.br
	Quantidade: 52.500
	Unidade: UNIDADE
	UF: PR



CNPJ			Razão Social do Fornecedor		Valor da Proposta Final	
17.489.291/0001-26			FLORESTA EMPREENDIMENTOS - EIRELI		R\$ 16,30	
VENCEDOR						
Marca: Marca não informada						
Fabricante: Fabricante não informado						
Descrição: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de produção e fornecimento de refeições (café da manhã, almoço e jantar), para atender às necessidades do Restaurante Universitário do Campus Avançado de Jandaia do Sul da Universidade Federal do Paraná, visando estabelecer contrato com vigência de 30 (trinta) meses, conforme especificações detalhadas constantes nos Títulos 4 e 21 do Termo de Referência, Anexo I do Edital. O prazo de validade desta proposta é de 90 (NOVENTA) dias, a contar da data de sua apresentação na sessão pública Jantar - Refeições Industriais - Preparo / Distribuição - conforme especificações detalhadas constantes nos Títulos 4 e 21 do Termo de Referência, Anexo I do Edital. Valor da Propostas R\$ 1.060.500,00 (Um milhão, sessenta mil e quinhentos reais)						
Estado:	Cidade:	Endereço:	Nome de Contato:	Telefone:	Email:	
AC	Rio Branco	R VALDOMIRO LOPES, 2489	Yuna Uchôa	(68) 3226-4053	empreendimentosfloresta@hotmail.com	
37.522.822/0001-42			R. F. SONI - ALIMENTOS		R\$ 17,05	
Marca: Marca não informada						
Fabricante: Fabricante não informado						
Descrição: Refeições Industriais - Jantar						
Estado:	Cidade:	Endereço:		Telefone:	Email:	
PR	Jandaia do Sul	R PRACA DO CAFE, 120		(43) 3432-7997	rogerfsoni@hotmail.com	
08.345.192/0001-80			MICHELE PATRICIA FAZZINI PARASTCHUK		R\$ 18,00	
Marca: Marca não informada						
Fabricante: Fabricante não informado						
Descrição: Refeições Industriais - Preparo / Distribuição - Jantar						
Endereço:						
,						
32.900.385/0001-30			CORREA & REIS LTDA		R\$ 20,18	
Marca: Marca não informada						
Fabricante: Fabricante não informado						
Descrição: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de produção e fornecimento de refeições (café da manhã, almoço e jantar), para atender às necessidades do Restaurante Universitário do Campus Avançado de Jandaia do Sul da Universidade Federal do Paraná. Jantqar valor unitário R\$ 20,20 (vinte reais e vinte centavos) valor total 1.060.500,00 (Um Milhão Sessenta Mil e Quinhentos Reais)						
Estado:	Cidade:	Endereço:	Telefone:		Email:	
AP	Macapá	R GUILHERME COELHO, 2269	(96) 8111-3934/ (96) 9168-5550		cznalimentacao@yahoo.com.br	
20.079.368/0001-02			TRYX ACOES INTELIGENTES EIRELI		R\$ 20,20	
Marca: Marca não informada						
Fabricante: Fabricante não informado						
Descrição: JANTAR						
Estado:	Cidade:	Endereço:	Telefone:		Email:	
SP	São Paulo	AVENIDA DOUTOR CHUCRI ZAIDAN, SN	(11) 4680-2700 / (11) 2272-7670		fmadris@tryx.com.br	
28.373.356/0001-90			A. L. SANTIN ALIMENTACAO EIRELI		R\$ 20,20	
Marca: Marca não informada						
Fabricante: Fabricante não informado						
Descrição: Descrição: Refeições Industriais - Preparo / Distribuição						
Estado:	Cidade:	Endereço:	Nome de Contato:	Telefone:	Email:	
PR	Curitiba	RUA NABAL GUIMARAES BARRETO, 283	ANDRE	(41) 8464-5479	santinalimentacao@gmail.com	
15.839.921/0018-68			TERRACO REFEICOES PROFISSIONAIS LTDA		R\$ 20,20	
Marca: Marca não informada						
Fabricante: Fabricante não informado						
Descrição: JANTAR						
Endereço:						
,						



Órgão: MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Fundação Universidade Federal do Tocantins

Objeto: Contratação de empresa especializada para a prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição, por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição de refeições para o Restaurante Universitários (RU) do campus de Miracema do Tocantins - TO.**Descrição:** Refeições Industriais - Preparo / Distribuição - Refeições Industriais - Preparo / Distribuição- Almoço-**CatSer:** 5320 - REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO**Data:** 23/02/2023 09:00**Modalidade:** Pregão Eletrônico**SRP:** NÃO**Identificação:** N°Pregão:42023 / UASG:154419**Lote/Item:** 1/2**Ata:** [Link Ata](#)**Adjudicação:** 01/03/2023 10:46**Homologação:** 01/03/2023 14:46**Fonte:** www.comprasgovernamentais.gov.br**Quantidade:** 136.000**Unidade:** UNIDADE**UF:** TO

CNPJ		Razão Social do Fornecedor			Valor da Proposta Final
30.480.315/0001-44		PAN NUTRI REFEICOES LTDA			R\$ 14,55
VENCEDOR					
Marca: Marca não informada					
Fabricante: Fabricante não informado					
Descrição: Refeições Industriais - Preparo / Distribuição- Almoço					
Estado:	Cidade:	Endereço:	Telefone:	Email:	
SC	Florianópolis	R MENINO DEUS, 376	(48) 3221-7546/ (48) 8807-6946	partidasdobradas@hotmail.com	
09.356.159/0001-18		C Q COMERCIO E SERVICOS ALIMENTICIOS E EVENTOS LTDA			R\$ 14,70
Marca: Marca não informada					
Fabricante: Fabricante não informado					
Descrição: Refeições Industriais - Preparo / Distribuição- Almoço-					
Estado:	Cidade:	Endereço:	Nome de Contato:	Telefone:	Email:
PA	Belém	AV DUQUE DE CAXIAS, 487	Queila Maria Pantoja Gonçalves	(91) 3236-1440	clarasecia@yahoo.com.br
03.618.862/0001-70		V. C. RIBEIRO			R\$ 15,50
Marca: Marca não informada					
Fabricante: Fabricante não informado					
Descrição: Refeições Industriais - Preparo / Distribuição- Almoço-					
Estado:	Cidade:	Endereço:	Nome de Contato:	Telefone:	Email:
AP	Macapá	AV ALVARO NOBRE, 565	VALENO	(96) 99113-1071	valeno.ribeiro@hotmail.com
10.713.331/0001-22		KADEAS RESTAURANTES LTDA			R\$ 19,12
Marca: Marca não informada					
Fabricante: Fabricante não informado					
Descrição: Almoço.					
Estado:	Cidade:	Endereço:	Telefone:	Email:	
MT	Água Boa	ROD BR 158 KM 563, 0	(66) 3401-6178/ (66) 9292-3311	datalex@datalexcont.com	

Item 2: ROBERTA ROZIMEIRE BARSANULFO DE FREITAS VIANA

Preço Estimado: R\$ 16,28 (un)

Percentual: -

Preço Máximo: R\$ 16,28

Média dos Preços Obtidos: R\$ 16,28

Quantidade	Descrição	Observação
130,49 Unidades	Refeições industriais - Preparo / Distribuição	

Preço (Compras Governamentais) 1: Preço do Fornecedor Vencedor

R\$ 21,49



Órgão: MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Fundação Universidade Federal do Tocantins

Objeto: Contratação de serviço de fornecimento oneroso de refeições, durante 12 meses, com padrão de cardápio médio e sistema de distribuição de cafeteria mista, à comunidade acadêmica da UFT – campus de Porto Nacional - TO..

Descrição: Refeições Industriais - Preparo / Distribuição - Refeições Industriais - Preparo / Distribuição-Janta-

CatSer: 5320 - REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO

Data: 30/05/2023 09:00

Modalidade: Pregão Eletrônico

SRP: NÃO

Identificação: N°Pregão:92023 / UASG:154419

Lote/Item: 1/3

Ata: [Link Ata](#)

Adjudicação: 05/06/2023 11:19

Homologação: 12/06/2023 11:37

Fonte: www.comprasgovernamentais.gov.br

Quantidade: 33.000

Unidade: UNIDADE

UF: TO

CNPJ		Razão Social do Fornecedor		Valor da Proposta Final	
39.808.849/0001-21		EMILDA PEREIRA DE SOUZA 58561080604		R\$ 21,49	
VENCEDOR					
Marca: Marca não informada					
Fabricante: Fabricante não informado					
Descrição: Refeições Industriais - Preparo / Distribuição-Janta-					
Estado:	Cidade:	Endereço:	Telefone:	Email:	
TO	Araguaína	AV EMANOEL, 1347	(63) 9235-4990	laramaria47@outlook.com	

Preço (Compras Governamentais) 2: Preço do Fornecedor Vencedor

R\$ 13,31

Inc. I Art. 5º da IN 73 de 05 de Agosto de 2020

Órgão: PREF.MUN. DE SANTA INES

Objeto: Registro de preços para Futura e eventual Contratação de empresa especializada, para fornecimento de REFEIÇÕES PREPARADAS, destinada aos serviços de nutrição e alimentação hospitalar e ambulatorial especializado, com o fornecimento de insumos necessários, incluindo elaboração, preparo e distribuição de refeições, para o Serviço de Pronto Atendimento do Hospital Municipal de Santa Inês/MA e as Unidades Centro de Atenção Psicossocial – CAPS, CDI e CTA..

Descrição: Refeições Industriais - Preparo / Distribuição - Refeições industriais - preparo / distribuição (Refeição - Jantar).

CatSer: 5320 - REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO

Data: 02/02/2023 11:00

Modalidade: Pregão Eletrônico

SRP: SIM

Identificação: N°Pregão:612023 / UASG:980957

Lote/Item: /5

Ata: [Link Ata](#)

Adjudicação: 13/02/2023 15:49

Homologação: 27/02/2023 09:17

Fonte: www.comprasgovernamentais.gov.br

Quantidade: 144.000

Unidade: UNIDADE

UF: MA

CNPJ		Razão Social do Fornecedor		Valor da Proposta Final
47.800.038/0001-02		VBX MARANHAO SPE LTDA		R\$ 13,31
VENCEDOR				
Marca: Marca não informada				
Fabricante: Fabricante não informado				
Descrição: Refeições industriais - preparo / distribuição (Refeição - Jantar).				
Endereço:				
,				
01.611.866/0001-00		P J REFEICOES COLETIVAS LTDA		R\$ 25,90
Marca: Marca não informada				
Fabricante: Fabricante não informado				
Descrição: Refeições industriais - preparo / distribuição (Refeição - Jantar).				
Estado:	Cidade:	Endereço:	Telefone:	Email:
RN	Natal	R DR JOAO FRANCISCO DE OLIVEIRA, 32	(84) 3342-8900	cscjr@terra.com.br



CNPJ		Razão Social do Fornecedor				Valor da Proposta Final	
11.054.102/0001-06		BR ALL COMERCIO, SERVICOS E ALIMENTACAO LTDA				R\$ 39,00	
Marca: Marca não informada							
Fabricante: Fabricante não informado							
Descrição: Refeições industriais - preparo / distribuição (Refeição - Jantar).							
Estado:	Cidade:	Endereço:	Nome de Contato:	Telefone:	Email:		
CE	Fortaleza	R DOUTOR PONTES NETO, 212	FRANCISCO	(85) 3065-7132	allsportsfortaleza@gmail.com		

Preço (Compras Governamentais) 3: Preço do Fornecedor Vencedor

R\$ 14,03

Inc. I Art. 5º da IN 73 de 05 de Agosto de 2020

Órgão: MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SÃO PAULO	Data: 27/12/2022 09:00
Objeto: Aquisição de Refeição diária para atendimento da demanda referente a alimentação escolar dos discentes dos cursos técnicos integrado ao ensino médio do campus Matão, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência e seus anexos..	Modalidade: Pregão Eletrônico
Descrição: Refeições industriais - preparo / distribuição - Refeições industriais - preparo / distribuição	SRP: NÃO
CatSer: 5320 - REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO	Identificação: N°Pregão:197112022 / UASG:158154
	Lote/Item: /1
	Ata: Link Ata
	Adjudicação: 27/12/2022 10:23
	Homologação: 27/12/2022 10:58
	Fonte: www.comprasgovernamentais.gov.br
	Quantidade: 26.600
	Unidade: UNIDADE
	UF: SP

CNPJ		Razão Social do Fornecedor			Valor da Proposta Final
23.500.020/0001-27		L M ALIMENTACAO LTDA			R\$ 14,03
VENCEDOR					
Marca: Marca não informada					
Fabricante: Fabricante não informado					
Descrição: PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PARA OS ALUNOS DO IFSP CAMPUS MATÃO, ASSEGURANDO UMA ALIMENTAÇÃO BALANCEADA E EM ADEQUADAS CONDIÇÕES SANITÁRIAS, CONFORME ESPECIFICAÇÃO DETALHADA NESTE PROJETO BÁSICO					
Estado:	Cidade:	Endereço:	Nome de Contato:	Telefone:	Email:
SP	Matão	RUA STEFANO D'AVASSI, 626	LUIZ	(16) 3382-4060	luizsckiel@yahoo.com.br





ATENÇÃO - O Banco de Preços é uma solução tecnológica que atende aos parâmetros de pesquisa dispostos em Leis vigentes, Instruções Normativas, Acórdãos, Regulamentos, Decretos e Portarias. Sendo assim, por reunir diversas fontes governamentais, complementares e sites de domínio amplo, o sistema não é considerado uma fonte e, sim, um meio para que as pesquisas sejam realizadas de forma segura, ágil e eficaz.

Fontes utilizadas nesta cotação:

1 - ComprasNet
www.comprasgovernamentais.gov.br

Data: 11/12/2023 16:44:09
Acessar a fonte [aqui](#)



Anexo II - Anexo B ao G TR_40_2023.pdf

APÊNDICE B

ANEXO B - PARÂMETRO DE FREQUÊNCIA DE ALIMENTOS/PREPARAÇÕES PARA O PRATO PRINCIPAL POR REFEIÇÃO (ALMOÇO / JANTAR) RU - UFDPAR.

PRATO PRINCIPAL DE ORIGEM ANIMAL				
TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PREPARAÇÃO	PORÇÃO	FREQUÊNCIA MENSAL
BOVINA SEM OSSO	Patinho, coxão mole, contra filé	Bife, Role	110g	1 vez
		Empanado	120g	Até 1 vez
	Patinho, coxão mole, contra filé	Bife, isca acebolados	110g	1 vez
	Paleta, Acém, Coxão mole	Cozidos em cubos ou iscas com vegetais ¹	140g	1 vez
	Músculo traseiro	Carne moída	140g	1 vez
	Lagarto	Assado	110g	1 vez
FRANGO SEM OSSO	Filé de peito de frango	Cozido em cubos ou iscas com vegetais ¹ Com molho: mostarda, branco, sugo, entre outros, ofertados de forma intercalada	110g de frango	2 vezes
		Empanado	120g	Até 1 vez
		Acebolado	120g	1 vez
FRANGO COM OSSO	Frango peito, coxa ou sobrecoxa (sem pele)	Cozido, Com molho: maracujá, laranja, sugo, entre outros, ofertados de forma intercalada	180g	1 vez
		Assado	200g	3 vezes
OVINO	Pernil, Costela, Espinhaço, Paleta	Cozido, Assado	200g	Até 1 vez

PESCADOS	Filé de peixe (merluza, pescada, tilápia)	Ao leite de coco, Assado, Empanado, Ao molho de camarão	110g	2 vezes
	Posta de peixe (pescada, piratinga, tilápia)	Peixada, Escabeche, Assado, Ao molho de camarão	160g	2 vezes
SUÍNO SEM OSSO	Lombo, Mignon	Ensopado, Bife, Assado	110g	4 vezes
SUÍNO COM OSSO	Pernil	Assado, Frito	130g	
	Costela	Assada, Frita	180 a 200g	
VÍSCERAS	Fígado bovino	Bife, Iscas	100g	Até 1 vez
Preparações Mistas	Frango xadrez	Ensopado	110g frango	2 vezes
	Quibe de tabuleiro (bovino, peixe)	Assado	160g	
	Torta de Peixe	Assada	160g	
	Escondidinho de frango, carne de sol ou camarão	Assado	160g ²	Até 2 vezes
	Bobó de frango ou camarão	Ensopado (camarão 70-80g)	180g	
	Estrogonofe de carne bovina ou frango	Ensopada	100g carne ou frango 100g molho	
	Lasanha de frango ou carne	Assada	100g ³	1 vez no jantar
	Panqueca de frango ou carne	Assada	160g ⁴	

	Empadão, quiche, torta (frango ou camarão)	Assada	160g ⁵	
	Macarronada de frango ou carne	Proteína Macarrão	100g 200g	1 vez no jantar
	Feijoada	Feijão preto, costela suína e pé salgados, charque, bacon, calabresa	200g ⁶	2 vezes no almoço

PRATO DE PRINCIPAL DE ORIGEM VEGETAL			
TIPO	CARACTERÍSTICAS	PORÇÃO	FREQUÊNCIA Semanal
Soja (grãos, proteína fina e grossa)	Alimentos in natura e minimamente processados Preparações variadas: refogados, ensopados, tortas, quibes, hambúrgueres, almôndegas, panquecas ⁴ , bolinhos, estrogonofe, vegetais recheados ⁷ curry ⁸ , lasanhas ⁹ etc.	No mínimo 150g, ver porções diferenciadas abaixo para panquecas, vegetais recheados, curry e lasanhas.	2 vezes/semana
Grão de bico			1 vez/semana
Lentilha			1 vez/semana
Ervilha			1 vez/semana
Triguilho			Até 1 vez/semana
Feijão			1 vez/semana

¹ Os vegetais adicionados ao frango ou a carne cozida devem ser do tipo B ou C (pelo menos 2), totalizando 40g.

² O escondidinho deverá conter 60g massa de batata inglesa, baroa, doce ou aipim e 100g de recheio a base de proteínas.

³ A lasanha deverá conter 100 g de fontes de proteína e 90g de massa e outros ingredientes.

⁴ A panqueca deverá apresentar 100 g de fontes de proteína e 60 g de massa.

⁵ O empadão deverá conter 60g de massa e 100 g de recheio, sendo 80 g de fontes de proteínas.

⁶ A porção de feijoada deverá conter 120g de proteína animal (charque, linguiça, bacon, costela suína salgada) e 80g de feijão.

⁷ Abobrinha / Berinjela/ Pimentão recheado (a) -100g vegetal + 60g soja c/ molho de tomate. Total 160g.

⁸ Curry vegetariano - grão de bico 40g + couve-flor 40g + brócolis 40g + cenoura 20g + ervilha congelada 10g + molho bechamel de aveia 40g + leite de coco 10g. Total 200g.

⁹ Lasanha - massa sem ovos 90g + 100g soja ao molho de tomate + 50g molho bechamel de aveia. Total 240g.

APÊNDICE C

ANEXO C - PARÂMETRO DE FREQUÊNCIA MÍNIMA DE ALIMENTOS/PREPARAÇÕES PARA GUARNIÇÃO POR REFEIÇÃO (ALMOÇO / JANTAR) RU-UFDPAR.

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO	FREQUÊNCIA MENSAL
VEGETAL	Vegetal Tipo A ¹ Folhoso Não folhoso	80 a 120g 130g	3 vezes
	Vegetal do Tipo B ²	100 a 130g	3 vezes
	Vegetal do Tipo A, B e C	130g	4 vezes
	Vegetal do tipo C ³	150g	2 vezes
	Purê ou Creme de Vegetais (A, B ou C ou de milho) ou vegetal com molho ⁴	130 a 150g	3 vezes
FARINHAS	Farofa simples	60g	05 vezes
	Farofa enriquecida: Farinha de mandioca Itens complementares	45 a 70g 15 a 30g	03 vezes
	Pirão	80g	01 vez
PREPARAÇÕES MISTAS	Suflê de vegetais ⁴	160g	Até 01 vez
MASSAS	Massas simples ⁴ Espaguete, Talharim, Penne, Fusilli, Farfalle etc	200g	Até 01 vez
	Massas com molho ⁴ Espaguete, Talharim, Penne, Fusilli, Farfalle etc Molho	180g 40 a 60g	
	Nhoque ao molho ⁴ Nhoque Molho	180g 40 a 60g	

¹Vegetal tipo A contém até 5% de hidratos de carbono, a exemplo de: abobrinha, acelga, agrião, aipo, alcachofra, alface, almeirão, aspargo, berinjela, beralha, brócolis, caruru, chicória, couve-flor, couve mineira, couve de Bruxelas, couve repolhuda, escarola, espinafre, folhas de beterraba, folhas de mostarda, funcho, jiló, maxixe, palmito, pepino, pimentão, rabanete repolho, rúcula, taioba, tomate, entre outros.

²Vegetais tipo B contém até 10% de hidratos de carbono, a exemplo de: abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, entre outros.

³Vegetais tipo C contém mais 10% de hidratos de carbono, a exemplo de: macaxeira (aipim ou mandioca), batata inglesa, batata doce, batata baroa, outros tipos de batata, cará, inhame, entre outros.

⁴Deverá ter opção isenta de proteína animal, sendo identificada na distribuição

ANEXO D - ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS E PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE (PIQ)

ESPECIFICAÇÕES DOS GÊNEROS
Arroz e Feijão
Classificados como tipo 1. Devem-se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, são, limpos e secos, observando tolerâncias estabelecidas em legislação específica. Última safra, com identidade, qualidade e embalagem. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária e secundária de polietileno, ambas próprias para alimentos. Arroz dos tipos: parboilizado e integral. Feijão dos tipos: branco, sempre verde, preto, cores e carioca.
Outras leguminosas
Soja (texturizada, grãos), ervilha seca, lentilha e grão de bico, todos classificados como tipo 1.
Farinhas, cereais e sementes
Farinha de mandioca, de rosca, de trigo branca, de trigo integral, trigoilho, aveia (flocos, farinha fina, integral laminada), amido de milho, sendo todos classificados como tipo 1, semente de gergelim e semente de linhaça.
Massas
Dos tipos: integral, com ou sem ovos ou recheada, sendo seca ou fresca. Para os vegetarianos: macarrão sem ovos e ingredientes de origem animal. Devem-se apresentar intactas, devidamente identificadas, rotuladas, com data de validade impressa ou estampada nas embalagens interna e externa. As características sensoriais (cor, textura, viscosidade, temperatura) devem ser mantidas, bem como o formato característico de cada tipo de massa.
Frutas
Selecionadas, em grau de maturação adequado para consumo, apresentando textura, cor, aroma e sabor bem desenvolvidos e característicos de cada espécie. As cascas devem estar intactas, de forma que não deixem expostas as polpas, e livres de injúrias mecânicas e manchas de qualquer origem. Devem estar livres de sujidades, insetos, larvas, fungos, queimaduras, qualquer matéria estranha, podridão, passados, murchos ou deformidades. Estar isenta de umidade externa anormal, aroma e sabor atípicos. Respeitando-se a sazonalidade, devem ser utilizadas preferencialmente frutas da época e de incidência perene.
Hortaliças
Fisiologicamente desenvolvidas, apresentando textura, cor, aroma e sabor próprios de cada espécie; inteiras, sadias, livres de defeitos físicos, lesões e/ou manchas de origem mecânicas. Devem se apresentar livres da maior quantidade possível de terra. Ausência de insetos, larvas ou perfurações e marcas deixadas por eles, além da ausência de qualquer outra matéria estranha. Folhas sem sinais de murchamento ou amarelamento. Respeitar sazonalidade.
Observação 1 - As hortaliças alho, cebolinha, salsa, manjeriço, coentro e hortelã destinam-se à confecção e ornamentação de preparações e à composição de molhos, e não poderão ser lançadas como itens da composição de saladas.
Carnes in natura
Congeladas, embaladas a vácuo, totalmente isentas de nervuras, de forma que gerem quantidade mínima de resíduos. Os seguintes cortes serão utilizados, de acordo com a tabela de frequência mensal: lagarto, coxão mole, patinho, contra filé, paleta, acém, músculo traseiro.
AVES: Somente será permitido o emprego de peças de frango (filé de peito de frango, peito,

coxa e sobrecoxa) congeladas, que gerem quantidade mínima de resíduos, respeitando a tabela de frequência mensal.
SUÍNA: Lombo, pernil, costela, congelados, reduzidas em gordura externa, que gerem quantidade mínima de resíduos e de acordo com a tabela de frequência mensal.
OVINA: Pernil, Espinhaço, Paleta, Costela, reduzidas em gordura externa, que gerem quantidade mínima de resíduos.
PESCADOS E FRUTOS DO MAR: congelados, apenas dos tipos especificados a seguir: posta sem cabeça, sem barbatana, sem escamas (piratinga, pescada, tilápia, pargo) e filé sem pele e sem espinhas (merluza, pescada, tilápia) Camarão devem estar congelados. A temperatura máxima de congelamento deve ser de -15°C.
Produtos Cárneos Processados
CHARQUE/CARNE SECA E CARNE DE SOL: produto cárneo obtido de carne bovina, com adição de sal e submetido a processo de dessecação. Do tipo coxão traseiro, totalmente isenta de nervuras, que gere quantidade mínima de resíduos, de acordo com a tabela de frequência mensal. A carne de sol é geralmente utilizada na culinária nordestina. A secagem é rápida formando uma crosta protetora, que conserva a parte de dentro da carne úmida, suculenta e macia.
COSTELA SUÍNA SALGADA: Carne de Porco, tipo COSTELA, apresentação salgada (serrada em porções de 40 a 60 gramas).
LINGUIÇA: de frango fresca (tipo toscana) e suína curada (dos tipos calabresa, portuguesa e paio).
PÉ SUÍNO SALGADO: Carne Porco, Tipo PÉ, apresentação salgado (serrado em porções de 40 a 60 gramas).
PRESUNTO COZIDO: sem capa de gordura, sem aspecto pegajoso, sem odor desagradável e refrigerado, sendo observada temperatura de refrigeração máxima de 5°C.
Vísceras
FÍGADO BOVINO: Congelado. De primeira qualidade com consistência firme, aspecto, cor e cheiro próprio. Embalado a vácuo em embalagem de filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.
Leite e Derivados
LEITE UHT: integral (teor de gordura maior ou igual a 3%). Envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas (tetra pack ou similar) de forma a proteger da contaminação e garantir condições previstas de armazenamento.
EM LEITE PÓ: integral (com matéria gorda maior ou igual a 26%).
CREME DE LEITE: UHT e fresco. Serão admitidos os seguintes tipos: creme de baixo teor de gordura ou leve (mínimo 10% e máximo 19,9% de matéria gorda); creme (mínimo 20% e máximo 49,9% de matéria gorda), e creme de alto teor de gordura (mínimo 50% de matéria gorda). O creme de leite submetido ao processo UHT poderá ser conservado à temperatura ambiente, enquanto o creme de leite fresco pasteurizado deverá ser conservado em temperatura inferior a 5°C.
QUEIJOS: coalho, mussarela e requeijão. Deverão ser derivados unicamente do leite de vaca.

IOGURTE NATURAL: integral (conteúdo mínimo de matéria gorda de 3%). Não deve ser adicionado açúcar ou aromatizantes/saborizantes, contendo apenas ingredientes lácteos.

Ovos

OVO: de galinha, branco. Fresco, classificado como tipo A, extra ou jumbo. Casca livre de sujidades, aderentes e íntegras; câmara de ar fixa, clara límpida, transparente, consistente e com as chalazas intactas; gema consistente, centralizada e sem desenvolvimento embrionário e microbiano. Devem ser respeitadas as formas de armazenamento a fim de evitar contaminações.

Óleos e Gorduras

ÓLEOS VEGETAIS: de soja, classificados como tipo 1, além de azeite do tipo extravirgem com acidez máxima de 0,5%. Apresentação líquida refinada, límpida, sem sinais de partículas suspensas, coloração amarelada translúcida, aspecto e densidade característicos. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. A qualidade do óleo utilizado em frituras deverá ser sempre verificada pela CONTRATADA e registrada em planilha de controle.

MARGARINA VEGETAL: deverá conter entre 60% e 65% de lipídios, com sal, sem gordura trans. Coloração amarelada ou branca amarelada e com odor característico ou de acordo com os ingredientes de sua composição normal. As condições de conservação devem ser adequadas, com temperatura não superior a 16°C, salvo para o produto cujos ingredientes, segundo um sistema de análise de risco, requeiram temperatura inferior ou superior a 16°C.

Molhos Industrializados e Vinagres

VINAGRE: fermentado acético de vinho tinto ou branco, do tipo balsâmico, de frutas, de cereais, de vegetais ou de mel. O fermentado acético poderá ser condimentado ou aromatizado, ou seja, adicionado de condimentos, aromas ou outras substâncias naturais de vegetais, sob a forma de macerados, extratos e óleos essenciais, desde que comprovadamente inócuos à saúde humana. O vinagre condimentado ou aromatizado poderá apresentar turbidez proveniente dos ingredientes adicionados ao fermentado acético.

MOLHOS INDUSTRIALIZADOS: extrato de tomate, polpa de tomate, maionese, catchup, mostarda, molho pronto, molho inglês e molho shoyo.

Açúcar, Doces e Frutas Secas

AÇÚCAR: obtido a partir do caldo da cana-de-açúcar, do tipo cristal. Devendo ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.

DOCES INDUSTRIALIZADOS E FRUTAS SECAS: Doces embalados individualmente: cremosos; de leite (blister de 15 g) ou frutas (geleia blister de 15g). Não devem ser coloridos ou aromatizados artificialmente.

Doce de leite a base de leite e açúcar, sem adição de amido, acondicionado em embalagem primária, tipo blister, de 15 g de peso líquido.

Mariola a base de goiaba, banana, caju e açúcar, em tablete, com 15 g (no mínimo) de peso líquido, acondicionada em embalagem primária de polietileno selada, individualmente (com rótulo), e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos.

Doce de caju cristalizado. Polpa de caju e suco concentrado de caju adicionado de açúcar, blister de 15g.

Pé de moleque crocante, a base de amendoim, com 15 g (no mínimo) de peso líquido, acondicionado em embalagem primária de polietileno, individualmente (com rótulo), e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos.

Bombom: produto constituído por massa de chocolate ou por um núcleo formado de recheio, recoberto por uma camada de chocolate ou glacê, podendo apresentar formato e consistência variados - RDC Nº 723, DE 1º DE JULHO DE 2022.

Frutas secas: Ameixa preta, seca, sem caroço. Uva passa, preta, sem semente.

Produtos Industrializados

CAFÉ: Café torrado e moído, tradicional, máximo 5% de umidade. Embalagem a vácuo, amargor típico, mas não o resultante de torra excessiva e carbonização acentuada do pó, da presença não preponderante.

LEITE DE COCO: obtido do endosperma do fruto do coqueiro por meio de processo tecnológico adequado; sem açúcar; desidratado; integral ou parcialmente desengordurado.

Conservas e Especiarias

CONSERVAS: de azeitonas pretas e verdes sem caroço, milho, ervilha, palmito e champignon.

CONDIMENTOS E ESPECIARIAS: sal iodado (cristais brancos de forma cúbica de granulação uniforme, coloração branco e inodoro), cravo-da-índia, louro, orégano, alecrim, manjerição, açafrão, curry, alho flocado e triturado, pimenta do reino, colorau, cominho.

Alimentos à base de Soja

PROTEÍNA VEGETAL DE SOJA: apresentadas nas formas texturizada, texturizada concentrada, inteira ou moída; na forma de cubos ou grânulos, nas tonalidades clara ou escura;

EXTRATO DE SOJA: Apresenta-se em pó; utilizado para substituir o leite de vaca em preparações;

LEITE DE SOJA: Apresenta-se em pó ou líquido; não deve conter aromatizantes, corantes, açúcares ou adoçantes.

TOFU: produzido a partir do leite de soja coagulado; apresenta-se firme, em bloco, com odor suave, aspecto branco ou creme.

PASTAS, MOLHOS: aspectos sensoriais característicos; aditivos alimentares permitidos desde que aprovado o produto pela CONTRATANTE.

Pães

PÃES: Pão francês 50g, Pão doce, tipo hot dog 50g. O pão francês caracteriza-se por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco-creme de textura e granulação fina não uniforme. Deverá ser produzido no mínimo na data anterior ao consumo.

Devem conter rótulos indicando os ingredientes e prazo de validade.

Materiais Descartáveis

Confeccionados com materiais resistentes e de fácil manuseio, cuja qualidade garanta a produção mínima de resíduos em conformidade com a NBR 14865 e NBR 13230 da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT). Sempre que possível, preferencialmente biodegradáveis.

BOBINAS DE SACO PLÁSTICO - Tamanhos variados.

SACOS PARA COLETA DE AMOSTRAS esterilizados, com tarja para identificação.

COPOS, TAMPAS E EMBALAGENS PARA SOBREMESA: devem ser confeccionados com resina termoplástica branca ou translúcida com capacidade mínima de 200mL e 100mL para os de sobremesa. Copos, tampas e embalagens deve ser homogêneos, isentos de materiais estranhos, bolhas, rachaduras, furos, deformações, bordas afiadas ou rebarbas, não devem apresentar sujidades interna ou externamente; devem trazer gravadas a marca ou identificação do fabricante, a capacidade e o símbolo de identificação de material para reciclagem em relevo, com caracteres visíveis e de forma indelével. Acondicionamento de forma a garantir a higiene e integridade do produto até seu uso. As tampas descartáveis deverão estar em conformidade com o diâmetro da embalagem para sobremesa. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência e quantidade.

COLHER, FACA E GARFO DE MESA: devem ser confeccionados com resina termoplástica branca ou translúcida, resistentes, sem rachaduras, deformações e rebarbas. Acondicionamento de forma a garantir a higiene e integridade do produto até seu uso.

GUARDANAPO DE PAPEL: de papel toalha duplo, medindo aproximadamente 240 mm x 220 mm, fabricados com papel confeccionado com 100% de fibras naturais virgens, brancos, deverão ser adquiridos sob a forma de embalagens com 50 folhas duplas cada. Estes deverão apresentar laudo de ação microbiológica, comprovando que o produto não contém substâncias nocivas à saúde.

LUVA DESCARTÁVEL CANO CURTO E CANO LONGO: transparente, tamanho curto e longo, em plástico resistente, isenta de furos, rasgos, defeitos para manipulação de alimentos.

TOUCA DESCARTÁVEL: com no mínimo 40 cm de diâmetro quando aberta, com elasticidade suficiente e capaz de proteger totalmente os cabelos de forma confortável, descartável, provida de elástico duplo reforçado na borda, com acabamento perfeito, isenta de furos, rasgos ou quaisquer outros defeitos prejudiciais a sua utilização.

MÁSCARA DESCARTÁVEL: confeccionada em TNT hipoalergênica tripla com clip nasal de fácil adaptação ao contorno do rosto.

PALITO DENTAL: caixa com 100 unidades, os palitos de mesa do tipo americanos (para uso em preparações).

FILME DE PVC: atóxico, transparente, apresentação bobina.

PAPEL ALUMÍNIO: em rolo medindo 30 cm de largura e 100 metros de comprimento, embalado em caixa de papelão, sem furos ou sinais de oxidação. Acondicionado de forma a garantir a higiene e integridade do produto.

PAPEL TOALHA: em bobina folha dupla, com medidas aproximadas 100mm x 200mm; com gramatura de 45m2 cor branca fabricado com papel 100% fibras naturais virgens (não transgênicas e não reciclados) com excelente alvura e maciez acondicionamento em embalagem resistente; alta resistência ao estado úmido e não causar irritações dérmicas para uso em cozinhas.

O **monitor de óleos e gorduras** indicado para monitorar a porcentagem de ácidos graxos livres do óleo de fritura, definindo a sua vida útil e a sua qualidade, deverá ser disponibilizado.

Materiais de Limpeza

ÁGUA SANITÁRIA: produto clorado com proporção de “cloro ativo” de cerca de 2,5%.

ÁLCOOL: concentração 70% em gel ou líquido.

ADITIVO DE SECAGEM (SECANTE): Excelente poder de secagem. Indicado no enxágue final de louças para promover brilho e secagem rápida, eliminando o aparecimento de manchas.

BORRIFADOR de material plástico, tipo spray, contendo bico borrifador, capacidade 1000mL, aplicação acondicionar solução reveladora, identificação e data validade do produto.

CARRO DE LIMPEZA COM BALDE ESPREMEDORA com placa de cuidado chão molhado e esfregão mop

DETERGENTE ALCALINO CLORADO LÍQUIDO: para lavagem de louças em máquina de lavar.

DETERGENTE LÍQUIDO NEUTRO: Fácil aplicação e dissolução, facilmente removido pelo enxágue, alta detergência, excelente poder de remoção de sujidades. Indicado para lavagem de louças, talheres, copos e utensílios de cozinha em geral. Também indicado para limpeza de pisos, paredes, superfícies pintadas e esmaltadas, sem odor.

DETERGENTE LIMPA ALUMÍNIO: para limpeza de superfície de alumínio como painéis, formas e utensílios.

DETERGENTE DESENGORDURANTE LÍQUIDO: Especialmente desenvolvido para limpeza diária de gorduras, óleos e graxas de origem animal e vegetal, em fogões, pias, azulejos, exaustores, geladeira, outras superfícies. Não contém solventes. Não tem adição de fragrância; Não oxida metais pois possui aditivo anticorrosivo.

DESINCRUSTANTE: Produto químico pronto uso indicado para remoção de crostas de gordura, inclusive carbonizadas de fornos, chapas e grelhas.

DESINFETANTE: para desinfecção de pisos, paredes, pias, banheiros, e superfícies em geral, em locais como cozinhas e hospitais. Limpa e desinfeta em uma única operação.

DISPENSER HIGIENIZADOR, material: plástico abs, capacidade: 800 ml, tipo fixação: parede, cor: branca, aplicação: mãos, visor frontal para álcool gel ou sabonete líquido

DISPENSER PAPEL TOALHA, fixação em parede, material: aço inoxidável, tipo: interfolha, dimensões: 280 x 250 x 120 mm, capacidade 500 a 600 folhas de 2 a 3 dobras.

ESPONJA DUPLA FACE E: Para limpeza leve ou média, limpeza de utensílios.

LIMPADOR MULTI USO LÍQUIDO: Produto químico pronto para uso, indicado para limpeza diária de superfícies de cozinhas e banheiros como vidros, espelhos, fórmicas, portas, paredes, móveis e bancadas. Não deixa resíduos sólidos e não embaça a superfície. Possui aditivos especiais que retardam o acúmulo de sujeira. Não contém fragrância. Indicado para uso em cozinhas. Formulado com solventes hidrossolúveis e mistura de tensoativos que atuam numa grande variedade de sujidades.

LUVA DE LIMPEZA DE LÁTEX: Para limpeza em geral.

SABONETE BACTERICIDA LÍQUIDO: Para higienização das mãos - uso geral.

SANITIZANTE DE VEGETAIS: Formulado especialmente para tratamento de sanitização de legumes, frutas e verduras. Entre 150 a 200 ppm.

PANO DE LIMPEZA DESCARTÁVEL: Para limpeza leve e pesada.

SACO PARA LIXO: Para coleta de resíduos, com capacidade de 50 e 100 L. Extra-forte.

Apresentar para a CONTRATANTE os registros junto a ANVISA, laudos e fichas de segurança dos produtos.

Embalagens

É comum a todos os itens:

Devem ser constituídas de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos, e que o proteja da contaminação externa. Devem estar limpas e íntegras; nunca rasgadas, furadas, amassadas, molhadas, enferrujadas, violadas ou danificadas. Devem trazer rótulos em conformidade com a legislação vigente, que especifiquem número de lote, data de validade. Não devem transmitir odores e sabores ao produto.

Todas as embalagens devem atender aos seguintes Regulamentos Técnicos:

Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 - Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados (e Resolução RDC nº 123, de 13 de maio de 2004 – altera o subitem 3.3 do Anexo da Resolução da Diretoria Colegiada-RDC nº 259/2002);

RDC 216/04 (e RDC nº 52, DE 29 DE SETEMBRO DE 2014 Altera a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para os Serviços de Alimentação;

RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002 - Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, quando for o caso; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras regulamentações pertinentes;

RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 - Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional;

Portaria nº 28/MS/SNVS, de 18 de março de 1996- Regulamento Técnico sobre Embalagens Metálicas em contato com os alimentos (ANVISA);

Portaria nº 27/MS/SNVS, de 13 de março de 1996- Regulamento Técnico sobre Embalagens e Equipamentos de Vidro e Cerâmica em contato com os alimentos;

RDC nº 105 de 19 de maio de 1999-Disposições Gerais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em contato com os Alimentos.

Qualquer legislação pertinente vigente, estando ou não citada neste termo de referência, deverá ser seguida na íntegra, durante todo o período do contrato.

PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE (PIQ)

ARROZ E FEIJÃO

Matéria Prima	Grupo	Classe	Tipo	Condições para rejeição	Referência
Arroz	Beneficiado	Longo fino	Parboilizado	Grãos mofados, ardidos, chochos, enegrecidos, quebrados, verdes, manchados, picados (perfurações por insetos), rajados (com estrias vermelhas), gessados, velhos, gelatinizados e/ou em processo de fermentação; Presença de impurezas, sementes tóxicas, insetos mortos ou vivos, tais como carunchos e gorgulhos; Odor estranho impróprio ao produto.	IN MAPA 06/2009 IN MAPA 2/2012 Portaria MAPA 269/1988
		Longo fino	Integral		
Feijão branco	Feijão-caupi	Branco	1	Presença de grãos mofados, germinados, carunchados, danificados por insetos, manchados, enrugados, descoloridos, imaturos, amassados e/ou quebrados, ardidos, defeituosos; Presença de bagas de mamona ou outras sementes tóxicas, insetos vivos ou mortos, tais como carunchos e gorgulhos, corpos estranhos de qualquer natureza; odor impróprio ao produto.	IN MAPA 12/2008 IN MAPA 56/2009 IN MAPA 48/2011
Feijão carioca	Comum	Cores	1		
Feijão preto	Comum	Preto	1		
Feijão sempre verde	Feijão-caupi	Cores	1		

OUTRAS LEGUMINOSAS

Matéria Prima	Grupo	Classe	Tipo	Especificação	Condições para rejeição	Referência
Ervilha seca		Graúda	1		Grãos com coloração alterada, manchados, brotados, ardidados, carunchados, mofados, chochos, despeliculados, quebrados, imaturos, queimados, carbonizados ou fermentados; Presença de bagas de mamona ou outras sementes tóxicas, insetos vivos ou mortos, tais como carunchos e gorgulhos, ou corpos estranhos de qualquer natureza; Odor impróprio ao produto.	Portaria MAPA 65/1993
Grão de bico			1			ORNELLAS, 2013
Lentilha		Graúda ou Misturada	1			Portaria MAPA 65/1993
Soja	I	Amarela		Grão	Proteína texturizada esfarelada; presença de impurezas, insetos ou quaisquer corpos estranhos; coloração alterada; odor ou sabor impróprios ao produto.	IN MAPA 11/2007 IN MAPA 37/2007
	II	Branca		Texturizada Granulada		
				Texturizada Grossa		
	II	Caramelo		Texturizada Granulada		
				Texturizada Grossa		

FARINHAS, CEREAIS E SEMENTES

Matéria Prima	Grupo	Classe	Tipo	Especificação	Condições para rejeição	Referência
Aveia	1	Branca	1	Flocos	Mau estado de conservação; matéria-prima empedrada, com impurezas, bolores, fungos ou com manchas de umidade, fermentada ou rançosa; presença de insetos vivos ou mortos, corpos estranhos de qualquer natureza, odores ou sabores estranhos.	Portaria MAPA 191/1975
				Farinha Fina		
				Integral Laminada		
Trigo	Farinha	Branca	1	Comum		IN MAPA 8/2005 IN MAPA 31/2005
	Triguilho		Integral	Farinha para quibe		
	Farinha			Farinha comum		
Milho	1	Amarela	1	Amido		RDC nº 263, de 22.09.2005 - ANVISA
Farinha de Mandioca	Seca	Fina	1			IN MAPA 52/2011 IN MAPA 58/2020
Farinha de rosca	Industrializada					RDC nº 90, de 18.10.2000 - ANVISA RDC nº 263, de 22.09.2005 - ANVISA
Gergelim	Semente		Branco ou natural			IN MAPA 60/2009

			Preto			IN MAPA 45/ 2013
Linhaça	Semente		Dourado			IN MAPA 60/2009
			Marrom			

MASSAS

Matéria Prima	Classificação	Especificação	Condições para rejeição	Referência
Massas	Sem ovos	Seca ou fresca (penne, parafuso, espaguete, lasanha)	Embalagens rasgadas, com furos, amassadas; presença de fragmentos ou materiais estranhos de qualquer natureza, carunchos ou gorgulhos; textura quebradiça, com fungos, manchas de umidade, deformações em seu formato, com rugosidade e pontuações ou coloração escura; odor estranho impróprio ao produto; fora de temperatura da conservação adequada.	RDC N° 93 de 31 de outubro de 2000 - ANVISA Ferreira. Controle da qualidade em sistemas de alimentação coletiva I, 2002 Portaria Interministerial nº 224 - MS/MA, de 05 de abril de 1989

FRUTAS

Matéria Prima	Variedade/Cultivar	Grupo	Tipo/Categoria	Características / Requisitos	Referência
BANANA	Nanica	I	Extra	Cacho formado de pencas; tamanho	Resolução CNNPA - N° 12 de 1978-

	Prata, Pacovan	II		compatível com a variedade; polpa macia, doce e cor branco-creme a amarelada; casca amarela.	ANVISA Portaria N° 126, de 15 de maio de 1981-MAPA
	Da terra				
MAÇÃ	Gala		Extra	Formato arredondado; polpa doce, branco-amarelada; casca fina, lisa e cor vermelha.	Resolução CNNPA - N° 12, de 1978 - ANVISA IN MAPA N°5, de 09/02/2006
	Fuji				
ABACAXI	Pérola		Extra	Fisiologicamente desenvolvida. Formato cônico; folhas verdes, armadas, espinhosas; polpa amarelada, doce; casca grossa, verde e amarela.	Resolução CNNPA - N° 12, de 1978-ANVISA PHILIPPI, 2016 IN MAPA N° 1, de 01/02/2002.
CAJU	Comum e anão- precoce		Extra	Quando maduro, é succulento. É encontrado nas cores amarela, vermelha ou combinando ambas.	PHILIPPI, 2016
GOIABA	Vermelha ou branca		Extra	Formato redondo; polpa firme, macia, doce, avermelhada; casca amarelada.	Resolução CNNPA - N° 12 de 1978-ANVISA PHILIPPI, 2016
MELÃO	Amarelo		Extra	Formato redondo, oval ou alongado; polpa firme; macia, doce, branco-amarelada; casca lisa, com coloração amarela.	IN N° 36, de 18 junho de 2008 – MAPA. Resolução - CNNPA n° 12, de 1978-ANVISA PHILIPPI, 2016

MAMÃO	Formosa		Extra	Formato alongado; polpa firme, macia, doce, laranja; casca amarelada ou alaranjada.	Resolução - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA IN MAPA Nº 4 de 22/01/2010.
	Papaya				
MELANCIA			Extra	Formato redondo ou alongado; polpa macia, doce, vermelha, com semente achatadas e pretas; casca lisa e lustrosa, com estrias de cor verde-escura intercaladas de um verde mais claro no sentido do comprimento.	PHILIPPI, 2016
MANGA	Tommy		Extra	Fruto com formato redondo, oval ou alongado; Polpa macia, doce, às vezes fibrosa, com coloração variando do amarelo-claro ao alaranjado-escuro; Casca lisa e fina, cor variável do verde ao vermelho, passando pelo amarelo.	Resolução - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA PHILIPPI, 2016 IN MAPA Nº 38 de 19/12/2012.
	Haden				
	Rosa				
MARACUJÁ			Extra	Fruto redondo, elíptico ou em forma de pêra. Sabor ácido ou doce. Cor varia do amarelo ao roxo	PHILIPPI, 2016.
TANGERINA	Poncã	I	Extra	Formato arredondado-achatado; polpa suculenta, fibrosa, gomos facilmente separáveis, doce, cítrica, alaranjada; casca grossa, rugosa, alaranjada, facilmente destacada da polpa.	Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 - ANVISA PHILIPPI, 2016.
	Mexerica	III			
	Murcote	V			
	Bahia	II	Extra	Formato redondo; polpa suculenta,	PHILIPPI, 2016.

LARANJA	Pera	I		fibrosa, em gomos, doce-cítrica, alaranjada; casca grossa, rugosa, alaranjada.	
	Seleta	II			
LIMÃO	Tahiti	I	Extra	Formato redondo; polpa suculenta, ácida, verde-clara, lisa, cor verde.	PHILIPPI, 2016.
UVA	Itália, Rubi, Red Globe, Thompson, Crimson, Vitória		Extra	Cachos formados por vários bagos, com pedúnculos firmes, prendendo os frutos; polpa macia, doce, podendo variar entre verde, roxa e rosada, dependendo da variedade; casca fina, lisa, cor verde, roxa ou rosada.	INSTRUÇÃO NORMATIVA No14 DE 01 DE ABRIL DE 2008 – MAPA. RESOLUÇÃO - CNNPA no 12, de 1978- ANVISA PHILIPPI, 2003.
ABACATE			Extra	Formato arredondado-achatado; polpa suculenta, fibrosa,	PHILIPPI, 2003.

HORTALIÇAS

RAÍZES, BULBOS E TUBÉRCULOS	Variedade/Cultivar	Grupo	Tipo/Categoria	Características / Requisitos	Referência
ALHO	Branco		Extra	Formado por um conjunto de bulbilhos “dentes”. A casca pode ser branca ou roxa, mas os dentes são sempre de cor creme bem claro, tornando-se amarelados quando	Resolução - CNNPA Nº 12, de 1978-ANVISA Portaria nº 242, de 17 de setembro de 1992 – MAPA IN CONJUNTA nº 9, 12 de novembro de

	Roxo			velhos Aroma e sabor fortes, característicos. Casca, haste base e raízes devem estar bem secas.	2002.- MAPA https://www.embrapa.br/hortalicas/publicacoes/50-hortalicas
ALHO PORÓ				Bulbo alongado de coloração verde-clara; aroma e sabor fortes, característicos. Talos firmes, com folhas verdes e túrgidas, sem áreas moles e escuras.	Resolução - CNNPA Nº 12, de 1978-ANVISA; IN CONJUNTA nº 9, 12 de novembro de 2002.- MAPA https://www.embrapa.br/hortalicas/publicacoes/50-hortalicas
BATATA	Inglesa	1	Extra	Forma oval, arredondada e achatada; polpa amarelo-clara; olhos poucos profundos; película amarelada e firme, pouco áspera. Sem sinais de brotação.	Resolução - CNNPA Nº 12, de 1978 - ANVISA IN CONJUNTA nº 9, 12 de novembro de 2002.- MAPA Portaria 69 - 21.02.1995 - MAPA https://www.embrapa.br/hortalicas/publicacoes/50-hortalicas
	Doce	Roxa	Extra	Formato redondo, oblongo, fusiforme ou alongado; película externa roxa; polpa doce, de cor creme. Sem brotação.	
BETERRABA			Extra	Raiz de formato arredondado e achatado; cor vermelho escura. Raízes devem ser firmes, sem sintomas de murcha, sem rachaduras, sem sinais de brotação	Resolução - CNNPA Nº 12, de 1978-ANVISA https://www.embrapa.br/hortalicas/publicacoes/50-hortalicas
CEBOLA	Branca	Typicum (Regel)	Extra	Bulbos redondos, grandes; polpa disposta em túnicas, cor branca, levemente esverdeada; casca marrom-clara.	Resolução - CNNPA Nº 12, de 1978-ANVISA

	Roxa			Bulbos redondos, grandes; polpa disposta em túnicas, cores roxa e branca; casca roxa.	Portaria nº 119, 03.07.2019 - MAPA https://www.embrapa.br/hortalicas/publicacoes/50-hortalicas
CENOURA			Extra	Raízes longas, de formato cilíndrico; casca e polpa com coloração alaranjada intensa, baixa incidência de ombro verde ou roxo.	Resolução - CNNPA Nº 12, de 1978-ANVISA IN CONJUNTA nº 9, 12 de novembro de 2002.-MAPA INC ANVISA-MAPA nº 02 de 07/02/2018. https://www.embrapa.br/hortalicas/publicacoes/50-hortalicas
MACAXEIRA			Extra	Raiz de formato alongado; polpa compacta, de cor branca; casca rígida, marrom	Resolução - CNNPA Nº 12, de 1978-ANVISA IN CONJUNTA nº 9, 12 de novembro de 2002.-MAPA

Frutos	Variedade	Grupo/Classe	Tipo/Categoria	Características/ Requisitos	Referência
ABÓBORA	Moranga		Extra	Forma arredondada, achatada ou alongada, dependendo da variedade; casca lisa, sem brilho, com aparência	Resolução - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA IN CONJUNTA nº 9, de 12 de novembro DE 2002.- MAPA
	Japonesa				

	Comum			de gomos ou não; rígida, de cor variando entre laranja, branco e verde; interiores ocos onde se localizam as sementes; polpa de sabor adocicado, com cor alaranjada ou laranja-intensa, dependendo da variedade.	https://www.embrapa.br/hortalicas/publicacoes/50-hortalicas
ABOBRINHA	Brasileira		Extra	Forma alongada mais arredondada em uma das pontas; casca lisa e brilhante de cor creme e verde-clara. Sem partes escuras ou amolecidas.	Resolução - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA IN CONJUNTA nº 9, de 12 de novembro de 2002.- MAPA PHILIPPI, 2016 https://www.embrapa.br/hortalicas/publicacoes/50-hortalicas
	Italiana			Formato alongado sem pescoço, casca lisa e brilhante de cor verde mais intensa. Sem partes escuras ou amolecidas.	
BERINJELA	Roxa		Extra	Formato alongado ou redondo; Casca brilhante, com cor roxo escura uniforme e lisa, sem manchas ou áreas amassadas e com o cálice verde brilhante.	Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 - ANVISA IN CONJUNTA nº 9, 12.11.2002 - MAPA https://www.embrapa.br/hortalicas/publicacoes/50-hortalicas
CHUCHU			Extra	Fruto compacto; formato de pera alongado; polpa verde; casca rígida, rugosa e sulcada, cor verde.	Resolução - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA INC nº 9, 12.11.2002 - MAPA PHILIPPI, 2016
MAXIXE			Extra	Frutos ovalados, com casca espinhosa ou lisa, de cor verde- claro. Devem ser firmes, com cor uniforme e não amarelada, com os espinhos inteiros.	Resolução - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA INC nº 9, de 12.11.2002 - MAPA https://www.embrapa.br/hortalicas/publicacoes/50-hortalicas

PEPINO	Comum		Extra	Formato cilíndrico, alongado; casca lisa de cor verde escura;	Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 - ANVISA IN CONJUNTA nº 9, de 12 de novembro de 2002 - MAPA https://www.embrapa.br/hortalias/publicacoes/50-hortalias
	Japonês			Fruto verde-escuro brilhante, mais fino e alongado.	
PIMENTÃO	Amarelo		Extra	Formato quadrado em cima e cônico embaixo; cores verde-escuro, amarelo intenso e vermelho vivo, dependendo do estado de maturação do fruto; aroma e sabor fortes característicos, sabor levemente adocicado nos frutos amarelo e vermelho.	IN CONJUNTA nº 9, 12 de novembro de 2002.- MAPA Resolução - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA https://www.embrapa.br/hortalias/publicacoes/50-hortalias
	Verde				
	Vermelho				
PIMENTA DE CHEIRO			Extra	Frutos com reentrâncias e tamanho médio de 6 cm de comprimento por 3 cm de largura. A polpa é bem fina e o fruto, oco por dentro, tem poucas sementes e baixa pungência. Devem ter casca brilhante, com cabinho de coloração esverdeada, sem áreas podres e sem machucados.	https://www.embrapa.br/hortalias/publicacoes/50-hortalias
QUIABO	Cilíndrico	Verde	Extra	Fruto alongado e fino, de ponta afilada e coloração verde; superfície coberta por pequenos pêlos; Devem ter cor verde intensa, ser firmes, sem manchas escuras. Para maioria das variedades, comprimento máximo de 10 a 14cm.	IN CONJUNTA nº 9, de 12 de novembro de 2002.- MAPA Resolução - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA https://www.embrapa.br/hortalias/publicacoes/50-hortalias
TOMATE	Salada		Extra	Fruto alongado ou redondo de cor vermelha intensa e uniforme, externa e internamente; polpa compacta; casca	IN MAPA Nº 33, de 18/07/2018 INC nº 9, de 12.11.2002.- MAPA Resolução - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA
	Cereja				

				espessa e firme.	https://www.embrapa.br/hortalicas/publicacoes/50-hortalicas
--	--	--	--	------------------	---

Flor	Variedade	Grupo/Classe	Tipo/Categoria	Características / Requisitos	Referência
BRÓCOLIS	Comum		Extra	Ramas comercializadas em maços que incluem talos e folhas, além dos botões florais; botões florais totalmente fechados, talos firmes e folhas frescas; coloração verde, nunca amarelada;	IN CONJUNTA nº 9, 12 de novembro de 2002.- MAPA Resolução - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA https://www.embrapa.br/hortalicas/publicacoes/50-hortalicas
	Americano			“Cabeça” de flores bem unidas, associadas a um caule central e rodeadas de folhas; coloração verde, porém os botões florais podem apresentar coloração superior arroxeada.	
COUVE-FLOR		5,6,7 ou 8	Extra	“Cabeça” de flores bem unidas, associadas a um caule central e rodeadas de folhas; coloração branca ou creme, nunca amarela; não deve apresentar pelos na superfície das flores,	IN CONJUNTA nº 9, 12 de novembro de 2002.- MAPA Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 - ANVISA https://www.embrapa.br/hortalicas/publicacoes/50-hortalicas

Folha	Variedade	Grupo/Classe	Tipo/Categoria	Características / Requisitos	Referência
-------	-----------	--------------	----------------	------------------------------	------------

ACELGA			Extra	Folhas novas, viçosas, de cor verde-clara e talo verde esbranquiçado; consistência firme, de forma que estale quando se quebra o talo.	IN CONJUNTA nº 9, 12.11.2002.- MAPA Resolução - CNNPA nº 12/1978-ANVISA https://www.embrapa.br/hortalicas/publicacoes/50-hortalicas
AGRIÃO			Extra	Maços com folhas frescas, pequenas, de cor verde escura, sem áreas amareladas ou pontos escurecidos; talos verdes, firmes e quebradiços; A presença de flores não prejudica a qualidade do agrião para consumo; sabor levemente picante.	IN CONJUNTA nº 9, 12.11. 2002.- MAPA Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 - ANVISA https://www.embrapa.br/hortalicas/publicacoes/50-hortalicas
ALFACE	Americana	Verde, Roxa	Extra	Folhas lisas ou crespas, consistentes, quebradiças, verde-esbranquiçadas e curvas, formando cabeças de alta compactidade	IN CONJUNTA nº 9, 12.11.2002.- MAPA Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 - ANVISA https://www.embrapa.br/hortalicas/publicacoes/50-hortalicas
	Crespa			Folhas crespas de bordas recortadas e irregulares, não formam cabeça; coloração verde brilhante ou roxa (somente as bordas ou o todo).	
	Lisa			Folhas lisas e delicadas de bordas arredondadas, podendo ou não formar cabeça; coloração verde.	
CHEIRO VERDE (cebolinha e coentro)			Extra	Cebolinha: folhas compridas, cilíndricas, ocas, verdes, túrgidas, sem pontos amarelados ou escuros. Coentro: folhas frescas, verde vivo, aderidas a um caule cilíndrico; sem folhas amareladas ou talos moles; aroma e sabor fortes, característicos.	IN CONJUNTA nº 9, de 12.11.2002.- MAPA Resolução - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA https://www.embrapa.br/hortalicas/publicacoes/50-hortalicas

CHICÓRIA	Crespa Lisa		Extra	Folhas lisas ou crespas, frescas, brilhantes, firmes; folhas externas de cor verde mais escura do que as folhas internas.	INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA no 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- ANVISA RESOLUÇÃO - CNNPA no 12, de 1978- ANVISA http://www.cnph.embrapa.br/
COUVE	Manteiga		Extra	Folhas arredondadas, grandes, lisas ou pouco onduladas, de cor verde-escura e talos verde-claros; sem manchas escuras ou amarelas, sem sinais de murcha e com os talos firmes.	IN CONJUNTA nº 9, de 12 de novembro de 2002.- MAPA Resolução- CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA https://www.embrapa.br/hortalicas/publicacoes/50-hortalicas
ESPINAFRE			Extra	Folhas triangulares, frescas, de cor verde-escura uniforme; talos firmes, nunca moles.	IN CONJUNTA nº 9, 12.11.2002.- MAPA Resolução - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA https://www.embrapa.br/hortalicas/publicacoes/50-hortalicas
HORTELÃ	Fresco		Extra	Pequenas folhas opostas, rugosas, de formato ovalado e margens serrilhadas; coloração verde; aroma e sabor refrescantes.	http://www.cnph.embrapa.br/
MANJERICÃO	Fresco		Extra	Pequenas folhas ovaladas e pontiagudas, de margens lisas, presas a um caule muito ramificado; folhas verde brilhantes muito aromáticas.	IN CONJUNTA nº 9, 12.11.2002.- MAPA Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 - ANVISA http://www.cnph.embrapa.br/
REPOLHO	Verde		Extra	“Cabeça” formada pela sobreposição de folhas; coloração verde ou roxa, dependendo da variedade (as folhas de cobertura são mais	IN CONJUNTA nº 9, 12.11.2002.- MAPA Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 - ANVISA

	Roxo			escuras e as folhas internas são mais claras); pecíolo curto e bem destacado, firme e claro nas duas variedades. As cabeças devem ser firmes, compactas e sem rachaduras. As folhas devem estar livres de manchas escuras e de perfurações.	https://www.embrapa.br/hortalicas/publicacoes/50-hortalicas
RÚCULA			Extra	Folha alongada de borda lisa ou recortada; coloração varia do verde ao verde escuro; talo fino e firme; sabor forte, amargo e picante.	IN CONJUNTA nº 9, de 12 e novembro de 2002.- MAPA Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 - ANVISA https://www.embrapa.br/hortalicas/publicacoes/50-hortalicas
SALSA	Lisa		Extra	Folhas verde-escuras, brilhantes, compostas por folíolos triangulares serrilhados presas a um caule oco, cilíndrico, pouco ramificado, de coloração verde-clara; possuem aroma forte e agradável.	IN CONJUNTA nº 9, de 12 e novembro de 2002.- MAPA Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 - ANVISA http://www.cnph.embrapa.br/
	Crespa				

Sementes	Variedade	Grupo/Classe	Tipo/Categoria	Características / Requisitos	Referência
VAGEM	Manteiga			Vagem mais comprida e mais larga do que outras variedades, de coloração verde clara; possui um fio fibroso nas laterais; tenras e quebradiças, nunca amolecidas.	IN CONJUNTA nº 9, de 12 e novembro de 2002.- MAPA Resolução - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA https://www.embrapa.br/hortalicas/publicacoes/50-hortalicas

CARNES IN NATURA

Matéria-prima	Origem	Corte	Características	Condições para Rejeição	Referências
CARNE BOVINA	Bovina	Chã de dentro, Coxão mole, Alcatra	Em temperatura adequada ao tipo de conservação (refrigerada ou congelada); aspecto firme, livre de hematomas visíveis e resíduos da serragem dos ossos; livre de qualquer material estranho (sujeiras, madeira, metal), odores estranhos, manchas de sangue, ossos quebrados ou aparentes, contusões e de queima pelo frio.	Carne esverdeada, pegajosa, com as fibras desfazendo-se; presença de hematoma, corpos estranhos ou odor pútrido. As carnes congeladas não devem apresentar gelo superficial, água dentro da embalagem, nem qualquer sinal de recongelamento.	Decreto Nº 9.013, de 29 de março de 2017 Portaria Nº 5 de 8/11/88 – MAPA. PHILIPPI, 2003 Decreto Nº 343, de 04 de novembro de 1996 - MAPA. Decreto Nº 30691, de 29 de março de 1952- RIISPOA- MAPA Resolução - RDC nº 12, de 02/01/01. Brasília: MS, 2001 DIPOA n.304 de 22/04/96 DIPOA n.145 de 22/04/98 Resolução da ANVISA nº105 de 19/05/99. Portaria Nº 46, DE 10 de fevereiro de 1998-MAPA IN Nº 20, DE 31 de julho de 2000-MAPA
		Patinho			
		Lagarto			
		Paleta ou lombo de Acém			
		Músculo			
		Costela c/ osso			

VÍSCERAS	Bovina	Fígado	De primeira qualidade com consistência firme, aspecto, cor e cheiro próprio. Embalada a vácuo em embalagem de filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Carne esverdeada, pegajosa, com as fibras desfazendo-se; presença de hematoma, corpos estranhos ou odor pútrido. As carnes congeladas não devem apresentar gelo superficial, água dentro da embalagem, nem qualquer sinal de recongelamento.	Decreto Nº 9.013, de 29 de março de 2017 DIPOA n.304 de 22/04/96 DIPOA n.145 de 22/04/98 Resolução da ANVISA nº105 de 19/05/99. Portaria Nº 46, de 10 de fevereiro de 1998. MAPA Decreto Nº 30691, de 29 de março de 1952 - RIISPOA- MAPA
CARNE DE AVES	Frango	Peito	Odor característico, temperatura adequada ao tipo de conservação (resfriada, congelada); aspecto firme, cor amarelo-rosado; livre de hematomas visíveis e resíduos da serragem dos ossos, qualquer material estranho (sujeiras, madeira, metal), odores estranhos, manchas de sangue, ossos quebrados ou aparentes, contusões e queima pelo frio.	Carne com consistência amolecida, dura e ressecada. Presença de corpos estranhos, escurecimento ou acúmulo sanguíneo. Coloração da carne com manchas escuras, esverdeadas ou claras. Presença de excesso de gordura.	IN Nº 20, de 21 de julho de 1999 - MAPA. DIPOA n.304 de 22/04/96 DIPOA n.145 de 22/04/98 RDC ANVISA nº105 de 19/05/99. Portaria Nº 46, de 10 de fevereiro de 1998. MAPA Decreto Nº 30691, de 29 de março de 1952 - RIISPOA- MAPA. IN Nº 59, de 02 de dezembro de 2009- MAPA
		Coxa e sobrecoxa			

CARNE OVINA	Ovino	Pernil/ Espinhaço/ Paleta/ Costela	Em temperatura adequada ao tipo de conservação (refrigerada ou congelada); aspecto firme, livre de hematomas visíveis e resíduos da serragem dos ossos; livre de qualquer material estranho (sujeiras, madeira, metal), odores estranhos, manchas de sangue, ossos quebrados ou aparentes, contusões e de queima pelo frio.	Carne esverdeada, pegajosa, com as fibras desfazendo-se; presença de hematoma, corpos estranhos ou odor pútrido. As carnes congeladas não devem apresentar gelo superficial, água dentro da embalagem, nem qualquer sinal de recongelamento.	Decreto Nº 9.013, de 29 de março de 2017 Monte et al., 2012. Qualidade da carne de caprinos e ovinos: uma revisão SENAR, 2019. Ovinocultura: criação e manejo de ovinos de corte
CARNE SUÍNA	Suína	Pernil	Odor característico, temperatura adequada ao tipo de conservação; aspecto firme e cor rosada; livre de hematomas visíveis e resíduos da serragem dos ossos, qualquer material estranho (sujeiras, madeira, metal), odores estranhos, manchas de sangue, ossos quebrados ou aparentes, contusões e de queima pelo frio; gordura de coloração branca ou quase branca.	Carne disforme, pálida, com flacidez, manchas ou limo ou exsudando suco.	IN Nº 20, de 21 de julho de 1999 - MAPA. DIPOA n.304 de 22/04/96 DIPOA n.145 de 22/04/98 RDC da ANVISA nº105 de 19/05/99. Portaria Nº 46, de 10 de fevereiro de 1998. MAPA Decreto Nº 30691, de 29 de março de 1952- RIISPOA- MAPA.
		Lombo			
		Costela			

PESCADO	Peixe	Posta: piratinga, pescada, tilápia, pargo	Odor característico, carne firme, olhos brilhantes, guelras róseas ou vermelhas úmidas, escamas aderentes e firmes, cor branca ou ligeiramente rósea, temperatura adequada à forma de conservação; livre de qualquer material estranho (sujeiras, madeira, metal), odores estranhos, manchas escuras, espinhas quebradas ou aparentes.	Carne sem elasticidade, conservando sinais de pressão de dedos; carne sem brilho, de cor leitosa; cheiro desagradável ou pútrido; olhos turvos e afundados na órbita; guelras pálidas, ressecadas, azuladas, com cheiro desagradável; escamas opacas, desprendendo-se facilmente; pele de cor embaçada, rugosa e frágil; ventre flácido ou volumoso; nadadeira e cauda sem resistência a movimentos; vísceras dilaceradas.	ORNELLAS, 2013. Portaria Nº 46, de 10 de fevereiro de 1998. MAPA Decreto Nº 30691, de 29 de março de 1952- RIISPOA- MAPA.
		Filé de peixe: merluza, pescada, tilápia			
FRUTOS DO MAR	Camarão	7 barbas(filé) Cinza	Aspecto brilhante, úmido, carne firme, cor branco-acinzentada cheiro e odor agradáveis, corpo em curvatura natural, rígida, carapaça aderente ao corpo, coloração própria da espécie, sem qualquer pigmentação.	Carne sem brilho ou amolecida; cheiro desagradável ou pútrido; olhos turvos e coloração azulada, esverdeada ou escura; fácil desintegração fora da temperatura de conservação; aspecto repugnante, mutilado, traumatizado ou deformado; coloração, cheiro e sabor anormais; lesões ou doenças microbianas; infestação muscular maciça por parasitas.	ORNELLAS, 2013. Decreto Nº 1255, de 25 de junho de 1962 – MAPA.

PRODUTOS CÁRNEOS PROCESSADOS

Matéria-prima	Origem	Corte	Condições para Rejeição	Referências
CARNE SECA/CHARQUE E CARNE DE SOL	Bovina	Coxão traseiro	Embalagem rasgada ou furada; carne amolecida, úmida ou pegajosa; presença de sebo; coloração disforme ou esverdeada; a gordura não deve apresentar odor de ranço.	IN Nº 92, de 18 de setembro de 2020 IN Nº 20, de 21 de julho de 1999 – MAPA. IN Nº 22, de 31 de julho de 2000. MAPA
PRESUNTO	Peru	Membro posterior, desossado ou não, e submetido ao processo térmico adequado.	Embalagem rasgada ou furada; coloração disforme ou esverdeada; presença de materiais estranhos ao processo de industrialização, aspecto pegajoso; odor desagradável; não conservação em temperatura adequada, ou seja, a de refrigeração (máximo 8°C).	IN Nº 20, de 31 de julho de 2000-MAPA IN Nº 22, de 31 de julho de 2000.MAPA
LINGUIÇA	Suína Curada / defumada	Calabresa, portuguesa, paio (industrializada)	Embalagem rasgada ou furada; coloração disforme ou esverdeada; presença de materiais estranhos ao processo de industrialização; sinais de mela; pegajosa, com manchas pardacentas, mofadas ou com odor desagradável.	IN Nº 4, DE 31 de março de 2000 - MAPA IN Nº 22, DE 31 DE JULHO DE 2000- MAPA
	Frango fresca	Toscana (em gomos uniformes)		
BACON	Suína curada/defumada	Músculo cutâneo do tronco	Embalagem rasgada ou furada; carne	IN Nº 20, DE 31 de julho de 2000-MAPA

COSTELA SUÍNA SALGADA	Suína salgada		amolecida, úmida ou pegajosa; presença de sebo; coloração disforme ou esverdeada; a gordura não deve apresentar odor de ranço.	IN Nº 92, DE 18 DE SETEMBRO DE 2020-MAPA
PÉ SUÍNO salgado	Suína salgada			

LEITE E DERIVADOS

Matéria-prima	Especificação	Características	Condições para Rejeição	Referências
LEITE UHT	Integral	Aspecto líquido e homogêneo; coloração branca; sabor e odor suaves, levemente adocicados.	Aspecto viscoso; cor, sabor ou odor alterados; presença de impurezas ou elementos estranhos.	Portaria Nº 146, de 07 de março de 1996 – MAPA. Decreto Nº 2244, de 04 de junho de 1997-MAPA
LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO	Integral	Pó facilmente solúvel em água; aspecto uniforme, sem grumos; cor branco-creme; sabor e odor agradáveis, semelhantes ao do leite fluido.	Matéria-prima empedrada, mofada; cor, sabor ou odor alterados; presença de corpos estranhos de qualquer natureza.	Decreto Nº 1236, de 02 de setembro de 1994-MAPA ORNELLAS, 2013.
CREME DE LEITE/UHT	Creme	Deve apresentar-se espesso, de coloração branca ou levemente amarelada; sabor e odor característicos, suaves, não rançosos nem ácidos.	Presença de impurezas ou elementos estranhos; creme com consistência, cor, odor ou sabor alterados.	Portaria Nº 146, DE 07 DE MARÇO DE 1996 –MAPA. ORNELLAS, 2013.. Decreto Nº 2244, 04.06.1997-MAPA
QUEIJO	Mussarela	Aspecto de massa semi-dura; cor branco-creme homogênea; sabor suave; odor próprio.	Produto estufado, rachado,mofado; presença de elementos estranhos em sua massa; cor, sabor ou odor	Portaria Nº 146, de 07 de março de 1996. – MAPA. Decreto Nº 2244, de 04 de junho

			impróprios ao produto.	de 1997-MAPA
	Coalho	Aspecto de massa semidura; cor amarela; sabor e odor próprios.	Aspecto melado, pegajoso; consistência alterada; cor, sabor e odor estranhos ao produto.	IN nº 30, de 26/06/2011 MAPA
REQUEIJÃO		Aspecto de massa mole, pastosa, homogênea; coloração branco-creme; sabor e odor característicos.	Massa heterogênea, de consistência ou cor alterada; presença de mofo ou elementos estranhos à sua natureza; odor e sabor pútridos.	Portaria Nº 359, 04.09.1997 MAPA. ARRUDA, 2002. Decreto Nº 2244, de 04 de junho de 1997-MAPA
IOGURTE NATURAL	Integral	Consistência firme ou pastosa; cor branca; odor próprio; sabor levemente ácido.	Consistência líquida; aspecto talhado; cor, odor ou sabor alterado.	IN 46, 23 de outubro de 2007 - MAPA

OVOS

Matéria-prima	Grupo	Classe	Tipo	Condições para Rejeição	Referências
OVOS DE GALINHA	Fresco Branco	A	Tipo 1 (Extra)	Ovos com casca suja, trincada ou rompida; alterações da gema e da clara; gema arrebatada, misturada à clara, com manchas escuras, presença de sangue, embrião ou fungos; cor, odor e sabor anormais; podridão.	Portaria Nº 1 de 21 de fevereiro de 1990 – MAPA. ORNELLAS, 2013. Decreto Nº 56.585, 20 de julho de 1965 MAPA.

ÓLEOS E GORDURAS

Matéria-prima	Tipos	Especificação	Condições para Rejeição	Referência
ÓLEOS VEGETAIS	1	Soja	Presença de corpo ou detrito de qualquer natureza, estranho ao produto; líquido interno turvo, odor desagradável característico de ranço; presença de substâncias nocivas à saúde.	ORNELLAS, 2013. IN N° 49, de 22 dezembro de 2006 – MAPA RDC 270 DE 22/09/2005 – ANVISA.
AZEITE	Extra Virgem	Oliva	Com acidez máxima de 0,5%. Apresentação líquida refinada, límpida, sem sinais de partículas suspensas, coloração amarelada translúcida, aspecto e densidade característicos.	
MARGARINA VEGETAL		Com sal	Coloração alterada; odor e sabor desagradáveis, característicos de ranço; temperatura inadequada de conservação.	Portaria n° 372, de 04 setembro de 1997 – MAPA ORNELLAS, 2013

VINAGRE

Matéria-prima	Especificação	Características	Condições para Rejeição	Referência
VINAGRE	Fermentado Acético de Vinho Tinto ou Branco	Líquido límpido, transparente ou vinho translúcido, dependendo do tipo de vinho fermentado; aroma acético e sabor ácido.	Sabor e aroma desagradáveis; presença de elementos estranhos à sua natureza.	IN N° 36, de 14 de outubro de 1999 – MAPA

MOLHOS INDUSTRIALIZADOS

Matéria-prima	Especificação	Características	Condições para Rejeição	Referências
CONCENTRADO DE TOMATE	Extrato	Aspecto de massa mole; cor vermelha; odor e sabor próprios.	Sabor e aroma desagradáveis; presença de elementos estranhos à sua natureza; coloração imprópria ao produto; presença de fungos, bolores.	RDC Nº 272, de 22 de setembro de 2005 - ANVISA
CATCHUP		Consistência pastosa; cor vermelha; odor e sabor próprios.		RDC Nº 276 de 22 de setembro de 2005 – ANVISA.
MOSTARDA	Amarela	Consistência pastosa; cor amarela; odor e sabor fortes, característicos.		
MOLHO PRONTO		Consistência pastosa; cor vermelha; odor e sabor fortes, característicos.		
MOLHO SHOYO		Consistência líquida; coloração escura; sabor salgado.		
MOLHO INGLÊS		Consistência líquida; coloração escura; sabor próprio.		
MAIONESE		Consistência pastosa, emulsão estável; cor branco-creme; odor e sabor característico.		

AÇÚCAR

Matéria-prima	Especificação	Características	Condições para Rejeição	Referências
AÇÚCAR	Cristal	Pequenos cristais de cor branca.	Grãos empedrados, úmidos, fermentados; presença de terra, insetos, larvas ou qualquer matéria estranha; coloração imprópria ao produto.	RDC Nº 271, de 22 de setembro de 2005 – ANVISA. ORNELLAS, 2013.

DOCES INDUSTRIALIZADOS E FRUTAS SECAS

Matéria-prima	Especificação	Tipo	Condições para Rejeição	Referências
DOCES	De corte	Variados	Sabor, odor e cor alterados; textura diferente da especificada em embalagem; presença de insetos, larvas, parasitos ou qualquer matéria estranha ao produto; consistência alterada.	RDC Nº 272 de - de 22 de setembro de 2005 - ANVISA Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 352, de 23 de dezembro de 2002-ANVISA Portaria Nº 354, DE 04 de setembro de 1997 – MAPA. ORNELLAS, 2013 PHILIPPI, 2019. INSTRUÇÃO NORMATIVA-IN Nº 75, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020
	Cremosos ou pastosos	De leite e variados de frutas sem leite		
	Pé de moleque	A base de amendoim		
	Compotas	De frutas sem leite		
AMEIXA	Preta/ com caroço	Seca	Presença de fungos, bolores, insetos ou outra matéria estranha; coloração anormal, odor e sabor estranhos ao produto. Embalagem amassada ou estufada.	RDC Nº 272 DE - de 22 de setembro de 2005 - ANVISA
UVA PASSA	Preta	Seca		

CAFÉ E LEITE DE COCO

Matéria-prima	Especificação	Características	Condições para Rejeição	Referências
CAFÉ	Torrado e moído	Cor castanho-escuro; aroma forte e agradável, característico. Possuir selo ABIC.	Umidade anormal, empedramento; presença de insetos, larvas, parasitos ou qualquer matéria estranha ao produto.	RDC Nº 277, de 22 de setembro DE 2005 – ANVISA.

LEITE DE COCO	Sem açúcar	Líquido de coloração branco-leitosa; sabor e odor característico do coco, porém suaves.	Consistência, sabor, odor e cor alterados; presença de matéria estranha.	RDC Nº 272 DE - de 22 de setembro de 2005 - ANVISA
---------------	------------	---	--	--

CONSERVAS

Matéria-prima	Tipos	Especificação	Condições para Rejeição	Referências
AZEITONA	Verde	Sem caroço; inteira, fatiada	Vazamento do líquido interno; líquido de cobertura espumoso; presença de materiais estranhos em suspensão; sinais de fermentação; odor desagradável; consistência ou coloração alteradas (manchas ou o todo) salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.	ORNELLAS, 2013 RDC 352 DE 23/12/2002 – ANVISA RDC Nº 362, de 29 de julho de 1999 – ANVISA. RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005 - ANVISA
	Preta			
CHAMPIGNON	Salmoura/simples	Fatiado ou inteiro.		
MILHO VERDE	Salmoura/simples			
ERVILHA	Salmoura/simples			
PALMITO	Pupunha/Salmoura simples	Fatiado ou inteiro.		

CONDIMENTOS E ESPECIARIAS

Matéria-prima	Tipos	Especificação	Condições para Rejeição	Referências
ALHO	Desidratado	Flocos	Presença de insetos, larvas, parasitos, matéria terrosa ou corpos estranhos de outras naturezas; alteração de cor, odor, sabor e textura dos produtos; presença de umidade anormal, fermentação; embalagens violadas, rasgadas, molhadas, sem identificação, nº de lote ou data de validade.	Portaria MAPA Nº 435, de 18 de maio de 2022 ORNELLAS, 2013 RDC Nº 12, de 2 de janeiro 2001 – ANVISA Resolução - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA RDC Nº 276, 22 de setembro de 2005 -ANVISA RDC Nº 130 26 de maio de 2003.-ANVISA
	Frito	Triturado		
CRAVO-DA-ÍNDIA	Desidratado	Seco		
LOURO		Folhas		
ORÉGANO		Folhas		
ALECRIM		Folhas		
MANJERICÃO		Folhas		
AÇAFRÃO DA TERRA (CÚRCUMA)		Pó		
CURRY		Pó		
PIMENTA DO REINO BRANCA, PRETA, CALABRESA, DA		Pó		

JAMAICA				
PÁPRICA, PÁPRICA DOCE		Pó		
COLORAU		Pó		
COMINHO		Pó		
SAL	Refinado	Fino		

ALIMENTOS A BASE DE SOJA

Matéria-prima	Especificação	Características	Condições para Rejeição	Referências
LEITES, BEBIDAS, IOGURTES, CREMES, SORVETES, TOFU E OUTROS	Apresentados nas diversas formas utilizando o líquido extraído da soja e acrescido de outros ingredientes	Ingredientes obrigatórios: partes comestíveis dos grãos de soja convenientemente limpos e submetidos a processo tecnológico adequado. Cor, odor e sabor característicos da leguminosa.	Aspecto viscoso, cor, sabor ou odor alterados; presença de impurezas ou elementos estranhos ao produto.	
PROTEÍNA DE SOJA	Proteína de soja texturizada (PTS), na forma de cubos ou grânulos (médio)		Embalagens rasgadas, com furos, presença de fragmentos ou materiais estranhos de qualquer natureza, carunchos ou gorgulhos; apresentar se esfarelada, com fungos, manchas de umidade, deformações em seu	Portaria SDA nº 532, de 14 de fevereiro de 2022

			formato, com coloração escura; odor estranho impróprio ao produto.	
--	--	--	--	--

PÃES

Matéria-prima	Tipos	Condições para Rejeição	Referências
PÃO MASSA FINA	Pão tipo hot dog, doce	Mau estado de conservação; matéria-prima empedrada, com impurezas, bolores, fungos ou com manchas de umidade, fermentada ou rançosa; presença de insetos vivos ou mortos, corpos estranhos de qualquer natureza, odores ou sabores estranhos. Embalagem rasgada ou furada; coloração disforme ou esverdeada; presença de materiais estranhos ao processo de industrialização; aspecto pegajoso e com partes moles, com manchas pardacentas, mofadas ou com odor desagradável.	RDC Nº 90 de 18 de outubro de 2000 - ANVISA RDC nº 263, de 22.09.2005 - ANVISA
PÃO FRANCÊS	Pão de sal		

DESCARTÁVEIS

Matéria-prima	Tipos	Características	Condições para Rejeição	Referências
BOBINA DE SACO PLÁSTICO	Transparente	Vários tamanhos	Material de polietileno, transparente, atóxico, deverá estar em conformidade com a legislação	RDC Nº 91/2001 ABNT- NBR- 14865 ABNT- NBR 13230
COLHER MESA DESCARTÁVEL	Branco			

FACA DE MESA DESCARTÁVEL	Branco		vigente. Embalagens violadas; material descartável amassado, danificado, rasgado, furado, sujo, molhado; presença de materiais estranhos, rachaduras, deformações. Isento de rebarbas, arestas cortantes ou defeitos de fabricação que possam causar riscos ou prejudicar sua utilização.	
GARFO DE MESA DESCARTÁVEL	Branco			
COPO DESCARTÁVEL	Branco	200 mL		
GUARDANAPO DE PAPEL	Folha Dupla	22x23cm		
LUVA DESCARTÁVEL	Transparente	Cano curto		
LUVA DESCARTÁVEL	Transparente	Cano longo		
LUVA DESCARTÁVEL	Vinil	Para alimentos		
TOUCA DESCARTÁVEL	TNT	Com elástico		
MÁSCARA DESCARTÁVEL	TNT			
PALITO DENTAL	De Mesa	6cm		
FILME DE PVC	Atóxico Transparente	Bobina		
PAPEL TOALHA	Folha Dupla	23 x 27 cm		
PAPEL HIGIÊNICO	Folha Dupla branco	Rolo -100% celulose solúvel em água		
PAPEL ALUMÍNIO	Alumínio	Rolo		

MONITOR DE ÓLEOS E GORDURAS	Fita			
-----------------------------	------	--	--	--

MATERIAIS DE LIMPEZA

Matéria-prima	Tipos	Características	Condições para Rejeição	Referências
ÁLCOOL	Gel	Com concentração de 70%	Embalagens violadas; material descartável amassado, danificado, rasgado, furado, sujo, molhado; presença de materiais estranhos, rachaduras, deformações, molhadas.	Portaria nº 15, de 23 de agosto de 1988- ANVISA RDC nº 211, de 18 de junho de 1999- ANVISA RDC 216 15 de setembro de 2004 RDC N.º 184, 22/10/2001- ANVISA Portaria 1428 DE 26/11/93 RDC N.º 184, 22/10/2001- ANVISA RDC 216 15 de setembro de 2004
	Líquido			
ADITIVO DE SECAGEM (SECANTE)		Indicado no enxágue final de louças para promover brilho e secagem rápida, eliminando o aparecimento de manchas.		
DETERGENTE	Alcalino clorado Líquido	Lavagem de louças em máquina de lavar.		
	Líquido Neutro	Indicado para lavagem de louças, talheres, copos e utensílios de cozinha em geral. Também indicado para limpeza de pisos, paredes, superfícies pintadas e esmaltadas, sem odor.		
DETERGENTE	Limpa Alumínio	Indicado para limpeza de superfície de alumínio como painéis, formas e utensílios.		

LIMPADOR MULTI USO	Líquido	Produto químico pronto uso indicado para limpeza diária de superfícies de cozinhas e banheiros como vidros, espelhos, fórmicas, portas, paredes, móveis e bancadas. Não deixa resíduos sólidos e não embaça a superfície. Possui aditivos especiais que retardam acúmulo de sujeira. Sem fragrância		
LIMPADOR DE VIDROS	Líquido	Para limpeza de vidros. Com Ph neutro, secagem rápida.		
DETERGENTE DESENGORDURANTE	Líquido	Limpeza diária de gorduras, óleos e graxas de origem animal e vegetal, em fogões, pias, azulejos, exaustores, geladeira ,e, utensílios e louças quando higienizados manualmente. Não contém solventes. Não tem adição de fragrância.		
DESINCRUSTANTE	Líquido	Produto químico pronto uso indicado para remoção de crostas de gordura, inclusive carbonizadas de fornos, chapas e grelhas.		
DESINFETANTE		Indicado para desinfecção de pisos, paredes, pias, banheiros, e superfícies em geral, em locais como cozinhas e hospitais. Limpa e desinfeta em uma única operação.		
ESPONJA	Dupla Face	Para limpeza leve e média.	Embalagens violadas; material descartável amassado, danificado, rasgado, furado, sujo, molhado; presença de materiais estranhos,	Resolução ANVISA nº 35 de 2010
	Não risca - Fibrão Azul	Para lavar GN e aço inox		
ÁGUA SANITÁRIA		Com proporção de “cloro ativo” de cerca de 2,5%.		

SABONETE BACTERICIDA	Líquido	Para higienização das mãos - uso geral.	rachaduras, deformações, molhadas.	RDC N.º 77 de 16 de abril de 2001- ANVISA ABNT - NBR 9191:2002
SANITIZANTE DE VEGETAIS	Pó	Para sanitização de legumes, frutas e verduras. Entre 150 a 200 PPM.		
LUVA LIMPEZA	Látex/Borracha	Para limpeza geral leve e pesada		
PANO DE LIMPEZA	Descartável	Para limpeza leve.		
SACO PARA LIXO	Extra Forte	Preto. Vários tamanhos.		

APÊNDICE E

ANEXO E - CRITÉRIOS DE TEMPERATURA E TEMPO A SEREM UTILIZADOS NO RU-UFDPAR

Equipamentos/Etapas	Temperatura	Tempo
Água do balcão térmico	80 a 90°C	
Balcão refrigerado	Máximo 8°C	
Descongelamento	Inferior a 5°C	
Tratamento térmico (cocção no centro do alimento)	Mínimo de 70°C ¹	2 minutos
	74°C	5 segundos
Aquecimento de óleos e Gorduras	Até 180°C ²	
Distribuição preparações quentes	Superior a 60°C	Máximo 6 horas
Distribuição preparações frias	Até 10°C	Máximo 4 horas
	Entre 10 e 21°C	Máximo 2h
Resfriamento de alimentos preparados	Redução de 60 a 10°C	Até 2 horas
	Refrigeração inferior a 5°C	Até 5 dias
	Congelamento igual ou inferior a -18°C	
Guarda de amostras	Máximo 4°C	72 horas

- Resolução RDC/ANVISA 216/2004;
- Portaria CVS-5/2013 Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria do Estado da Saúde de São Paulo, de 09 de Abril de 2013.
- ¹ Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.
- ² Deverá ser substituído imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.

PRODUTOS CONGELADOS	
Temperatura Recomendada	Prazo de Validade
0° a - 5°C	10
- 6° a - 10°C	20
-11° a - 18°C	30
Abaixo -18°C	90

ANEXO F: LISTA DE EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS E UTENSÍLIOS DISPONIBILIZADOS À CONTRATADA PELO RU- UFDPA*

Equipamentos	Quant.
Ar condicionado 58.000 BTUS Elbrus	04
Ar condicionado 30.000 BTUS Elgin	1
Ar condicionado 24.000 BTUS Elbrus (almoxarifado)	1
Ar condicionado 24.000 BTUS Philco (almoxarifado)	1
Ar condicionado 12.000 BTUS Elgin (260319; 260321)	2
Balança plataforma eletrônica Cap.: 300kg Lider ¹	1
Balança plataforma eletrônica Cap.: 300kg Welmy	1
Balança eletrônica de mesa 15Kg Urano	3
Balança UM 080 digital 150Kg Tanita	1
Caldeirão gás vapor em aço inoxidável 200L	3
Caldeirão gás vapor em aço inoxidável 300L	3
Câmara frigorífica congelada	1
Câmara frigorífica resfriada ²	3
Câmara frigorífica para lixo orgânico	1
Carro auxiliar com 02 planos e 04 rodízios construído em aço inoxidável	2
Carro para detritos em aço inoxidável com tampa articulada e acionamento por pedal 80L	5
Carro para detritos em aço inoxidável com tampa e 04 rodízios 80L	3
Carro para lavagem e transporte de cereais	1

Carro para remolho de talheres em chapa de aço inoxidável com 04 rodízios (sala de bandeja)	2
Carro plataforma em aço inoxidável com 02 rodízios fixos e 02 móveis	5
Central de gás com capacidade de 08 botijões P45	1
Cuba funda em aço inox c/ tampa GN1/1 x 200 – 26,6L	36
Tampa das cubas fundas inox GN1/1 x 200 – 26,6L	39
Cuba rasa em aço inox c/ tampa GN2/1 x 100 – 26,6L	15
Tampa cuba rasa em aço inox GN2/1 x 100 - 26,6L	21
Descascador de batata industrial METVISA	1
Descascador de batatas industrial METVISA ²	1
Distribuidor de utensílios e pão com tampo superior liso, em aço inoxidável. Acompanhado de 08 recipientes Gastronorm para talheres	2
Estante em aço inoxidável perfurada, 4 planos reguláveis	24
Estante em aço lisa com prateleiras	27
Fogão de encosto a gás industrial c/ 4 queimadores	2
Gerador de 312 kVA, marca Cummins, a diesel	1
Guichê de devolução de bandejas em aço inox	1
Lavatório para mãos, c/ sem acionamento por pedal, aço inoxidável	1
Máquina de lavar louças industrial Netter NT800 MOP	1
Mesa de apoio para descascador de legumes	1
Mesa de encosto lisa em aço inoxidável com 02 planos para suporte de bandejas (sala de bandeja)	2
Mesa de encosto, tipo balcão, lisa, aço inoxidável vários tamanhos	12

Mesa de encosto lisa em aço inoxidável com orifício central para detritos	2
Mesa de encosto, tipo balcão, lisa, para escolha de leguminosas e cereais, aço inoxidável (cozinha)	2
Mesa de encosto em aço inoxidável com duas cubas	1
Mesa inox para entrada da máquina de lavar louça	1
Mesa inox para saída da máquina de lavar louça	1
Módulo distribuidor aquecido	2
Módulo distribuidor refrigerado	2
Pass through vertical aquecido	2
Pass through vertical refrigerado	1
Pia em aço inoxidável	8
Prateleira superior lisa, aço inoxidável c/ mãos francesas	7
Processador de Alimentos CL 50 Ultra	1
Processador de alimentos, robocop, c/ kit de 06 lâminas	1
Refresqueira industrial 150L	1
Sistema de exaustão, compreende motores, quadros elétricos, calhas e coifas da ilha de cocção ²	1
Mobiliário	Quant.
Armário 4 portas com chave 2x 0,5 m, branco	1
Armário em aço com 3 portas c/ fechaduras Biccateca (vestiários)	9
Banco giratório 150368 (portaria)	1
Bebedouro Rocha com 4 torneiras	2

Cadeira fixa, preta	11
Cadeira secretária giratória	07
Conjunto com 4 poltronas estofadas verdes	1
Mesa com tampo de granito	15
Lixeira cilíndrica em aço inoxidável	1
Mesa escritório sem gaveta, cinza 91075	1
Mesa de escritório pequena sem gaveta, marrom	1
Mesa escritório pequena c/ 2 gavetas, branca	1
Mesa escolar branca em madeira	2
Mesa oito lugares branca	1
Suporte para pés 196001	2

Utensílio	Quant.
Assadeira rasa	19
Assadeira funda perfurada	20
Assadeira funda	09
Bandejas estampadas inox 7 divisões	979
Bule Hotel 5L em alumínio cabo em baq.	02
Caçarola Hotel Nº 45 em alumínio	11
Caixa plástica para alimento grande branca Tam: 70x47x40cm	02
Caixa plástica para alimento média funda branca Tam:60x38x33cm	03
Caixa plástica para alimento média branca Tam::67x44x20cm	08

Caixa plástica para alimento média vermelha Tam::67x44x20cm	09
Caixa plástica para alimento eldorado branca Tam.:61x39x20cm	08
Caixa plástica para alimento modelo 1009 branca Tam::67x44x17cm	11
Caixa plástica para alimento média branca Tam::60x38x20cm	12
Caixa plástica vazada grande (vermelhas e verdes) Tam:77x57x24cm	13
Caixa plástica vazada grande (vermelhas e verdes) Tam:77x58x30cm	07
Caixa plástica vazada pequena (cores variadas) Tam:58x35x30cm	09
Canecão Linha Hotel 5L cabo baq.	03
Escorredor de macarrão	02
Papeiro	01
Colher de mesa, tipo sopa, corpo e cabo em aço inoxidável, resistente a máquina de lavar	110
Colher de servir cabo 22cm	03
Colher de servir cabo 15cm	01
Colher para caldeirão com cabo de aço inox Tam 80x8x80	02
Concha funda diâmetro:8cm, cabo 23cm	02
Concha funda diâmetro:7cm, cabo 20cm	01
Concha funda diâmetro: 10 cm, cabo 20 cm	01
Concha funda diâmetro:10 cm, cabo 25 cm ³	07
Concha funda diâmetro: 10 cm, cabo 32 cm ³	02
Concha pequena farofa	02
Escumadeira diâmetro:10cm, cabo 23cm	07

Escumadeira diâmetro:12cm, cabo 25cm	03
Escumadeira em alumínio para fritura, diâmetro:16cm, cabo 50cm	03
Tábua de polietileno: 1,5 x0,3 x 0,5 cm, cor: bege	02
Estrado em polietileno 80 x 40 cm, cor: marrom	18
Estrado em polietileno 50 x 50 cm, cor: preto	6
Estrado em polietileno 100 x 80 cm, cor: cinza	1
Faca de mesa, corpo e cabo em aço inoxidável, resistente a máquina de lavar	400
Garfo de mesa, corpo e cabo em aço inoxidável, resistente a máquina de lavar	530
Garfo trinchante com 02 dentes	01
Pá para caldeirão com cabo de aço inoxidável Tam 3x12x95cm	02
Pá para caldeirão em polietileno Tam 2x12x100cm	02
Pá para caldeirão em polietileno Tam 2x8x90cm ³	02
Pá para caldeirão em polietileno Tam 2x12x120cm ³	02
Pegador de alimentos inox com dentes nos dois lados	05

*Será preenchido e assinado por representante da CONTRATANTE e da CONTRATADA um check list descrevendo a quantidade, características e estado de conservação dos equipamentos, móveis e utensílios cedidos pela UFDPar no primeiro dia da prestação dos serviços. ¹Precisa de manutenção corretiva e calibração. ²Precisa de manutenção corretiva; ³Utensílios novos.

ANEXO G - MODELO DE TERMO DE VISTORIA DE ÁREAS CONCEDIDAS

Contrato XX/2024 – UFDPAr

() Entrega da área concedida () Devolução da área concedida

Identificação do Imóvel: _____

Concessionário: _____

1. Paredes/Alvenaria

Área interna Ruim () Regular () Bom () Ótimo ()

Área externa Ruim () Regular () Bom () Ótimo ()

Observações: _____

2. Revestimento (Azulejo/Cerâmica)

Ruim () Regular () Bom () Ótimo ()

Observações: _____

3. Pisos

Ruim () Regular () Bom () Ótimo ()

Observações: _____

4. Portas

Ruim () Regular () Bom () Ótimo ()

Observações: _____

5. Janelas

Ruim () Regular () Bom () Ótimo ()

Observações: _____

6. Trincos e Fechaduras

Ruim () Regular () Bom () Ótimo ()

Observações: _____

7. Pintura

Ruim () Regular () Bom () Ótimo ()

Observações: _____

8. Forro

Ruim () Regular () Bom () Ótimo ()

Observações: _____

9. Tomadas, interruptores

Ruim () Regular () Bom () Ótimo ()

Observações: _____

10. Iluminação/Lâmpadas

Ruim () Regular () Bom () Ótimo ()

Observações: _____

11. Instalações Hidrossanitárias

Ruim () Regular () Bom () Ótimo ()

Observações: _____

12. Falta vidros?

() Sim () Não Observações:

13. Chaves recebidas

() Entrada () Portas internas Observações:

Declaro ter vistoriado a área concedida acompanhado do representante da Administração e ter recebido (ou entregue) a área da concessão nas condições elencadas neste termo.

Parnaíba, ____ de _____ de _____

Assinatura do Responsável da Contratada

CPF:

Assinatura do Fiscal do Contrato

SIAPE:

Anexo III - Anexo H TR_40_2023.pdf

ANEXO H – MEMÓRIA DE CÁLCULO DA CONCESSÃO ONEROSA

Avaliação de aluguel por comparação direta com tratamento por fatores

1. Imóvel avaliado

Restaurante Universitário da UFDPAr- Universidade Federal do Delta do Parnaíba , CNPJ 33.519.114/0001-00 , situado na Av. São Sebastião, 2819 – Bairro Nossa Sra. de Fátima, Parnaíba - PI, CEP 64202-020 , composto dos seguintes ambientes:

- Refeitório.
- 2 banheiros destinados aos usuário.
- Área de lavagem das bandejas e talheres.
- Espaço destinado á venda de bilhetes.
- Cozinha (incluindo área de corte de carnes e legumes).
- Depósito(estoque de alimentos).
- 3 câmaras frias.
- Área de serviço(recebimento de mercadorias).
- 3 escritórios destinados para a administração.
- 2 banheiros destinados aos colaboradores .
- Área externa , espaço utilizado para filas dos usuários antes da entrada.

Área construída total: 1.320,00 m²

2. Método empregado:

Para a avaliação do aluguel do imóvel foi utilizado o método comparativo direto com homogeneização por fatores, conforme descrito na Norma Brasileira NBR-14653. Por este método, o imóvel é avaliado por comparação com imóveis de características semelhantes, cujos respectivos valores unitários (por m²) são ajustados com fatores que tornam a amostra homogênea.

O saneamento dos valores amostrais foi feito utilizando-se o *Critério Excludente de Chauvenet* e o tratamento estatístico fundamentou-se na *Teoria Estatística das Pequenas Amostras* ($n < 30$) com a distribuição 't' de *Student* com confiança de 80%, consoante com a Norma Brasileira.

A amostra desta avaliação foi tratada com os seguintes fatores:

F1: ÁREA

3. Imóveis amostrados para comparação:

Imóvel 1:

Imobiliária Marruás: CRECI: 0270-J

Código do Imóvel: 250

Link <https://imobiliariamarruas.com/imoveis/ponto-comercial-para-alugar-no-bairro-centro-2/>.

Ponto comercial , localização: Rua Dr. José Basson, 727, bairro Centro, Parnaíba - PI, 64200-410

Área: 1.204m²

Valor: R\$15.000,00

Valor por metro quadrado: R\$12,46

Fator de homogeneização ÁREA: 0,50

Imóvel 2:

Imobiliária Ideal: CRECI: 0399-J

Código do Imóvel: PT0015-IAMC

Link <https://www.vempraideal.com.br/imovel/ponto-de-230-m-centro-parnaiba/PT0015-IAMC?from=rent>.

Ponto comercial , localização : Rua Riachuelo ,860 , bairro centro, Parnaíba - PI

Área: 280m²

Valor: R\$3.500,00

Valor por metro quadrado: R\$12,50

Fator de homogeneização ÁREA: 0,50

Imóvel 3:

Imobiliária Ideal: CRECI: 0399-J

Código do Imóvel: LO0180-IAMC

Link <https://www.vempraideal.com.br/imovel/loja-de-456-m-centro-parnaiba/LO0180-IAMC?from=rent>.

Ponto comercial localizado na Rua Antônio do Monte , 860 , bairro centro, Parnaíba-PI.

Área: 528m²

Valor: R\$5.900,00

Valor por metro quadrado: R\$11,17

Fator de homogeneização ÁREA: 0,50

4. Tabela de homogeneização:

Imóvel	R\$/m ²	F1	R\$/m ² homog.
1	12,46	0,50	6,23
2	12,50	0,50	6,25
3	11,17	0,50	5,59

5. Valores homogeneizados (Xi), em R\$/m²:

Média: $X = \sum(X_i)/n$

$$X = 6,02$$

Desvio padrão: $S = \sqrt{(\sum(X - X_i)^2)/(n-1)}$

$$S = 0,38$$

6. Verificação dos valores pelo Critério Excludente de Chauvenet:

O quociente entre o desvio (d) de cada amostra e o desvio padrão deve ser menor que o valor crítico (VC), fornecido pela tabela de Chauvenet.

Ou seja: $d = |X_i - X|/S < VC$

Valor crítico para 3 amostras, pela Tabela de Chauvenet: $VC = 1,38$

Amostra 1: $d = |6,23 - 6,02| / 0,38 = 0,55 < 1,38$ (amostra pertinente)

Amostra 2: $d = |6,25 - 6,02| / 0,38 = 0,60 < 1,38$ (amostra pertinente)

Amostra 3: $d = |5,59 - 6,02| / 0,38 = 1,15 < 1,38$ (amostra pertinente)

7. Cálculo da amplitude do intervalo de confiança:

Os limites do intervalo de confiança (Li e Ls) são os extremos dentro dos quais, teoricamente, um valor tem 80% de chance de se encontrar.

Eles são determinados pelas fórmulas: $Li = X - t_c * S/\sqrt{(n-1)}$ e $Ls = X + t_c * S/\sqrt{(n-1)}$, onde t_c é o valor da Tabela de Percentis da Distribuição t de Student, para 80% de confiança e 2 (n-1) graus de liberdade.

Limite inferior do intervalo de confiança (Li):

$$Li = 6,02 - 1,89 * 0,38/\sqrt{(3 - 1)} = 5,52$$

Limite superior do intervalo de confiança (Ls):

$$Ls = 6,02 + 1,89 * 0,38/\sqrt{(3 - 1)} = 6,53$$

8. Cálculo do campo de arbítrio:

Considerando-se a pequena dilatação do intervalo de confiança, o campo de arbítrio é idêntico ao intervalo de confiança.

Campo de arbítrio: de R\$5,52 a R\$6,53

9. Tomada de decisão sobre o valor unitário do aluguel do imóvel avaliado:

Obs.: O perito tem liberdade para determinar o valor unitário dentro do campo de arbítrio.

Como sugestão, estamos utilizando o critério da média dos valores dentro do campo de arbítrio: 6,23 (amostra 1); 6,25 (amostra 2); 5,59 (amostra 3).

Valor unitário do aluguel do imóvel avaliando: R\$6,02

10. Resultado final:

Valor final = Valor unitário * área

Valor final = R\$6,02 * 1.320,00 = R\$7.949,20

Valor do aluguel do imóvel avaliando:

R\$7.949,20

Documento assinado digitalmente
 PAULO HENRIQUE MALVEIRA VASCONCELOS
Data: 28/12/2023 14:54:29-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Paulo Henrique Malveira Vasconcelos
Engenheiro Civil
CREA 1920705635



Anotação de Responsabilidade Técnica - ART
Lei nº 6.496, de 7 de dezembro de 1977

Conselho Regional de Engenharia e Agronomia do Piauí

CREA-PI

ART de Obra ou Serviço
1920230086210

1. Responsável Técnico

PAULO HENRIQUE MALVEIRA VASCONCELOS

Título profissional: **Engenheiro Civil**

RNP: **1920705635**

Registro: **40140**

2. Dados do Contrato

Contratante: **UFDPPar-Universidade Federal do Delta do Parnaíba**

CPF/CNPJ: **33519114000100**

Logradouro: **AVENIDA SÃO SEBASTIÃO**

Nº: **2819**

Complemento: **- ATÉ 2819 - LADO ÍMPAR**

Bairro: **NOSSA SENHORA DE FÁTIMA**

Cidade: **PARNAÍBA**

UF: **PI**

CEP: **64202-020**

Contrato: **001**

celebrado em **21/12/2023**

Vinculado à ART:

Valor: R\$ **0,00**

Tipo de Contratante:

PESSOA JURÍDICA DE DIREITO PÚBLICO

Ação Institucional:

3. Dados da Obra/Serviço

Logradouro: **AVENIDA SÃO SEBASTIÃO**

Nº: **2819**

Complemento: **- ATÉ 2819 - LADO ÍMPAR**

Bairro: **NOSSA SENHORA DE FÁTIMA**

Cidade: **PARNAÍBA**

UF: **PI**

CEP: **64202-020**

Data de Início: **21/12/2023**

Previsão de Término: **10/12/2024**

Coordenadas Geográficas: **-1.938223, -96.78204**

Finalidade: **OUTRO**

Código:

Proprietário **UFDPPar-Universidade Federal do Delta do Parnaíba**

CPF/CNPJ: **33519114000100**

4. Atividade Técnica

ELABORAÇÃO

Quantidade

Unidade

LAUDO DE IMÓVEIS

1320.0000

metro quadrado

Após a conclusão das atividades técnicas o profissional deverá proceder a baixa desta ART

5. Observações

Avaliação de aluguel por comparação direta com tratamento por fatores de acordo com a NBR-14653.

6. Declarações

Acessibilidade: Declaro atendimento às regras de acessibilidade previstas nas normas técnicas da ABNT, na legislação específica e no Decreto nº 5.296, de 2 de dezembro de 2004.

7. Entidade de Classe

Nenhuma

8. Assinaturas

Declaro serem

Documento assinado digitalmente



PAULO HENRIQUE MALVEIRA VASCONCELOS

Data: 29/12/2023 13:18:58-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

PAULO HENRIQUE MALVEIRA VASCONCELOS - CPF: 61394190344

UFDPPar-Universidade Federal do Delta do Parnaíba - CPF/CNPJ: 33519114000100

9. Informações

- A ART é válida somente quando quitada, mediante apresentação do comprovante do pagamento ou conferência no site do Crea-PI.
- A autenticidade deste documento pode ser verificada no site www.crea-pi.org.br ou www.confea.org.br
- A guarda da via assinada da ART será de responsabilidade do profissional e do contratante com o objetivo de documentar o vínculo contratual.



www.crea-pi.org.br art@crea-pi.org.br
tel: (86)2107-9292



CREA-PI
Conselho Regional de Engenharia
e Agronomia do Piauí

Valor ART: R\$ **254,59**

Registrada em **28/12/2023**

Valor Pago: **254,59**

Nosso Número: **8201478063**

Baixada em:

Anexo IV - Anexos I e J TR_40_2023.pdf

ANEXO I – ÍNDICE DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS (IMR)

INDICADOR 1 – APROVAÇÃO DO CARDÁPIO	
Item	Descrição
Finalidade	Avaliar a conformidade das refeições servidas com o cardápio previamente aprovado pela Contratante.
Meta a cumprir	Nenhuma ocorrência no mês.
Instrumento de medição	Observação da ocorrência refeição servida diferente da descrita no cardápio planejado pela Contratada e aprovado pela Contratante. Substituições emergenciais no cardápio em desconformidade com o TR. Descumprimento da composição básica do cardápio prevista no TR.
Forma de Acompanhamento	Presencial, por fiscal do contrato.
Periodicidade	Diária.
Mecanismo de cálculo	Somatório da quantidade de ocorrências no mês.
Início da vigência	A partir do início da prestação do serviço.
Faixas de ajuste no pagamento	Sem ocorrências = 20 pontos 2 a 4 ocorrência/mês = 12 pontos 5 ocorrências/mês = 0 pontos
Sanções	No caso de 06 ou mais ocorrências no mês, o gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo ao setor competente que verificará a aplicação de sanções.

INDICADOR 2 – SATISFAÇÃO DO USUÁRIO	
Item	Descrição
Finalidade	Medir a satisfação dos usuários em relação ao serviço prestado.
Meta a cumprir	Usuários satisfeitos com o serviço do Restaurante Universitário
Instrumento de medição	Resultado da Pesquisa de Satisfação do Usuário
Forma de Acompanhamento	Envio de questionário via internet, tabulação, análise dos resultados e cálculo dos índices de satisfação pela equipe de fiscalização do contrato.
Periodicidade	Mensal.
Mecanismo de cálculo	Somatório das respostas e classificação em porcentagem para os itens em conjunto ou individuais.
Início da vigência	A partir do início da prestação do serviço.
Faixas de ajuste no pagamento	Conceito final ÓTIMO/ < 40% dos itens individuais RUIM = 20 pontos Conceito final BOM/ ≥ 40% a 50% dos itens individuais RUIM= 12 pontos Conceito final RUIM/> 50% dos itens individuais RUIM = 0 ponto
Observações	Nos meses nos quais não houver pesquisa de satisfação esse indicador não será considerado.

INDICADOR 3 – QUALIDADE SENSORIAL DAS PREPARAÇÕES	
Item	Descrição
Finalidade	Garantir um bom padrão das preparações do cardápio em relação a cor, sabor, aroma, textura, temperatura e apresentação.
Meta a cumprir	Nenhuma ocorrência de preparações abaixo do padrão de qualidade no mês.
Instrumento de medição	Constatação de ocorrências de preparações abaixo do padrão de qualidade a partir da degustação e análise visual das preparações pelo fiscal do contrato.
Forma de Acompanhamento	Presencial, por fiscal do contrato.
Periodicidade	Diária.
Mecanismo de cálculo	Somatório da quantidade de ocorrências no mês.
Início da vigência	A partir do início da prestação do serviço.
Faixas de ajuste no pagamento	Sem ocorrências = 10 pontos 1 a 3 ocorrência/mês = 8 pontos 4 ocorrências/mês = 6 pontos 5 ocorrências/mês = 4 pontos 6 ocorrências/mês = 2 pontos 7 ocorrências/mês = 0 pontos
Sanções	No caso de 08 ou mais ocorrências no mês, o gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo ao setor competente que verificará a aplicação de sanções.

INDICADOR 4 – QUANTIDADE DE REFEIÇÕES	
Item	Descrição
Finalidade	Garantir que a produção de alimentos seja suficiente para atender a demanda da refeição dos usuários.
Meta a cumprir	Nenhuma ocorrência no mês
Instrumento de medição	Observação pelo fiscal de usuários aguardando na fila por falta de comida sem que o quantitativo de comensais tenha ultrapassado a previsão.
Forma de Acompanhamento	Presencial, por fiscal do contrato.
Periodicidade	Diária
Mecanismo de cálculo	Somatório da quantidade de ocorrências no mês.
Início da vigência	A partir do início da prestação do serviço.
Faixas de ajuste no pagamento	Sem ocorrências = 10 pontos 1 a 4 ocorrências/mês = 8 pontos 5 ocorrências/mês = 6 pontos 6 ocorrências/mês = 4 pontos 7 ocorrências/mês = 2 pontos 8 ocorrências/mês = 0 pontos

Observações	A Contratada deve observar para estimar a previsão diária o histórico de anos anteriores, a média por dia da semana e o cardápio servido.
-------------	---

INDICADOR 5– PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DOS ALIMENTOS	
Item	Descrição
Finalidade	Garantir a qualidade da matéria-prima utilizada na produção das refeições.
Definição da ocorrência	Presença de gêneros alimentícios fora do PIQ na área de armazenamento ou de produção de refeições.
Meta a cumprir	Nenhuma ocorrência.
Instrumento de medição	Observação de ocorrência durante inspeção semanal.
Forma de Acompanhamento	Presencial, por fiscal do contrato.
Periodicidade	Semanal
Mecanismo de cálculo	Somatório da quantidade de ocorrências no mês
Início da vigência	A partir do início da prestação do serviço.
Faixas de ajuste no pagamento	Sem Ocorrências = 10 pontos 1 ocorrência = 4 pontos Acima de 1 ocorrência = 0 pontos.
Sanções	No caso de 02 ou mais ocorrências no mês, o gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo ao setor competente que verificará a aplicação de sanções.
Observações	Durante o recebimento, a equipe da Contratada deve estar atenta para realizar a imediata devolução de qualquer item fora do PIQ estabelecido no TR.

INDICADOR 6 – CONTROLE BACTERIOLÓGICO DA ÁGUA E DAS PREPARAÇÕES	
Item	Descrição
Finalidade	Garantir a segurança higiênico sanitária da água e das preparações
Meta a cumprir	Nenhuma ocorrência no mês
Instrumento de medição	1. Laudo técnico emitido por laboratório acreditado ou 2. Conferência das amostras coletadas
Forma de Acompanhamento	Presencial, por fiscal do contrato.
Periodicidade	Semestral para 1 e semanal para o 2.
Mecanismo de cálculo	Somatório da quantidade de ocorrências no mês.
Início da vigência	A partir do início da prestação do serviço.
Faixas de ajuste no pagamento	Sem Ocorrências = 10 pontos 1 ocorrência = 4 pontos Acima de 1 ocorrência = 0 pontos.
Sanções	No caso de 2 ou mais ocorrências no mês, o gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo ao setor competente que verificará a aplicação de sanções.

Observações	Nos meses em que a fiscalização não solicitar análise microbiológica, esse indicador será medido pela realização diária da guarda de amostras. Qualquer dia sem coleta de amostra será considerado uma ocorrência.
-------------	--

INDICADOR 7 – TEMPO E TEMPERATURA	
Item	Descrição
Finalidade	Garantir que os critérios de tempo e temperatura na produção e distribuição das refeições atendam ao disposto na RDC 216/2004 e de acordo com os POPs específicos.
Meta a cumprir	Nenhuma ocorrência no mês.
Instrumento de medição	Aferição da temperatura pela equipe de fiscalização ou mediante avaliação das planilhas de controle de temperatura da Contratada.
Forma de Acompanhamento	Presencial, por fiscal do contrato.
Periodicidade	Semanal.
Mecanismo de cálculo	Somatório da quantidade de ocorrências no mês.
Início da vigência	A partir do início da prestação do serviço.
Faixas de ajuste no pagamento	Sem ocorrências = 10 pontos 1 a 3 ocorrências/mês = 8 pontos 4 a 5 ocorrências/mês = 6 pontos 6 a 7 ocorrências/mês = 4 pontos 8 ocorrências/mês = 2 pontos 9 ocorrências/mês = 0 pontos
Sanções	No caso de 10 ou mais ocorrências no mês, o gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo ao setor competente que verificará a aplicação de sanções.

INDICADOR 8 – RISCOS FÍSICOS, QUÍMICOS E BIOLÓGICOS	
Item	Descrição
Finalidade	Garantir a segurança higiênico sanitária das refeições servidas.
Meta a cumprir	Nenhuma ocorrência no mês.
Instrumento de medição	Identificação de elementos estranhos nos alimentos, sejam físicos, químicos ou biológicos.
Forma de Acompanhamento	Presencial, por fiscal do contrato ou através de denúncias realizadas pelos usuários nos canais oficiais.
Periodicidade	Diária.
Mecanismo de cálculo	Somatório da quantidade de ocorrências no mês.
Início da vigência	A partir do início da prestação do serviço.
Faixas de ajuste no pagamento	Sem ocorrências = 10 pontos 1 ocorrência/mês = 4 pontos Acima de 1 ocorrência/mês = 0 pontos
Sanções	No caso de 2 ou mais ocorrências no mês, o gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo ao setor competente que verificará a aplicação de sanções.

INDICADOR 9 – SURTOS DE DTHA	
Item	Descrição
Finalidade	Garantir a segurança higiênico sanitária das refeições servidas.
Meta a cumprir	Nenhuma ocorrência no mês.
Instrumento de medição	Constatação de surtos de Doença Transmitida por Alimentos e Água (DTHA), ou seja, quando duas ou mais pessoas apresentem os mesmos sinais e sintomas após ingestão de água ou alimentos no Restaurante Universitário da UFDPAr.
Forma de Acompanhamento	Presencial, por fiscal do contrato ou através de denúncias realizadas pelos usuários nos canais oficiais.
Periodicidade	Diária.
Mecanismo de cálculo	Somatório da quantidade de ocorrências no mês.
Início da vigência	A partir do início da prestação do serviço.
Faixas de ajuste no pagamento	Sem ocorrências = 10 pontos 1 ocorrência/mês = 0 pontos
Sanções	No caso de 2 ou mais ocorrências no mês, o gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo ao setor competente que verificará a aplicação de sanções.

INDICADOR 10 – HIGIENIZAÇÃO DO AMBIENTE, EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E MÓVEIS	
Item	Descrição
Finalidade	Garantir a segurança higiênico sanitária das refeições servidas.
Meta a cumprir	Manter a higienização do ambiente, equipamentos, utensílios e móveis conforme descrito no TR ou mediante solicitação da Fiscalização.
Instrumento de medição	Constatação de ocorrência a partir de check-list.
Forma de Acompanhamento	Presencial, por fiscal do contrato.
Periodicidade	Diária
Mecanismo de cálculo	Somatório da quantidade de ocorrências no mês.
Início da vigência	A partir do início da prestação do serviço.
Faixas de ajuste no pagamento	Sem ocorrências = 10 pontos 1 a 3 ocorrência/mês = 8 pontos 4 ocorrências/mês = 6 pontos 5 ocorrências/mês = 4 pontos 6 ocorrências/mês = 2 pontos 7 ocorrências/mês = 0 pontos
Sanções	No caso de 8 ou mais ocorrências no mês, o gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo ao setor competente que verificará a aplicação de sanções.
Observações	Atender a RDC 216/2004 e demais normas vigentes.

INDICADOR 11 – MANUTENÇÃO PREVENTIVA DE EQUIPAMENTOS	
Item	Descrição
Finalidade	Garantir o perfeito estado de funcionamento dos equipamentos para a realização das atividades objeto do contrato.
Definição da ocorrência	Ausência de cronograma de manutenções preventivas e/ou descumprimento da frequência de manutenções preventivas previstas no TR.
Meta a cumprir	Elaborar e cumprir o cronograma de manutenção preventiva dos equipamentos na frequência prevista no TR.
Instrumento de medição	Constatação formal de ocorrência no mês.
Forma de Acompanhamento	Presencial, por fiscal do contrato.
Periodicidade	Mensal.
Mecanismo de cálculo	Somatório de ocorrências no mês.
Início da vigência	A partir do início da prestação do serviço.
Faixas de ajuste no pagamento	Sem ocorrências = 10 pontos 1 ocorrência/mês = 6 pontos 2 ocorrências/mês = 4 pontos 3 ocorrências/mês = 0 pontos
Sanções	No caso de 4 ou mais ocorrências no mês, o gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo ao setor competente que verificará a aplicação de sanções.

INDICADOR 12 – MANUTENÇÃO CORRETIVA DE EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E MÓVEIS	
Item	Descrição
Finalidade	Garantir o perfeito estado de funcionamento dos equipamentos, utensílios e móveis para a realização das atividades objeto do contrato.
Definição da ocorrência	Falha de funcionamento sem posterior correção no prazo acordado.
Meta a cumprir	Nenhuma falha de funcionamento ou dano não reparado.
Instrumento de medição	Constatação formal de ocorrência no mês.
Forma de Acompanhamento	Presencial, por fiscal do contrato.
Periodicidade	Diária.
Mecanismo de cálculo	Somatório de ocorrências no mês.
Início da vigência	A partir do início da prestação do serviço.
Faixas de ajuste no pagamento	Sem ocorrências = 10 pontos 1 ocorrência/mês = 6 pontos 2 ocorrências/mês = 4 pontos 3 ocorrências/mês = 0 pontos
Sanções	No caso de 4 ou mais ocorrências no mês, o gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo ao setor competente que verificará a aplicação de sanções.

INDICADOR 13 – MANUTENÇÃO PREDIAL PREVENTIVA E CORRETIVA	
Item	Descrição
Finalidade	Garantir o perfeito estado de funcionamento das instalações prediais para a realização das atividades objeto do contrato.
Meta a cumprir	Nenhuma falha de funcionamento ou dano não reparado.
Instrumento de medição	Constatação formal de ocorrências no mês.
Forma de Acompanhamento	Presencial, por fiscal do contrato.
Periodicidade	Semanal.
Mecanismo de cálculo	Somatório de ocorrências no mês.
Início da vigência	A partir do início da prestação do serviço.
Faixas de ajuste no pagamento	Sem ocorrências = 10 pontos 1 ocorrência/mês = 6 pontos 2 ocorrências/mês = 4 pontos 3 ocorrências/mês = 0 pontos
Sanções	No caso de 4 ou mais ocorrências no mês, o gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo ao setor competente que verificará a aplicação de sanções.

INDICADOR 14 – TREINAMENTO DE FUNCIONÁRIOS	
Item	Descrição
Finalidade	Aperfeiçoar a qualidade do serviço a partir da formação continuada da equipe de trabalho
Meta a cumprir	Nenhuma pendência no mês, quando aplicável
Instrumento de medição	Análise das cópias de Registro de Participação em Treinamento nos termos definidos no TR.
Forma de Acompanhamento	Apresentação, por parte da contratada, de lista de presença e/ou documento equivalente, contendo a assinatura dos participantes, entregue ao fiscal do contrato.
Periodicidade	Mensal
Mecanismo de cálculo	Somatório da quantidade de pendências no mês.
Início da vigência	A partir do início da prestação do serviço.
Faixas de ajuste no pagamento	Sem ocorrências = 10 pontos 1 a 3 ocorrências = 8 pontos 4 ocorrências/mês = 4 pontos 5 ocorrências/mês = 0 pontos
Sanções	No caso de 6 ou mais ocorrências no mês, o gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo ao setor competente que verificará a aplicação de sanções.

INDICADOR 15 – CONTROLE DE SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS	
Item	Descrição
Finalidade	Controle de saúde dos manipuladores. Promoção e preservação da saúde do conjunto dos trabalhadores.
Meta a cumprir	Nenhuma ocorrência no mês.
Instrumento de medição	Relatório mensal, emitido pela contratada, com a comprovação da realização de exames periódicos de saúde dos seus colaboradores, conforme legislação vigente, sendo admitido os exames determinados pela CLT com periodicidade anual, nos termos da Norma Regulamentadora N° 07- Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional- PCMSO e/ou observação por membro da Equipe de Fiscalização.
Forma de Acompanhamento	Presencial, por fiscal do contrato.
Periodicidade	Mensal.
Mecanismo de cálculo	Somatório da quantidade de pendências no mês.
Início da vigência	A partir do início da prestação do serviço.
Faixas de ajuste no pagamento	Sem ocorrências = 10 pontos Até 3 ocorrências/mês = 4 pontos 4 ocorrências/mês = 0 pontos
Sanções	No caso de 5 ou mais ocorrências no mês, o gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo ao setor competente que verificará a aplicação de sanções.
Observações	Atendendo o disposto na RDC 216/2014 e NR 7 considera-se como ocorrência: adoecimento do colaborador por doenças infecciosas em que não haja o afastamento imediato das suas funções e/ou por motivos diretamente relacionados a sua função.

INDICADOR 16 – USO DE UNIFORMES E EPIs	
Item	Descrição
Finalidade	Garantir o cumprimento das exigências específicas relacionadas à segurança do trabalho, fornecimento e uso de uniformes.
Definição da ocorrência	Identificação de uniformes inadequados (sujos, incompletos, avariados*) e/ou de colaboradores sem EPI adequado à função. Ambos sem substituição, no prazo previsto no TR, após solicitação do fiscal.
Meta a cumprir	Nenhuma ocorrência no mês
Instrumento de medição	Observação da ocorrência pelo fiscal do contrato e notificação ao preposto para correção.
Forma de Acompanhamento	Presencial, por fiscal do contrato.
Periodicidade	Diária.
Mecanismo de cálculo	Somatório da quantidade de ocorrências no mês
Início da vigência	A partir do início da prestação do serviço.
Faixas de ajuste no pagamento	Sem ocorrências = 10 pontos 1 ocorrência/mês = 8 pontos 2 ocorrências/mês = 6 pontos

	3 ocorrências/mês = 4 pontos 4 ocorrências/mês = 2 pontos 5 ocorrências/mês = 0 pontos
Sanções	No caso de 6 ou mais ocorrências no mês, o gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo ao setor competente que verificará a aplicação de sanções.

INDICADOR 17 – CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS (CIP)	
Item	Descrição
Finalidade	Garantir a segurança higiênico sanitária das refeições servidas.
Definição da ocorrência	Certificado de Controle de Pragas vencido. Identificação de pragas no setor notificadas pela equipe de fiscalização sem adoção de medidas corretivas pela Contratada no prazo estipulado.
Meta a cumprir	Nenhuma ocorrência no mês
Instrumento de medição	Relatório mensal, emitido pela Contratada, como documentos comprovando a realização de ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas.
Forma de Acompanhamento	Presencial, por fiscal do contrato.
Periodicidade	Mensal.
Mecanismo de cálculo	Somatório de ocorrências.
Início da vigência	A partir do início da prestação do serviço.
Faixas de ajuste no pagamento	Sem ocorrências = 10 pontos 1 ocorrência/mês = 4 pontos Acima de 1 ocorrência/mês = 0 pontos
Sanções	No caso de 2 ou mais ocorrências no mês, o gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo ao setor competente que verificará a aplicação de sanções.

INDICADOR 18 – BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS	
Item	Descrição
Finalidade	Redução de impactos ambientais relacionados ao serviço objeto da contratação.
Definição da ocorrência	Deixar torneira aberta nas situações vedadas no TR; Não corrigir vazamentos identificados ou apontados pelos fiscais; Não apresentar relatório mensal sobre resto ingesta e sobras limpas; Não comprovar a destinação final adequada de óleos utilizados no preparo de refeições.
Meta a cumprir	Nenhuma ocorrência
Instrumento de medição	Observação de ocorrência pelo fiscal do contrato. Relatório Mensal de Resto ingesta e sobras limpas. Certificado de Destinação Final.
Forma de Acompanhamento	Presencial, por fiscal do contrato.

Periodicidade	Mensal
Mecanismo de cálculo	Somatório de todas as ocorrências no mês
Início da vigência	A partir do início da prestação do serviço
Faixas de ajuste no pagamento	
Sanções	

INDICADOR 19 – TEMPO DE RESPOSTA ÀS SOLICITAÇÕES DA CONTRATANTE	
Item	Descrição
Finalidade	Manter as condições satisfatórias de execução do serviço e responder às solicitações da contratante conforme TR.
Meta a cumprir	Nenhuma ocorrência no mês
Instrumento de medição	Constatação formal de ocorrência no mês.
Forma de Acompanhamento	Mensagens eletrônicas e/ou correspondências trocadas entre a fiscalização e a CONTRATADA. Contagem de prazo de atendimento: • Início – Data da mensagem/ correspondência contendo a solicitação da Fiscalização; • Fim – Comprovação formal da data em que a resposta foi encaminhada pela CONTRATADA à Fiscalização. Quando não for estipulado prazo, prevalece o prazo previsto no TR.
Periodicidade	Mensal.
Mecanismo de cálculo	Somatório de todas as ocorrências no mês
Início da vigência	A partir do início da prestação do serviço.
Faixas de ajuste no pagamento	Sem ocorrências = 10 pontos 1 ocorrência/mês = 8 pontos 2 ocorrências/mês = 6 pontos 3 ocorrências/mês = 4 pontos 4 ocorrências/mês = 2 pontos 5 ocorrências/mês = 0 ponto
Sanções	No caso de 6 ou mais ocorrências no mês, o gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo ao setor competente que verificará a aplicação de sanções.
Observações	Avalia a ciência quanto à ocorrência e comprometimento com relação às demandas levantadas pela contratante e solução o mais breve possível.

ANEXO J – CÁLCULO DO DESCONTO DA NF COM BASE NO IMR E VALORES PARA FATURAMENTO

Indicador	Pontuação Máxima	Desconto máximo	Pontuação Recebida	Valor do Desconto	Quantidade de Ocorrências/ Comprovação
Aprovação do Cardápio	20	1			
Satisfação do Usuário	20	1			
Qualidade Sensorial das Preparações	10	0,5			
Quantidade de Refeições	10	0,5			
PIQ dos Alimentos	10	0,5			
Controle Bacteriológico	10	0,5			
Tempo e Temperatura	10	0,5			
Riscos Físicos, Químicos e Biológicos	10	0,5			
Surtos de DTHA	10	0,5			
Higienização	10	0,5			
Manutenção Preventiva de Equipamentos	10	0,5			
Manutenção Corretiva Equipamentos ...	10	0,5			
Manutenção Predial	10	0,5			
Treinamento de Funcionários	10	0,5			
Controle de Saúde dos Funcionários	10	0,5			
Uso de Uniformes e EPIs	10	0,5			
Controle Integrado de Pragas	10	0,5			
Boas Práticas Ambientais	10	0,5			
Tempo de Resposta às Solicitações da Administração	10	0,5			
Total	210	11%		B	

Pontos	Desconto máximo 0,5% Indicadores 3 a 19	Desconto máximo 1% Indicadores 1 e 2
0	0,5%	1%
2	0,4%	-
4	0,3%	-
6	0,2%	-
8	0,1%	-
10	0,0%	-
12	-	0,6%
20	-	0,0%

TABELA DE COMPOSIÇÃO DE VALORES PARA FATURAMENTO			
Refeição	Quantidade servida	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
Almoço			A1
Jantar			A2
B - Percentual do desconto segundo o IMR			
P1 - Valor liberado para pagamento (Almoço) = A1 x B			
P2 - Valor liberado para pagamento (Jantar) = A2 x B			
Valor total da Nota = P1 + P2			



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações**

ANEXO II

MINUTA DE TERMO DE CONTRATO

Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021

SERVIÇOS – LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90001/2024

(Processo Administrativo nº. 23855.000475/2023-81)

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

A Universidade Federal do Delta do Parnaíba-UFDPar, com sede na Av. São Sebastião, 2819, Bairro de Fátima, CEP 64.202-020, na cidade de Parnaíba/Estado PI, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 33.519.114/0001-00, neste ato representado pelo Reitor, Sr. JOÃO PAULO SALES MACEDO, nomeado pela Decreto de 23 de janeiro de 2024 publicada no *DOU* de 24 de janeiro de 2024, portador da Matrícula Funcional nº 1774313 (Siape), doravante denominado CONTRATANTE, e o(a), *inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, em* doravante designado CONTRATADO/CONCESSIONÁRIO, *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 23855.000475/2023-81 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 Pregão Eletrônico nº. 90001/2024, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (art. 92, I e II)

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços comuns de empresa especializada para prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição de refeições (padrão e vegana) do almoço e jantar no Restaurante Universitário (RU) da Universidade Federal do Delta do Parnaíba (UFDPar), com a concessão





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações

de uso, na forma onerosa, de áreas físicas destinadas à execução desses serviços e de parte do mobiliário, equipamentos e utensílios necessários, nas condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Refeições Industriais. Preparo/Distribuição do Almoço no RU da UFDPAr.	5320	Unidade	208.429	R\$ 15,28	R\$ 3.184.795,12
2	Refeições Industriais. Preparo/Distribuição do Jantar no RU da UFDPAr.	5320	Unidade	130.490	R\$ 14,78	R\$ 1.928.642,20
TOTAL MÁXIMO DA CONTRATAÇÃO						R\$ 5.113.437,32

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.3.1. O Termo de Referência;
- 1.3.2. O Edital da Licitação;
- 1.3.3. A Proposta do contratado;
- 1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.
- 1.3.5. A CONTRATADA é denominada CONCESSIONÁRIA quando das disposições que tratam com da concessão de uso, na forma onerosa, de áreas físicas destinadas à execução desses serviços e de parte do mobiliário, equipamentos e utensílios necessários, e a CONTRATANTE, nesse contexto, passa a ser denominada CONCEDENTE.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

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





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações**

2.1.1. *Ante as particularidades desta contratação e da necessidade de fornecimento e instalação de equipamentos e disponibilização de utensílios por parte do CONTRATADO/CONCESSIONÁRIO, descritos em QUADROS 06 e 07 do Termo de Referência da contratação, o CONTRATADO/CONCESSIONÁRIO, após a assinatura do contrato, terá o prazo de até 10 (dez) dias corridos, contado da assinatura deste Termo de Contrato pelas partes, para início da efetiva prestação dos serviços objeto da contratação.*

2.1.2. *O prazo de que trata o subitem anterior não poderá ser prorrogado, ressalvados os casos fortuitos, mediante justificativa comprovada e autorização da gestão do contrato;*

2.1.3. *A contraprestação pela concessão onerosa de uso do Restaurante Universitário (RU) será paga até o dia 10º dia útil do mês subsequente ao mês da competência.*

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

- a) Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;*
- b) Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;*
- c) Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;*
- d) Haja manifestação expressa do contratado informando o interesse na prorrogação;*
- e) Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.*

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

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

2.4.1. *Só poderá ser prorrogado o Termo de Contrato/Concessão de Uso que estiver em situação de adimplente com a Universidade Federal do Delta do Parnaíba.*

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





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações**

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

3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII)

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.

4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. CLÁUSULA QUINTA – PREÇO (art. 92, V)

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

OU

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

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.

5.5. DA CONTRAPRESTAÇÃO – “DO PAGAMENTO DA CONCESSÃO ONEROSA”

5.5.1. Pela concessão onerosa de uso, a CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA pagará a contraprestação mensal de R\$ 7.949,20 (sete mil novecentos e quarenta e nove reais e vinte centavos),





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações

por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU), sobre a qual incidirão todos os meses de vigência do presente ajuste, incluindo eventual(is) prorrogação(ões) de prazo de vigência contratual.

5.5.2. A GRU de que trata esta cláusula deverá ser emitida e paga até o 10º (décimo) dia útil do mês seguinte ao período de consumo (mês comercial).

5.5.3. A CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA é responsável por responder, durante a vigência contratual, pelo pagamento das despesas relativas à manutenção da infraestrutura/predial do imóvel, impostos, taxas, tarifas de utilização de energia elétrica, bem como outras cobradas pelos órgãos públicos ou empresas concessionárias de serviço.

5.5.3.1. Quanto ao consumo de energia elétrica, a Contratada deverá ressarcir mensalmente a UFDPAr, mediante recolhimento por GRU, até o 10º dia útil do mês seguinte ao período de consumo (mês comercial), o valor referente aos gastos com energia elétrica, conforme medição realizada via medidor individual de consumo.

5.5.4. Demais regras encontram-se detalhadas no Termo de Referência, anexo do Edital.

6. CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

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.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE (art. 92, V)

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irredutíveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 29/02/2024.

7.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPCA - Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo de correção monetária, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

7.3. O valor da contraprestação mensal, devida pela concessão onerosa de uso do Restaurante Universitário (RU), será reajustado a cada 12 (doze) meses, contados a partir da data da assinatura do contrato, mediante a aplicação da variação do índice IGP-M (Índice Geral de Preços de Mercado), calculado





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações**

pela Fundação Getúlio Vargas (FGV), ou outro índice oficial definido pelo Governo Federal que possa vir a substituí-lo.

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

7.5. 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).

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

7.7. 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.

7.8. 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.

7.9. O reajuste será realizado por apostilamento.

8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)

8.1. São obrigações do Contratante:

8.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

8.3. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

8.4. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

8.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

8.6. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal em relação 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;





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações**

- 8.7. 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;
- 8.8. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;
- 8.9. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- 8.10. 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.
- 8.10.1. A Administração terá o prazo de *até 30 dias*, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- 8.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de *até 30 dias*.
- 8.12. 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.
- 8.13. 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.

9. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

- 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. Manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução do contrato.
- 9.3. 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.
- 9.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior (art. 137, II) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações

- 9.5. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;
- 9.6. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 9.7. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), 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 no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 9.8. 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 do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;
- 9.9. 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: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
- 9.10. 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 e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;
- 9.11. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.
- 9.12. 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 empreendimento.
- 9.13. 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.





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações

- 9.14. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.
- 9.15. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
- 9.16. 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.
- 9.17. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 9.18. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- 9.19. 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 (art. 116);
- 9.20. 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 (art. 116, parágrafo único);
- 9.21. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 9.22. 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;
- 9.23. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;
- 9.24. *Realizar os serviços de manutenção e assistência técnica no(s) seguinte(s) local(is):*
- a) CAMPUS MINISTRO REIS VELLOSO, SEDE DA UFDPAr, Av. São Sebastião, nº 2819 - Nossa Sra. de Fátima, Parnaíba - PI, 64202-020.





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações**

9.25. 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;

9.26. 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.

9.26.1. 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.

10. CLÁUSULA DÉCIMA- OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

10.1. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto 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.





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações**

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.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII)

11.1. A contratação conta com garantia de execução, nos moldes do art. 96 da Lei nº 14.133, de 2021, em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do contrato.

11.1.1. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

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

11.1.1.2. prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;

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

11.1.1.4. obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pela Contratada, quando couber.





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações

11.1.2. A Contratada apresentará comprovante de prestação de garantia, podendo optar por:

11.1.2.1. caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados por seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia;

11.1.2.2. seguro-garantia;

11.1.2.3. fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil.

11.1.2.4. título de capitalização custeado por pagamento único, com resgate pelo valor total.

11.1.3. Quando optar por seguro garantia esta deve ser apresentada no máximo até a assinatura do contrato.

11.1.4. A garantia, nas modalidades caução e fiança bancária, deverá ser prestada em até 10 dias úteis após a assinatura do contrato.

11.2. *Caso utilizada a modalidade de seguro-garantia, a apólice deverá ter validade durante a vigência do contrato e por mais 90 (noventa) dias após término deste prazo de vigência, permanecendo em vigor mesmo que o contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas.*

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

11.4. *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, ressalvado o disposto no item 11.5 deste contrato.*

11.5. *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.*

11.6. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

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

11.6.1.1. *prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;*

11.6.2. *multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e*





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações

11.6.3. *obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pelo contratado, quando couber.*

11.7. *A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item 11.6, observada a legislação que rege a matéria.*

11.8. *A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor do contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.*

11.9. *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 da Economia.*

11.10. *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.*

11.11. *No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.*

11.12. *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, contados da data em que for notificada.*

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

11.13.1. *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 (art. 137, § 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021).*

11.13.2. *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.*

11.14. *Extinguir-se-á a garantia com a restituição da apólice, carta fiança ou autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração do contratante, mediante termo circunstanciado, de que o contratado cumpriu todas as cláusulas do contrato;*

11.15. *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.*





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações**

11.16. *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.*

11.17. *O contratado autoriza o contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste Contrato.*

11.18. *A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto ou serviço prevista especificamente no Termo de Referência.*

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

12.1. 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.

12.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

- i) **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- ii) **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- iii) **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- iv) **Multa:**





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações

(1) multa de 0,5% (cinco décimos por cento) do valor global adjudicado do contrato por ocorrência de irregularidade de inexecução parcial da obrigação assumida, configurada pelo cumprimento parcial de qualquer cláusula contratual que exponha ao risco à qualidade do objeto contratado, aos usuários, aos funcionários da contratada, aos servidores públicos ou ao patrimônio público, até o limite de 10%.

(2) multa de 1% (um por cento) do valor global adjudicado do contrato por ocorrência de irregularidade de inexecução parcial da obrigação assumida, configurada pelo cumprimento parcial de qualquer cláusula contratual que cause danos à qualidade do objeto contratado, aos usuários, aos funcionários da contratada, aos servidores públicos ou ao patrimônio público, até o limite de 15%.

(3) multa de 0,5% (cinco décimos por cento) do valor global adjudicado do contrato por ocorrência de irregularidade acrescida de mais 0,07% (sete centésimos por cento) por dia de manutenção do transtorno à prestação do serviço contados a partir do segundo dia, por: atraso no início da execução do serviço, atraso na execução diária do serviço, ocorrência de surto alimentar ou inexecução total da obrigação assumida em qualquer campus/refeitório contido no objeto contrato, até o limite de 30%.

(4) Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso injustificado, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias 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.º 14.133, de 2021.

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

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

12.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021)

12.5. 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 (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações

12.6. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, 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.

12.7. 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.

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

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

12.9. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

12.10. 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 Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021)

12.11. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021)

12.12. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações**

12.13. 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.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

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

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

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

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

13.5. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

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

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

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

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

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

13.6.1.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações

13.6.1.3. Indenizações e multas.

13.7. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021).

13.8. 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 atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

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

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

FUNCIONAMENTO DE INSTITUIÇÕES FEDERAIS DE ENSINO SUPERIOR:	PNAES - DECRETO Nº 7.234/2010
I. Gestão/Unidade: 26455/156680	I. Gestão/Unidade: 26455/156680
II. Fonte de Recursos: 1000	II. Fonte de Recursos: 1000
III. Programa de Trabalho: 231362	III. Programa de Trabalho: 231369
IV. Elemento de Despesa: 33.90.39	IV. Elemento de Despesa: 33.90.39
V. Plano Interno: M20RKG01CDN	V. Plano Interno: V4002N23ADN

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





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações**

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

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

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – ALTERAÇÕES

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

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

16.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

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

17. 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.





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Coordenadoria de Licitações**

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA– FORO (art. 92, §1º)

18.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal em Parnaíba-PI, Seção Judiciária de Parnaíba-PI, 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 14.133/21.

Parnaíba-PI, ____ de _____ de 2024.

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-

2-

