



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 09/2023
(Processo Administrativo n.º 23249.045922.2022-52)

Torna-se público que o **Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã**, por meio do **NÚCLEO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS**, sediado à Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, sob a forma de execução indireta, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto 9.507, de 21 de setembro de 2018, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, das Instruções Normativas SEGES/MP nº 05, de 26 de maio de 2017 e nº 03, de 26 de abril de 2018 e da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: 30/08/2023

Horário: 10:00h

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

Critério de julgamento: *menor preço por grupo*.

Regime de Execução: *Empreitada por Preço Unitário*

Modalidade: *Pregão Eletrônico Tradicional*

Valor total estimado: R\$ 1.971.000,00 (um milhão novecentos e setenta e um mil reais)

Modo de Disputa: aberto

Intervalo mínimo entre lances: R\$ 0,10

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 preparo e fornecimento de refeições nas instalações do Refeitório do IFMA Campus São Luís Maracanã, em regime de execução indireta, mediante cessão de uso onerosa, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será realizada em grupo único, formado por 04 (quatro) itens, conforme tabela constante no Termo de Referência, devendo o licitante oferecer proposta para todos os 04 itens.

1.3. O critério de julgamento adotado será o menor preço do grupo, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

2.1. As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União para o exercício de 2023, na classificação abaixo:

Gestão/Unidade: 26408

Fonte: 100000000;

Programa de Trabalho: 170818;

Elemento de Despesa: 339039;

Pl: 1299423asn;

3. DO CREDENCIAMENTO

3.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.

3.2. O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio <https://www.gov.br/compras/pt-br/> por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.

3.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

3.4. O licitante responsabilizar-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

3.5. É de responsabilidade do cadastrado 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 que se tornem desatualizados.

3.5.1 A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.

4.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no art. 9º da IN SEGES/MP nº 3, de 2018.

4.1.1 Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

4.1.2 Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

4.2. Não poderão participar desta licitação os interessados:

- 4.2.1 proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;
- 4.2.2 que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
- 4.2.3 estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
- 4.2.4 que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;
- 4.2.5 que estejam sob falência, concurso de credores ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;
- 4.2.6 Dada a natureza e o valor do objeto desta licitação, não se admitirá a participação de consórcio neste certame.
 - 4.2.6.1 O consórcio de empresas consistiu-se na associação de companhias ou qualquer outra sociedade, sob o mesmo controle ou não, que não perderão sua personalidade jurídica, para obter finalidade comum ou determinado empreendimento, geralmente de grande vulto ou de custo muito elevado, exigindo para sua execução vários tipos de conhecimentos técnicos: especializado e instrumental técnico de alto padrão;
 - 4.2.6.1.1 A proibição de consórcio dá-se em face do objeto a ser licitado não ser de grande vulto e não envolver questão de alta complexidade técnica, mas possuir itens de mesma natureza, serviços comuns de preparo e fornecimento de refeições, que serão mais bem prestados se não parcelados, podendo ser perfeitamente atendidos por uma única empresa, não se caracterizando então, no caso específico, a situação prevista no artigo 33 da Lei nº 8.666/1993 e no artigo 17 do Decreto nº 3.555/2000.
- 4.2.7 organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário);
- 4.2.8 *sociedades cooperativas, considerando a vedação contida no art. 10 da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 2017.*

4.3. Nos termos do art. 5º do Decreto nº 9.507, de 2018, é vedada a contratação de pessoa jurídica na qual haja administrador ou sócio com poder de direção, familiar de:



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

- 4.3.1 detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação; ou
- 4.3.2 de autoridade hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante.
- 4.3.1 Para os fins do disposto neste item, considera-se familiar o cônjuge, o companheiro ou o parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau (Súmula Vinculante/STF nº 13, art. 5º, inciso V, da Lei nº 12.813, de 16 de maio de 2013 e art. 2º, inciso III, do Decreto nº 7.203, de 04 de junho de 2010);
- 4.4. Nos termos do art. 7º do Decreto nº 7.203, de 2010, é vedada, ainda, a utilização, na execução dos serviços contratados, de empregado da futura Contratada que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança neste órgão contratante.
- 4.5. Como condição para participação no Pregão, o licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:
- 4.6.1 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.
 - 4.6.2 que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;
 - 4.6.3 que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;
 - 4.6.4 que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
 - 4.6.5 que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
 - 4.6.6 que a proposta foi elaborada de forma independente;
 - 4.6.7 que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
 - 4.6.8 que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.
- 4.6. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 5.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

- 5.2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.
- 5.3. Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurando aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.
- 5.4. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.
- 5.5. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- 5.6. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema
- 5.7. Não será estabelecida, nesta etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.
- 5.8. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

- 6.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
 - 6.1.1 valor unitário e total do item do grupo;
 - 6.1.2 valor total do lote.
 - 6.1.3 Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do TR.
 - 6.1.4 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.
- 6.2. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais, de manutenção dos equipamentos e materiais que serão disponibilizados pela contratante, custos de recebimento, armazenamento, manipulação e preparação dos gêneros adquiridos pelo IFMA - Campus São Luís Maracanã no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, dos sistema de tecnologia de controle de acesso (podendo ser catraca eletrônica ou outro equivalente) e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços, apurados mediante o preenchimento do modelo de Planilha de Custos e Formação de Preços, conforme anexo deste Edital;
 - 6.2.1 A Contratada deverá 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, tais como os valores



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do §1º do artigo 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

6.2.2 Caso o eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos se revele superior às necessidades da contratante, a Administração deverá efetuar o pagamento seguindo estritamente as regras contratuais de faturamento dos serviços demandados e executados, concomitantemente com a realização, se necessário e cabível, de adequação contratual do quantitativo necessário, com base na alínea "b" do inciso I do art. 65 da Lei n. 8.666/93 e nos termos do art. 63, §2º da IN SEGES/MP n.5/2017.

6.3. A empresa é a única responsável pela cotação correta dos encargos tributários. Em caso de erro ou cotação incompatível com o regime tributário a que se submete, serão adotadas as orientações a seguir:

6.3.1 cotação de percentual menor que o adequado: o percentual será mantido durante toda a execução contratual;

6.3.2 Cotação de percentual maior que o adequado: o excesso será suprimido, unilateralmente, da planilha e haverá glosa, quando do pagamento, e/ou redução, quando da repactuação, para fins de total ressarcimento do débito.

6.4. Se o regime tributário da empresa implica 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, devendo o licitante ou contratada apresentar ao pregoeiro ou à fiscalização, a qualquer tempo, comprovação da adequação dos recolhimentos, para os fins do previsto no subitem anterior.

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

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

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

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

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

6.9.1 O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

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

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

- 7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 7.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis, ilegalidades, ou não apresentem as especificações exigidas no Termo de Referência.

7.2.1 Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

7.2.1.1 A proposta a que se refere subitem 7.2.1. é aquela manifestada no sistema nos termos do item 6.1.

7.2.1.2 A extensão hermenêutica da proposta indigitada no subitem 7.2.1 não abrange a proposta anexa, a qual deve vir com timbre da empresa, da assinatura dos representantes, e demais requisitos especificados no Anexo III deste Edital.

7.2.2 A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

7.2.3 A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

7.2.4 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.

7.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

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

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

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

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

- 7.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de 0,10 (dez centavos de real).
- 7.9. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 7.10. 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.
- 7.11. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados neste período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 7.12. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.
- 7.13. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.
- 7.9. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 7.10. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 7.11. 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.
- 7.12. 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.
- 7.13. O critério de julgamento adotado será o *menor preço*, conforme definido neste Edital e seus anexos.
- 7.14. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 7.15. Uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identifica 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 LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

- 7.16. 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.
- 7.17. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 7.18. 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.
- 7.19. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 7.20. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
- 7.21. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, ao objeto executado:
- 7.21.1 por empresas brasileiras;
 - 7.21.2 por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
 - 7.21.3 por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.
- 7.22. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.
- 7.23. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.
- 7.23.1 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
 - 7.23.2 O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 04 (quatro) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
 - 7.23.3 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
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

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

8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

8.9. Encerrada a etapa de negociação, 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 parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.

8.10. A análise da exequibilidade da proposta de preços deverá ser realizada com o auxílio da Planilha de Custos e Formação de Preços, a ser preenchida pelo licitante em relação à sua proposta final.

8.10.1 O pregoeiro poderá solicitar além de outros documentos, a planilha de custos e formação de preços, inclusive quanto aos custos indiretos.

8.11. A inexecuibilidade dos valores referentes a itens isolados da Planilha de Custos e Formação de Preços não caracteriza motivo suficiente para a desclassificação da proposta, desde que não contrariem as exigências legais.

8.12. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, nos termos do item 9.1 do Anexo VII-A da In SEGES/MP n. 5/2017, que:

8.12.1 não estiver em conformidade com os requisitos estabelecidos neste edital;

8.12.2 contenha vício insanável ou ilegalidade;

8.12.3 não apresente as especificações técnicas exigidas pelo Termo de Referência;

8.12.4 apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), percentual de desconto inferior ao mínimo exigido, ou que apresentar preço manifestamente inexequível;

8.12.4.1. Quando o licitante não conseguir comprovar que possui ou possuirá recursos suficientes para executar a contento o objeto, será considerada inexequível a proposta de preços ou menor lance que:

8.12.4.1.1. for insuficiente para a cobertura dos custos da contratação, apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

8.13. Se houver indícios de inexecuibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do § 3º do artigo



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

43 da Lei nº 8.666, de 1993 e a exemplo das enumeradas no item 9.4 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP N. 5, de 2017, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

- 8.14. Quando o licitante apresentar preço final inferior a 30% (trinta por cento) da média dos preços ofertados para o mesmo item, e a inexecuibilidade da proposta não for flagrante e evidente pela análise da planilha de custos, não sendo possível a sua imediata desclassificação, será obrigatória a realização de diligências para aferir a legalidade e exequibilidade da proposta.

8.14.1 Caso julgue necessário, o pregoeiro poderá solicitar a abertura da proposta enviada pela licitante, para verificar todos os custos que a compõem.

- 8.15. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.

8.8.1. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata

- 8.16. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo mínimo de 02 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

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

8.9.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se as planilhas de custo readequadas com o valor final ofertado.

- 8.10. Todos os dados informados pelo licitante em sua planilha deverão refletir com fidelidade os custos especificados e a margem de lucro pretendida.

- 8.11. O Pregoeiro analisará a compatibilidade dos preços unitários apresentados na Planilha de Custos e Formação de Preços com aqueles praticados no mercado em relação aos insumos e também quanto aos salários das categorias envolvidas na contratação;

- 8.12. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo licitante, no prazo indicado pelo Pregoeiro, desde que não haja majoração do preço.

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

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

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

- 8.14. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
- 8.15. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para sua continuidade.
- 8.16. Sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.
- 8.17. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital

9 DA HABILITAÇÃO

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

- a) SICAF;
- b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);
- c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).
- d) Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União - TCU([https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=INABILITADO:CERTIDAO:0](https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=INABILITADO:CERTIDAO:0;));

9.1.1. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas “b”, “c” e “d” acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>)

9.1.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

9.1.2.1. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

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

9.1.2.1.3. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

- 9.1.3. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.
- 9.1.4. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta.
- 9.2. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômico-financeira e habilitação técnica, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.
- 9.2.1. O interessado, para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018 mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas;
- 9.2.2. É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.
- 9.2.3. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto 10.024, de 2019.
- 9.3. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 04 (quatro) horas, sob pena de inabilitação.
- 9.4. 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.
- 9.5. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.
- 9.6. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- 9.6.1. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.
- 9.7. Ressalvado o disposto no item 5.3, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

9.8. Habilitação jurídica:

9.8.1. *No caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas.*

9.8.2. No caso de sociedade empresária ou Sociedade Limitada Unipessoal-SLU (Lei 14.195/21): ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

9.8.3. inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

9.8.4. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

9.8.5. decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;

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

9.9. Regularidade fiscal e trabalhista:

9.9.1. prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;

9.9.2. prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

9.9.3. prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

9.9.4. prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

9.9.5. prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

9.9.6. prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

9.9.7. caso o licitante seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Municipal do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

9.10. Qualificação Econômico-Financeira:

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

9.10.1.1. no caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

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

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

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

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

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

9.10.3. As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar patrimônio líquido de 2,5% (dois e meio pontos percentuais) do valor total estimado da contratação.

9.11. Qualificação Técnica:

9.11.1. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:

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

a) Quanto à capacitação técnico-operacional: apresentação de um ou mais atestados de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

público ou privado devidamente identificada, em nome do licitante, relativo à execução de serviço de fornecimento de refeições, compatível em características, quantidades e prazos com o objeto presente, envolvendo as parcelas de maior relevância e valor significativo do objeto:

- i) Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a serviços executados com as seguintes características mínimas:
- ii) Deverá haver a comprovação da experiência mínima de 01 (um) ano na prestação dos serviços.
- iii) Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior
 - 1) Para fins do disposto no atestado acima, considera-se compatível a operacionalização de todas as etapas da produção das refeições.
- iv) Deverá haver comprovação do quantitativo mínimo de 10% (xxxxxx) do quantitativo estimado para a contratação referente ao item 01 (**Café da Manhã**)
- v) Deverá haver comprovação do quantitativo mínimo de 30% (xxxxxx) do quantitativo estimado para a contratação referente aos itens 02 e 03 (**Almoço e Jantar**).
- vi) Deverá haver comprovação do quantitativo mínimo de 10% (xxxxxx) do quantitativo estimado para a contratação referente ao item 04 (Lanche).
 - b) Registro ou inscrição da empresa licitante no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN, em plena validade; conforme o caso, consoante o disposto na Lei o 6.583/1978 e Decreto 84.444/1980 e demais normas pertinentes;
 - c) Comprovação da capacitação técnico-profissional: comprovação do licitante de possuir em seu quadro permanente, na data prevista para entrega da proposta, profissional de nível superior ou outro devidamente reconhecido pela entidade profissional Conselho Regional de Nutrição, detentor de atestado de responsabilidade técnica relativo à execução dos serviços que compõem as parcelas de maior relevância técnica e valor significativo da contratação, a saber:
 - i) Para o profissional de nutrição, serviços de gerenciamento/acompanhamento no fornecimento de refeições: Almoço em cozinha industrial.
 - ii) Entende-se como pertencente ao quadro permanente do licitante, na data prevista para entrega da proposta, o sócio que comprove seu vínculo por intermédio de contrato/estatuto social; o administrador ou o diretor; o empregado devidamente registrado em Carteira de Trabalho e Previdência Social; e o prestador de serviços com contrato escrito firmado com o licitante, ou com declaração de compromisso de vinculação futura, caso o licitante se sagre vencedor do certame.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

- iii) No decorrer da execução do serviço, os profissionais de que trata este subitem poderão ser substituídos, nos termos do artigo 30, §10, da Lei nº 8.666, de 1993, por profissionais de experiência equivalente ou superior, desde que a substituição seja aprovada pela Administração.
- d) Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;
- e) Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, conforme item 10.8 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5, de 2017.
- f) Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação se equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017.
- g) O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017.

9.11.2. Os atestados de capacidade técnica podem ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa licitante.;

9.12. Além dos documentos acima, deverá ainda apresentar as seguintes declarações:

9.12.1. Atestado de vistoria ou declaração de conhecimento prévio do licitante

9.12.2. Declaração de disponibilidade dos equipamentos

9.12.3. Declaração de responsabilidade Patrimonial

9.13. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

9.13.1. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

9.14. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa equiparada, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor,



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

9.15. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

9.16. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para sua continuidade.

9.17. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos para tanto, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

9.18. Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.19. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

10 DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

10.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 4 (quatro) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

10.1.1. ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

10.1.2. apresentar a planilha de custos e formação de preços, devidamente ajustada ao lance vencedor, em conformidade com o modelo anexo a este Edital;

10.1.3. conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

10.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

10.3. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

10.4. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

- 10.4.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.
- 10.5. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.
- 10.6. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.
- 10.7. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

11 DOS RECURSOS

- 11.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.
- 11.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.
- 11.2.1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.
- 11.2.2. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.
- 11.2.3. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 11.3. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 11.4. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

12 DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

- 12.1. A sessão pública poderá ser reaberta:



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

12.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

12.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

12.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

12.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat") ou e-mail de acordo com a fase do procedimento licitatório.

12.2.2. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

13 DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

13.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

13.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

14 DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

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

15 DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

15.1 Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato.

15.2 O adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

15.2.1 Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), disponibilização de acesso a sistema de processo eletrônico para esse fim ou outro meio eletrônico, para que seja assinado e devolvido no prazo de 3 (três)



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

dias, a contar da data de seu recebimento ou da disponibilização do acesso ao sistema de processo eletrônico.

15.2.2 O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

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

15.4 Previamente à contratação a Administração realizará consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018, e nos termos do art. 6º, III, da Lei nº 10.522, de 19 de julho de 2002, consulta prévia ao CADIN.

15.4.1 Nos casos em que houver necessidade de assinatura do instrumento de contrato, e o fornecedor não estiver inscrito no SICAF, este deverá proceder ao seu cadastramento, sem ônus, antes da contratação.

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

15.5 Na assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato ou da ata de registro de preços.

15.6 Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato ou a ata de registro de preços, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços.

16 DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL

16.1 As regras acerca do reajustamento em sentido geral do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

17 DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

17.1 Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência.

18 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

18.1 As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

19 DO PAGAMENTO

19.1 As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

19.1.1 É admitida a cessão de crédito decorrente da contratação de que trata este Instrumento Convocatório, nos termos do previsto na minuta contratual anexa a este Edital.

20 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

20.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:

- 20.1.1 não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- 20.1.2 não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;
- 20.1.3 apresentar documentação falsa;
- 20.1.4 deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- 20.1.5 ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 20.1.6 não mantiver a proposta;
- 20.1.7 cometer fraude fiscal;
- 20.1.8 comportar-se de modo inidôneo;

20.2 As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços, que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.

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

20.4 O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- 20.4.1 Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;
- 20.4.2 Multa de 0,1% (um décimo por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;
- 20.4.3 Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- 20.4.4 Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

20.4.4.1 A sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Edital.

20.4.5 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

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

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

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

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

20.9 Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

20.10 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

20.11 A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

20.12 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

20.13 As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

21 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

21.1 Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

21.2 A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail licitacao.maracana@ifma.edu.br, ou por petição dirigida ou protocolada no endereço **Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460**.

21.3 Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até 2 (dois) dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.

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

21.5 Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.

21.6 O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 2 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do Edital e dos anexos.

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

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

21.8 As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a Administração.

22 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

22.1 Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

22.2 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.

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

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

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

22.6 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.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

22.7 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.

22.8 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.

22.9 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.

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

22.11 O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico <https://portal.ifma.edu.br/>, e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço indicado no preâmbulo deste edital, nos dias úteis, no horário das 09h horas às 11h30 horas e das 14h30 às 17h, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

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

22.12.1 Anexo I - Termo de Referência

22.12.1.1 Anexo I do Termo de Referência - Estudos Técnicos Preliminares

22.12.1.1.1 Anexo I dos Estudos Técnicos Preliminares - Mapa de Gerenciamento de Riscos

22.12.1.1.2 Anexo II dos Estudos Técnicos Preliminares - Mapa de Preços

22.12.1.2 Anexo II do Termo de Referência - Especificações Técnicas de Execução do Objeto Contratado

22.12.1.3 Anexo III do Termo de Referência - Orientações para Composição dos Cardápios

22.12.1.4 Anexo IV do Termo de Referência - Das Especificações dos Cardápios a Serem Servidos

22.12.1.5 Anexo V do Termo de Referência - Da Elaboração dos Cardápios

22.12.1.6 Anexo VI do Termo de Referência - Do Padrão de Identidade e Qualidade

22.12.1.7 Anexo VII do Termo de Referência - Das Boas Práticas Ambientais e Manejo de Resíduos

22.12.1.8 Anexo VIII do Termo de Referência - Da Concessão de uso Onerosa do Espaço Público do Refeitório

22.12.1.9 Anexo IX do Termo de Referência - Do Termo de Responsabilidade Patrimonial do Refeitório



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

22.12.1.10 Anexo X do Termo de Referência - Layout do Refeitório

22.12.1.11 Anexo XI do Termo de Referência - Instrumento de Medição de Resultado - IMR

22.12.2 Anexo XII - Minuta do Termo de Contrato

22.12.3 Anexo XIII - Modelo de Proposta

22.12.4 Anexo XIV - Modelos de declarações

São Luís/MA , 17 de agosto de 2023

Jeovani Machado Rodrigues
Diretor Geral - IFMA Campus Maracanã

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

TERMO DE REFERÊNCIA

(Prestação de serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão-de-obra)

(Processo Administrativo n.º 23249.045922.2022-52)

1. DO OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de preparo e fornecimento de refeições nas instalações do Refeitório do IFMA Campus São Luís Maracanã, em regime de execução indireta, mediante cessão de uso onerosa, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento e seus anexos:

2. CÁLCULO FINAL PARA ESTIMATIVA DE CUSTO DA CONTRATAÇÃO

#		Média de Preços da Pesquisa	Quantidade	Valor Estimado
1	Café da Manhã	R\$4,20	15.000	63.000,00
2	Almoço	R\$ 14,80	70.000	1.036.000,00
3	Jantar	R\$ 14,80	20.000	296.000,00
4	Lanche	R\$ 4,80	120.000	576.000,00

-Valor total estimado para a contratação dos serviços: **R\$ 1.971.000,00 (um milhão novecentos e setenta e um mil reais)**

-Valor mensal da concessão: **R\$ 2.366,87 (dois mil trezentos e sessenta e seis reais e oitenta e sete centavos) (pagamento via gru).**

Valor total Anual da concessão onerosa de uso (custo do aluguel, 10 meses), a ser pago pela contratada ao IFMA Campus São Luís Maracanã: **R\$ 23.668,70 (vinte e três mil seiscentos e sessenta e oito reais e setenta centavos).**

- 2.1. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum de preparação e fornecimento de refeições.
- 2.2. Os quantitativos e respectivos códigos dos itens estão discriminados na tabela acima.
- 2.3. A presente contratação adota como regime de execução a *Empreitada por Preço Unitário*.
- 2.4. O prazo de vigência do contrato é de 24 (vinte e quatro), podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

O Refeitório do IFMA Campus São Luís Maracanã funciona há mais de 30 anos, oferecendo alimentação balanceada nutricionalmente, preparada em conformidade com os critérios higiênicos sanitários legais e a preços compatíveis com a realidade da comunidade acadêmica local, para um número aproximado de 50 comensais no café da manhã, 300 comensais no almoço, 50 comensais no jantar, e 700 lanches. A contratação aqui proposta visa à continuidade da oferta desse serviço, que não há semelhante nas proximidades e que apresenta importância fundamental para a permanência e diplomação dos discentes, sobretudo daqueles mais vulneráveis socioeconomicamente.

O Refeitório funcionou em sistema de autogestão até o ano de 2021, porém no ano de 2022, funcionou de forma terceirizada mediante regime de execução indireta, através do contrato 01/2022 oriundo do pregão eletrônico 07/2021. Com a justificativa legal para a continuidade da terceirização dos serviços de alimentação, apresenta-se a Portaria nº 443/2018/Ministério do Planejamento Desenvolvimento e Gestão, que estabelece o que segue, em seu art. 1º, inciso I: *“Art. 1º No âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional, serão preferencialmente **objeto de execução indireta**, dentre outros, os seguintes serviços: I - **alimentação;**”*

2.1. Como justificativa administrativa, a terceirização do Refeitório do IFMA Campus São Luís Maracanã poderá proporcionar à instituição:

Além das justificativas contidas nos Estudos Técnicos Preliminares, temos as abaixo descritas.

A. Tendência à redução dos custos operacionais diretos e indiretos existentes hoje com a manutenção do Refeitório institucionalizado, dentre outros custos indiretos, como os relacionados abaixo:

- a) Mão de obra terceirizada
- b) Dedetização
- c) Energia Elétrica
- d) Manutenção de maquinário
- e) Gêneros alimentícios e Serviços de fornecimento de Pães
- f) Abastecimento de Gás a Granel (P-190)
- g) Manutenção de sistema de tecnologia de controle de acesso

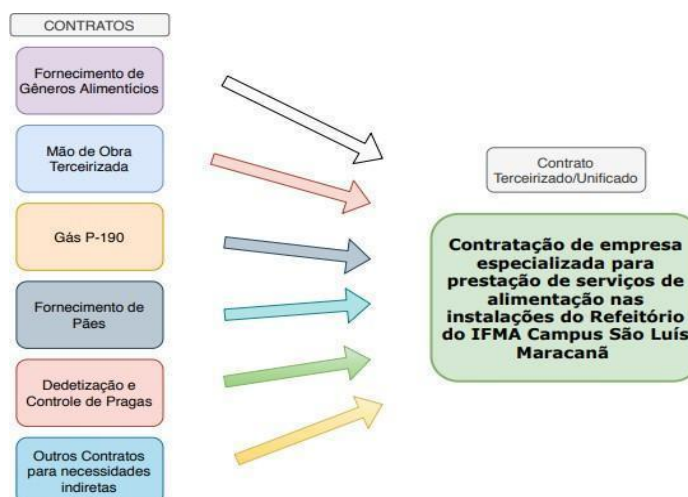
B. Ganho de eficiência na gestão, uma vez que a Instituição não mais necessitará alocar esforços organizacionais, estrutura administrativa e tempo para realizar a gestão direta da estrutura de Refeitório e aquisições demandadas, especialmente no que diz respeito às licitações de insumos e gêneros para a cozinha industrial.

C. Haverá uma considerável redução dos trâmites burocráticos com a adoção da terceirização. O modelo administrativo atual impõe ao IFMA Campus São Luís Maracanã lidar com contratos referentes à manutenção da cozinha industrial, serviço de controle sanitário integrado no combate de vetores e pragas urbanas, e mão de obra terceirizada para o preparo das refeições a manutenção de equipamentos, além da realização de processos licitatórios para a aquisição de insumos alimentícios. A terceirização irá unificar o número de contratos ou serviços prestados em apenas um, **a contratação de serviços de alimentação objeto deste estudo (conforme visualização abaixo)**, e ainda encerrará a realização de processos

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

licitatórios para a compra de insumos, que passaria a ser de responsabilidade da contratada.

- **Visualização da unificação de contratos necessários aos serviços de alimentação no Refeitório, com o procedimento de execução indireta e terceirização:**



D. O atendimento se tornará mais célere e alcançará um maior número de discentes, no caso da terceirização. O número crescente de comensais, reflexo da expansão da instituição no número de cursos e projetos abertos nos últimos anos, acaba por dificultar o presto atendimento do Restaurante e frequentemente longas filas são geradas durante o serviço de almoço.

E. Em termos de custos por refeição servida, a probabilidade maior é que eles se mantenham dentro dos padrões atuais. Mesmo que exista uma flutuação para cima, dada a diferença entre os custos atuais e o preço de referência aqui determinado, percebem-se vantagens na realização da terceirização.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

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

4. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS E FORMA DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

- 4.1.** Trata-se de serviço comum, de caráter continuado e sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.
- 4.2.** Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, não se constituindo em quaisquer das atividades, previstas no art. 3º do aludido decreto, cuja execução indireta é vedada.
- 4.3.** A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

- 4.4. Além de que o objeto deste Termo de Referência tem amparo legal disposto na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, Lei nº 10.520, de 07 de julho de 2002, no Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, e na Instrução Normativa nº 05, de 26 de maio de 2017, e suas atualizações, sendo tipificado os serviços de alimentação pretendidos como serviços comuns, ou seja, como serviços cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações reconhecidas e usuais do mercado;
- 4.5. A forma de seleção será pelo **menor preço** ofertado por grupo, em sistema de lances próprio ao Pregão Eletrônico.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- 5.1. Além do contido nos Estudos Preliminares, os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

- 5.1.1. *Atuar no ramo pertinente ao objeto deste contrato Termo de Referência*
- 5.1.2. *A duração inicial do contrato, será de 24 meses.*
- 5.1.3. *Apresentação de declaração de que se compromete a colocar à disposição aparelhamento (equipamentos e utensílios) e pessoal técnico adequados e disponíveis para a realização do objeto da licitação, ferramentas e equipamentos necessários à perfeita prestação dos serviços, de acordo com o previsto no inciso II do artigo 30 e §6º do mesmo artigo da Lei 8.666/93.*
- 5.1.4. *Apresentação de declaração de que, caso vencedora da licitação, providenciará, às suas custas, a disponibilidade de todos os equipamentos e utensílios necessários à execução do fornecimento, no momento do início da execução contratual, e ainda declaração de que se responsabilizará pela manutenção e conservação de todos os equipamentos e utensílios utilizados para o cumprimento do objeto do Contrato, durante o período da contratação, incluindo os que serão disponibilizados pela contratante.*
- 5.1.5. *O quadro contendo as soluções de mercado são as descritas nos Estudos Preliminares.*

- 5.2. Além dos pontos acima, o adjudicatário deverá apresentar declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço como requisito para celebração do contrato.
- 5.3. Após a assinatura do contrato e antes do início das atividades deverá ser feita vistoria na tubulação de gás para verificar se há possíveis vazamentos.
- 5.3.1. Considerando que esta responsabilidade é da fornecedora de gás, a empresa contratada deverá solicitar essa vistoria de sua fornecedora e apresentar laudo à administração.

6. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

- 6.1. *Os critérios de sustentabilidade são aqueles previstos nas especificações do objeto e/ou obrigações da contratada e/ou no edital como requisito previsto em lei especial.*

7. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

- 7.1. *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 09 horas às 11:30 horas e das 14:30 horas às 17:00 horas.*
- 7.2. *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.*
- 7.2.1. *Para a vistoria o licitante, ou o seu representante legal, deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.*
- 7.3. *Por ocasião da vistoria, ao licitante, ou ao seu representante legal, poderá ser entregue CD-ROM, "pen-drive" ou outra forma compatível de reprodução, contendo as informações relativas ao objeto da licitação, para que a empresa tenha condições de bem elaborar sua proposta.*
- 7.4. *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 a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.*
- 7.5. *A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.*
- 7.6. *A contratada deverá, ao receber as chaves do refeitório, assinar o **TERMO DE RESPONSABILIDADE PATRIMONIAL DO REFEITÓRIO**, tanto do imóvel quanto dos materiais e equipamentos disponibilizados pela contratante. (anexo X deste termo de referência).*

8. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

8.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

- 8.1.1. O preparo de todos os itens do cardápio deverá ser realizado nas dependências do Ifma Campus Maracanã.
- 8.1.2. Receber, armazenar, manipular e preparar todos os gêneros adquiridos pelo IFMA Campus São Luís Maracanã no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme Lei nº 11.947/2009, sem ônus para o contratante. Os gêneros poderão ser utilizados na forma de lanches ou como parte das refeições principais ofertadas aos alunos da educação básica, conforme orientações da Nutricionista da CONTRATANTE;
- 8.1.3. Os alunos listados pelo IFMA para atendimento diário precisam receber prioridade no fluxo de atendimento, pois serão os principais responsáveis pela avaliação da qualidade da prestação de serviços de fornecimento de alimentação. No entanto, a contratada terá a opção de fornecimento de alimentação em embalagens e para delivery para outro público (servidores, terceirizados, visitantes etc.), desde que não atrapalhem o fluxo de atendimento de usuários prioritários listados nesta contratação.
- 8.1.4. Aos finais de semana serão ofertadas no mínimo três refeições, a depender da necessidade da contratante.
- 8.1.5. Durante os finais de semana e feriados a alimentação preparada será destinada ao atendimento de alunos em regime de internato ou discentes que encontrem-se alojados na instituição em período de tempo escolar e

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

necessitem de refeições.

- 8.1.6. Deverão ser observados pela empresa contratada, recursos humanos adequados e qualificados e em quantidade adequada à perfeita execução do serviço solicitado, cumprindo as leis da Saúde do Trabalhador e órgãos reguladores (ANVISA, CRN, Ministério do Trabalho e outras).
- 8.2. A execução dos serviços será *iniciada juntamente com o início do ano letivo de 2023, após a emissão da ordem de início da prestação de serviços* na forma que segue:
- 8.2.1. Serão servidos desjejum, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar de segunda a sexta-feira, com possíveis alterações por conta de recessos, feriados, calendário acadêmico e/ou fatos supervenientes. Tais possíveis alterações de dias de funcionamento, bem como horários, serão informadas pelo Departamento de Assuntos Estudantis - DEAE ao contratado com antecedência. A contratada deverá preparar e fornecer refeições durante dois semestres letivos do IFMA Maracanã, compostos normalmente por 200 dias letivos, conforme o calendário oficial da instituição.
- 8.2.1.1. O horário de vendas dos tickets será definido pela administração em acordo entre as partes.
- 8.2.1.1.1. Em hipótese alguma a contratada poderá alterar o horário de vendas sem aviso prévio e autorização da administração.
- 8.2.2. As refeições serão servidas em bandejas de aço inoxidável e serão disponibilizados aos comensais talheres de aço inoxidável (garfo, faca, colher das de sopa) e guardanapo, dentro de invólucro plástico adequado. Os talheres deverão estar embalados em sacos de plástico e dispostos na linha de distribuição, contendo guardanapo (24x24cm), faca, colher, garfo de mesa e colher de sobremesa, dependendo do cardápio do dia. Os utensílios disponibilizados devem estar higienizados de acordo com as normas sanitárias e secos, de preferência ao natural ou com auxílio de máquina secadora. Não será permitida a secagem com auxílio de panos de prato.
- 8.2.2.1. Em casos excepcionais e quando autorizados pela DEAE, a contratada deverá dispor de embalagens adequadas para o transporte e fornecimento de quentinhas e lanches (acompanhados com colheres descartáveis), sem ônus para a contratante.
- 8.2.3. Será terminantemente proibido o uso de canudos plásticos.
- 8.2.4. A empresa contratada deverá fornecer todos os alimentos e mão de obra necessários à completa execução dos serviços contratados, bem como estrutura, equipamentos, mobiliário e suprimentos (ex: gás de cozinha e energia elétrica) necessários ao funcionamento das operações de preparo e

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

distribuição de alimentos, além daqueles já disponibilizados pelo IFMA através do termo de responsabilidade.

8.2.4.1. A fiscalização solicitará periodicamente o laudo de tubulação do abastecimento de gás, para verificar se há vazamentos e a contratada deverá efetuar a manutenção.

8.2.4.1.1. Essa responsabilidade de manutenção, recarga e substituição é da contratada.

8.2.5. Caberá à empresa contratada responsabilizar-se por danos à saúde dos comensais tais como: gastroenterites decorrentes de surtos de toxinfecções alimentares diagnosticadas de acordo com a portaria SVS-MS Nº 451 de 19/09/97, a qual estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos para o consumo, assim como, retratação moral.

8.2.6. A contratada poderá oferecer seus serviços durante as férias discentes.

8.2.7. A empresa deverá cumprir com os horários de distribuição das refeições previstos para início e término:

Desjejum - 6h30 às 7h30
Lanche matutino - 9h às 10h
Almoço - 11h30 às 13h
Lanche vespertino - 15h15 às 16h15
Jantar 18h - 19h

8.2.8. A contratada deverá atender a três categorias de comensais, a saber:

Categoria de Comensais	Subdivisão	Valor que pagará pela refeição
Discentes do IFMA	Discentes beneficiários da alimentação gratuita (majoritariamente discentes da modalidade integrado e outros beneficiários de programas da assistência estudantil)	Gratuita (o IFMA subsidiará 100% do valor da refeição, conforme valor do item licitado)
	Alunos em regime de internato pleno (residentes)	
	Alunos dos cursos de ensino à distância e pedagogia da alternância (em tempo-escola)	
	Alunos que beneficiários dos programas da assistência estudantil que tem acesso às refeições, pagando valor subsidiado	30% do valor da refeição, conforme valor licitado no item (o IFMA subsidiará 70% do valor da refeição)
Outros membros da comunidade	Servidores do IFMA	Valor integral da refeição, conforme valor

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

acadêmica/escolar	Funcionários terceirizados e prestadores de serviços	licitado no tem
Visitantes	Público em geral que não se enquadre nas outras categorias	

9. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

9.1. 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:

- 9.1.1. A contratada deverá fornecer todos os utensílios para o pleno funcionamento da Unidade. Os utensílios utilizados nas operações internas e para porcionamento aos usuários devem prever um estoque extra de 20% para rápida troca em caso de quebras e avarias durante os processos realizados na unidade. Para atendimento aos usuários também deverá ser previsto um estoque extra de utensílios (talheres e bandejas), cerca de 20% além do público previsto para utilização em cada refeição;
- 9.1.2. A contratada deverá utilizar somente utensílios em aço inox para retirar as preparações dos caldeirões, panelas e cubas de distribuição;
- 9.1.3. Não serão permitidos utensílios como bandejas e talheres apresentando qualquer tipo de avaria, o que sujeitará ao recolhimento imediato pela empresa;

10. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

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

10.1.1. O Refeitório Institucional do IFMA Campus Maracanã possui capacidade para 240 usuários simultâneos e fornecimento diário aproximado, em média, de;

I Café da manhã – aproximadamente 50 (cinquenta) usuários, entre eles, entre alunos residentes nas proximidades do Campus beneficiários do auxílio moradia/alimentação e outros alunos que possam necessitar da refeição em situações previamente comunicadas pelo Departamento de Assistência Estudantil - DEAE.

II Almoço – aproximadamente 300 (trezentos) usuários, entre alunos residentes nas proximidades do Campus beneficiários do auxílio moradia, alunos dos cursos técnicos na modalidade integrado, alunos atendidos pelos programas da assistência estudantil e alunos com refeições subsidiadas em 70% pelo Campus. O quantitativo diário pode variar conforme o cronograma de atividades pedagógicas e a programação das turmas de alunos que são direcionadas a receber a alimentação em cada dia. As refeições de servidores e terceirizados não serão informadas pelo DEAE, portanto a empresa precisa gerenciar essa demanda para que a capacidade diária não deixe de priorizar o atendimento dos alunos listados pelo DEAE.

III Jantar – aproximadamente 50 (cinquenta) usuários, entre eles, entre alunos residentes nas proximidades do Campus beneficiários do auxílio moradia/alimentação e outros alunos que possam necessitar da refeição em situações previamente comunicadas pelo Departamento de Assistência Estudantil - DEAE.

IV Lanches - aproximadamente 700 (setecentos) alunos que podem ser beneficiados no período da manhã e da tarde, conforme planilhas de quantitativo de alunos a serem repassadas a empresa conforme necessidades das atividades pedagógicas do IFMA.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

10.1.2. O quantitativo estimado da contratação para atendimento das necessidades de serviços de alimentação, conforme as refeições usualmente fornecidas no Refeitório do IFMA Campus São Luís Maracanã, segue conforme demonstrado na Tabela 1 abaixo:

Item	Descrição do Serviço	Unidade	Quantidade de Comensais
1	Desjejum	Unidade	1.500
2	Almoço	Unidade	7.000
3	Jantar	Unidade	2.000
4	Lanche 01 +Lanche 02	unidade	12.000

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

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

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

11.4.Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência;

11.5.Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da contratada, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017.

11.6.Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:

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

11.6.2. direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;

11.6.3. promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da Contratada, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado;
e

- 11.6.4. 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.
- 11.7. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;
- 11.8. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;
- 11.9. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada;
- 11.10. *Arquivar, entre outros documentos, projetos, "as built", especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após o recebimento do serviço e notificações expedidas;*
- 11.11. Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 3º, § 5º, da Lei nº 8.666, de 1993.
- 11.12. Assegurar que o ambiente de trabalho, inclusive seus equipamentos e instalações, apresentam condições adequadas ao cumprimento, pela contratada, das normas de segurança e saúde no trabalho, quando o serviço for executado em suas dependências, ou em local por ela designado.

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 12.1. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;
- 12.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 12.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à União ou à entidade federal, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 12.4. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
- 12.5. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010;
- 12.6. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada 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 do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017;

- 12.7. 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 à Contratante;
- 12.8. 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.
- 12.9. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela 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.
- 12.10. Paralisar, por determinação da 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.
- 12.11. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.
- 12.12. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado.
- 12.13. 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.
- 12.14. Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo.
- 12.15. Não permitir a utilização de qualquer trabalhador 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;
- 12.16. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 12.17. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015.
- 12.18. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 12.19. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 12.20. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante;
- 12.21. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;
- 12.22. Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

- 12.23. Apresentar à Contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço.
- 12.24. Apresentar, quando solicitado, atestado de antecedentes criminais e distribuição cível de toda a mão de obra oferecida para atuar nas instalações do órgão.
- 12.25. Atender às solicitações da Contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito neste Termo de Referência.
- 12.26. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração.
- 12.27. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 12.28. Assinar o Termo de Responsabilidade de uso dos bens patrimoniais disponíveis na estrutura do Refeitório do IFMA Campus São Luís Maracanã, antes do início da prestação dos serviços.
- 12.29. Apresentar Alvará da Vigilância Sanitária e Alvará de funcionamento da sede da empresa, para prestação dos serviços objeto do contrato.
- 12.29.1. Providenciar o alvará sanitário para as instalações onde serão executados o objeto deste termo de referência.
- 12.30. Promover capacitação das equipes operacional, administrativa e técnica no início da realização da prestação dos serviços, toda vez que houver substituição, nova contratação de funcionário, ou quando necessário, abordando no mínimo os seguintes temas: contaminantes alimentares; doenças transmitidas por alimentos; boas práticas de manipulação de alimentos; higiene pessoal e ambiental; técnicas culinárias; manuseio de equipamentos; segurança e prevenção de acidentes de trabalho; combate a incêndio; relacionamento interpessoal; atendimento e acolhimento ao usuário e qualidade de vida do trabalhador, bem como apresentar cronograma trimestral para as capacitações ao longo da prestação dos serviços.
- 12.31. Dar manutenção ou mesmo substituir, sempre que necessário ou quando determinado pela CONTRATANTE, qualquer máquina, peça ou equipamento que apresente defeito , no prazo máximo de 20 dias úteis, sem prejuízo das demais penalidades previstas.
- 12.31.1. Nesta obrigação, estão incluídos os materiais, máquinas e equipamentos disponibilizados pela contratante (discriminados na lista anexa), inclusive a responsabilidade sobre a recarga e manutenção dos extintores de incêndio.
- 12.32. Nomear prepostos, responsáveis pelos serviços, que deverão permanecer nas dependências da contratante durante toda a jornada de trabalho e atender às solicitações de esclarecimentos do Gestor e Fiscais do Contrato.
- 12.33. Apresentar mensalmente relatório das visitas realizadas, com informações claras, objetivas e pertinentes, datado e assinado pelos representantes da Contratada;

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

- 12.34. Reportar-se ao fiscal do contrato, apontando providências para correções de falhas na execução do serviço;
- 12.35. Cumprir e fazer cumprir as diretrizes da CONTRATANTE observando os termos do contrato;
- 12.36. Zelar pelo tratamento adequado e respeitoso dos usuários do serviço contratado;
- 12.37. Fornecer número de telefone fixo ou móvel, fax e e-mail com o fim de propiciar uma comunicação rápida para a solução de problemas relativos aos serviços contratados.
- 12.38. Responsabilizar-se, durante a vigência do contrato, pela substituição de todo móvel, equipamento e utensílio danificado (dentro da relação de bens patrimoniais sob responsabilidade da contratada, conforme Anexo III do Edital e Apêndice V deste Termo de Referência), 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 20 (vinte) dias úteis, sem ônus para a CONTRATANTE, devendo manter-se as características e especificações da peça original. A avaliação sobre a necessidade ou não de substituição do material caberá à CONTRATANTE.
- 12.39. Devolver, ao término do contrato, em perfeito estado de conservação, os equipamentos, utensílios, móveis e instalações prediais pertencentes à CONTRATANTE que forem disponibilizados à CONTRATADA. Caso contrário, a CONTRATANTE poderá reter o valor da nota fiscal referente à reposição desses materiais.
- 12.40. Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados, quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene e ainda observadas às exigências vigentes: registro nos órgãos competentes e prazo de validade.
- 12.41. Proceder à higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive áreas externas (local de recebimento de gêneros e de materiais e nos arredores do prédio, das suas dependências vinculadas ao serviço) observadas às normas sanitárias vigentes e boas práticas.
- 12.42. Supervisionar, na etapa de distribuição e porcionamento, a qualidade, a conservação e condições de temperatura das refeições fornecidas, nas especificações técnicas constantes no Termo de Referência.
- 12.43. Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas.
- 12.44. Viabilizar visitas às instalações do Refeitório, quando solicitado por qualquer estudante, servidor público, prestador de serviço ou visitante, mediante autorização da CONTRATANTE.
- 12.45. Apresentar à CONTRATANTE, quando do início das atividades, e sempre que houver alocação de novo empregado na execução do contrato, relação nominal constando nome, endereço residencial e telefone dos empregados colocados à disposição da Administração.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

12.46. Na eventualidade de falta de abastecimento pela rede interna de água do IFMA Campus São Luís Maracanã ou por quaisquer outros motivos, a contratada deve responsabilizar-se pelo seu próprio abastecimento de água potável, a fim de que a produção e distribuição das refeições não sejam interrompidas.

12.47. Além do pagamento em espécie, a contratada deverá providenciar a opção de pagamento por outros meios tais como cartão de crédito, débito, pix e etc. No entanto, o valor pode ser diferenciado somente para o pagamento de meios que envolvem custos operacionais, a exemplo do pagamento com cartão, conforme autoriza a **LEI Nº 13.455, DE 26 DE JUNHO DE 2017.**

12.47.1. Na forma do item anterior, somente será permitido a cobrança de valores diferenciados, quando a contratada informar o valor exato da taxa cobrada pela operadora da máquina de cartão. E essa informação deverá estar visível e disponível para consulta aos clientes/consumidores.

12.47.2. Caso a contratada não apresente a taxa real da máquina de cartão a qual está sendo utilizada, não poderá cobrar valor diferenciado. Conforme preconiza o artigo 39, inciso X, do Código de Defesa do Consumidor,

12.47.3. O valor diferenciado de que tratam o item 12.47 e seus subitens, não deverão ser repassados à administração no valor da fatura mensal, que deverá ser o valor exato registrado no contrato.

12.47.4. A título de exemplo da aplicação do item anterior temos:

alunos atendidos pelos programas da assistência estudantil e alunos com refeições subsidiadas em 70% pelo Campus.

Valor contratado R\$ 10,00

Valor cobrado por outros meios R\$ 10,50

Valor cobrado na medição R\$ 7,00

Valor cobrado ao beneficiário que efetuou o pagamento com cartão R\$ 3,50.

12.48. A contratada não poderá limitar o valor do troco, por tratar-se de uma prática abusiva, que viola o Código de Defesa do Consumidor (Lei 8.078/1990), que em seu artigo 39 veda aos fornecedores de produtos e serviços, dentre outras práticas abusivas, recusar atendimento aos consumidores:

12.48.1. *Art. 39. É vedado ao fornecedor de produtos ou serviços, dentre outras práticas abusivas:*

12.48.1.1.1. *II - recusar atendimento às demandas dos*

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

consumidores, na exata medida de suas disponibilidades de estoque, e, ainda, de conformidade com os usos e costumes.

12.49. É de responsabilidade da empresa contratada dispor de troco para repassar aos seus consumidores.

12.50. A Contratada fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem nos serviços prestados, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, na forma do Art. 65, parágrafo I da Lei 8.666/93.

12.51. Quando implantado pela Contratante Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos, colaborar de forma efetiva no desenvolvimento das atividades do programa interno de separação de resíduos sólidos, em recipientes para coleta seletiva nas cores internacionalmente identificadas, disponibilizados pela Contratante;

12.51.1. No Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos, a Contratada deverá observar as regras contidas no Decreto nº 5.940/2006 e, ainda o seguinte:

12.51.1.1. MATERIAIS RECICLÁVEIS:

12.51.1.1.1. Para os materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a padronização internacional para a identificação, por cores, nos recipientes coletores (VERDE para vidro, AZUL para papel, AMARELO para metal, VERMELHO para plástico e BRANCO para lixo não reciclável).

12.51.1.1.2. Serão disponibilizados pelo Contratante recipientes adequados para a coleta seletiva:

12.51.1.1.2.1. vidro (recipiente verde)

12.51.1.1.2.2. plástico (recipiente vermelho)

12.51.1.1.2.3. papéis secos (recipiente azul)

12.51.1.1.2.4. metais (recipiente amarelo)

12.51.1.2. RESÍDUOS ORGÂNICOS:

12.51.1.2.1. Lixo orgânico é um material de origem biológica, proveniente da vida animal ou vegetal.

12.51.1.2.1.1. restos de alimentos (por exemplo: cascas, sementes, polpas, ossos, casca de ovo, arroz, alimentos estragados e quaisquer

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

outras sobras impróprias para consumo).

12.51.2. Fornecer sacos de lixo nos tamanhos adequados a sua utilização, com vistas à otimização em seu uso, bem como a redução da destinação de resíduos sólidos de acordo com a legislação;

12.51.3. Otimizar a utilização dos sacos de lixo, de cujo fornecimento é de sua responsabilidade, adequando sua disponibilização quanto à capacidade e necessidade, esgotando dentro do bom senso e da razoabilidade o seu volume útil de acondicionamento, objetivando a redução da destinação de resíduos sólidos de acordo com a legislação;

12.51.4. Não acondicionar conjuntamente no mesmo saco plástico os resíduos recicláveis e os não recicláveis;

13. DA SUBCONTRATAÇÃO

13.1. *Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.*

14. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

14.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

15. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

15.1. A fiscalização do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.2. A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da Contratada que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

15.3. O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.4. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 87 da Lei nº 8.666, de 1993.

- 15.5. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.
- 15.6. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto.
- 15.7. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.
- 15.8. O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da CONTRATADA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
- 15.9. Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATADA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
- 15.10. A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.
- 15.11. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas neste Termo de Referência.
- 15.12. O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.
- 15.13. As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação.
- 15.14. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

16. DOS CRITÉRIOS DE AFERIÇÃO E MEDIÇÃO PARA FATURAMENTO

- 16.1. A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os seguintes critérios:
 - 16.1.1. Tempo de resposta às solicitações da contratante;
 - 16.1.2. Qualidade dos serviços prestados (avaliação do serviço pelo usuário).
- 16.2. Nos termos do item 1, do Anexo VIII-A da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

- 16.2.1. não produziu os resultados acordados;
 - 16.2.2. deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;
 - 16.2.3. deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.
- 16.3. O pagamento será efetuado de acordo com as refeições consumidas, mesmo quando o demandado for inferior em até 25% das refeições consumidas.
- 16.3.1. Fica estabelecido que quando houver diferença superior a 25% da demanda em relação ao consumido, a Administração assumirá a diferença para que não ultrapasse esse percentual.
 - 16.3.2. Demonstraremos a título de exemplo:
 - 16.3.2.1. Quantidade demandada: 100. quantidade consumida: 70. A contratada receberá o valor correspondente a 70 refeições, acrescido do complemento de 5 refeições. O valor a ser pago à contratada será o correspondente a 75 refeições.

17. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

- 17.1. A emissão da Nota Fiscal/Fatura deve ser precedida do recebimento definitivo do objeto contratual, nos termos abaixo.
- 17.2. No prazo de até **3 dias úteis** do adimplemento da parcela, a CONTRATADA deverá entregar toda a documentação comprobatória do cumprimento da obrigação contratual;
- 17.3. O recebimento provisório será realizado pelo fiscal técnico e setorial ou pela equipe de fiscalização após a entrega da documentação acima, da seguinte forma:
- 17.3.1. A contratante realizará inspeção minuciosa de todos os serviços executados, por meio de profissionais técnicos competentes, acompanhados dos profissionais encarregados pelo serviço, com a finalidade de verificar a adequação dos serviços e constatar e as revisões finais que se fizerem necessárias.
 - 17.3.1.1. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato
 - 17.3.1.2. A Contratada fica obrigada a reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto (materiais e equipamentos) em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.
 - 17.3.2. No prazo de **até 3 dias úteis** a partir do recebimento dos documentos da CONTRATADA, cada fiscal ou a equipe de fiscalização deverá elaborar Relatório Circunstanciado em consonância com suas atribuições, e encaminhá-lo ao gestor do contrato.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

17.3.2.1. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o relatório circunstanciado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

17.3.2.2. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do relatório circunstanciado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.

17.3.2.2.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o parágrafo anterior não ser procedida tempestivamente, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento provisório no dia do esgotamento do prazo.

17.4. No prazo de até **5 (cinco) dias úteis** a partir do recebimento provisório dos serviços, o Gestor do Contrato deverá providenciar o recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, obedecendo às seguintes diretrizes:

17.4.1. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;

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

17.4.3. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização, *com base no Instrumento de Medição de Resultado (IMR)*,

17.5. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato, ou, em qualquer época, das garantias concedidas e das responsabilidades assumidas em contrato e por força das disposições legais em vigor (Lei nº 10.406, de 2002).

17.6. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

18. DO PAGAMENTO

18.1. A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento definitivo do serviço, conforme este Termo de Referência.

18.2. Quando houver glosa parcial dos serviços, a contratante deverá comunicar a empresa para que emita a nota fiscal ou fatura com o valor exato dimensionado.

18.3. O pagamento será efetuado pela Contratante no prazo de 30 (*trinta*) dias, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura.

18.3.1. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

- 18.4. 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. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 18.4.1. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.
- 18.5. O setor competente para proceder o pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
- 18.5.1. o prazo de validade;
- 18.5.2. a data da emissão;
- 18.5.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
- 18.5.4. o período de prestação dos serviços;
- 18.5.5. o valor a pagar; e
- 18.5.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 18.6. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante;
- 18.7. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 18.8. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.
- 18.9. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, 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 da contratante.
- 18.10. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, 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.
- 18.11. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.
- 18.12. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação junto ao SICAF.
- 18.12.1. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.
- 18.13. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

18.14. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, em especial a prevista no artigo 31 da Lei 8.212, de 1993, nos termos do item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017, quando couber.

18.15. É vedado o pagamento, a qualquer título, por serviços prestados, à empresa privada que tenha em seu quadro societário servidor público da ativa do órgão contratante, com fundamento no inciso XI do art. 18. da **LEI Nº 14.194, DE 20 DE AGOSTO DE 2021**.

18.16. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6 / 100)}{365} \quad I = 0,00016438 \quad TX = \text{Percentual da taxa anual} = 6\%$$

19. REAJUSTE

19.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

19.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido da CONTRATADA, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela CONTRATANTE, do índice IGP-M - Índice Geral de Preços do Mercado, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, com base na seguinte fórmula (art. 5º do Decreto n.º 1.054, de 1994):

$R = V (I - I^0) / I^0$, onde:

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual a ser reajustado;

Iº = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta na licitação;

I = Índice relativo ao mês do reajustamento;

19.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

19.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

19.5. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

- 19.6. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.
- 19.7. 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.
- 19.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

20. GARANTIA DA EXECUÇÃO

20.1. *A Contratada apresentará, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária, 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.*

20.1.1. *A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento).*

20.1.2. *O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei n. 8.666 de 1993.*

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

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

20.2.2. *prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;*

20.2.3. *multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e*

20.2.4. *obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pela contratada, quando couber.*

20.3. *A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria.*

20.4. *A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.*

20.5. *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.*

20.6. *No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.*

20.7. *No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.*

20.8. *Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente no pagamento de qualquer obrigação, a Contratada obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data em que for notificada.*

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

20.9. A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

20.10. Será considerada extinta a garantia:

20.10.1. com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Contratante, mediante termo circunstanciado, de que a Contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato;

20.10.2. no prazo de 90 (noventa) dias após o término da vigência do contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será ampliado, nos termos da comunicação, conforme estabelecido na alínea "h2" do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP n. 05/2017.

20.11. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pela contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.

20.12. A contratada autoriza a contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no neste Edital e no Contrato.

21. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

21.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a CONTRATADA que:

- a) falhar na execução do contrato, pela inexecução, total ou parcial, de quaisquer das obrigações assumidas na contratação;
- b) ensejar o retardamento da execução do objeto;
- c) fraudar na execução do contrato;
- d) comportar-se de modo inidôneo; ou
- e) cometer fraude fiscal.

21.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

i) **Advertência por escrito**, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;

ii) **Multa de:**

(1) 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

(2) 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

(3) 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

(4) 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das **tabelas 1 e 2**, abaixo; e

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

(5) 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;

(6) As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

iii) Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

iv) Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.

v) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

21.3. A sanção de impedimento de licitar e contratar prevista no subitem “iv” também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Termo de Referência.

21.4. As sanções previstas nos subitens “i”, “iii”, “iv” e “v” poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

21.5. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

Tabela 1

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	0,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato
2	0,4% ao dia sobre o valor mensal do contrato
3	0,8% ao dia sobre o valor mensal do contrato
4	1,6% ao dia sobre o valor mensal do contrato
5	3,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato

Tabela 2

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais, por ocorrência;	05
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	04
3	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;	03
4	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	02
Para os itens a seguir, deixar de:		
5	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
6	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01
7	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;	03
8	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato;	01
9	Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CONTRATADA	01

21.6. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

21.6.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

21.6.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

21.6.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

21.7. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

21.8. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

21.8.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

21.9. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

21.10. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

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

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

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

21.14. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

22. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.

22.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.

22.2. Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

22.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:

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

22.3.2. Quanto à capacitação técnico-operacional: apresentação de um ou mais atestados de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado devidamente identificada, em nome do licitante, relativo à execução de serviço de fornecimento de refeições, compatível em características, quantidades e prazos com o objeto presente, envolvendo as parcelas de maior relevância e valor significativo do objeto:

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

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

22.3.2.1.1. Deverá haver a comprovação da experiência mínima de 01 (um) ano na prestação dos serviços, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de o ano ser ininterrupto, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

22.3.2.1.2. Deverá haver comprovação do quantitativo mínimo de 10% (dez por cento) do quantitativo estimado para a contratação referente ao item 01 (**Café da Manhã**)....

22.3.2.1.3. Deverá haver comprovação do quantitativo mínimo de 30% (trinta por cento) do quantitativo estimado para a contratação referente aos itens 02 e 03 (**Almoço e Jantar**).

22.3.2.1.4. Deverá haver comprovação do quantitativo mínimo de 10% (dez por cento) do quantitativo estimado para a contratação referente ao item 04 (Lanche).

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

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

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

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

22.3.3. Comprovação da capacitação técnico-profissional: comprovação do licitante de possuir em seu quadro permanente, na data prevista para entrega da proposta, profissional de nível superior ou outro devidamente reconhecido pela entidade profissional Conselho Regional de Nutrição, detentor de atestado de responsabilidade técnica relativo à execução dos serviços que compõem as parcelas de maior relevância técnica e valor significativo da contratação, a saber:

22.3.3.1. Para o profissional de nutrição, serviços de gerenciamento/acompanhamento no fornecimento de refeições: Almoço em cozinha industrial.

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

22.3.3.3. No decorrer da execução do serviço, os profissionais de que trata este subitem poderão ser substituídos, nos termos do artigo 30, §10, da Lei nº 8.666, de 1993, por profissionais de experiência equivalente ou superior, desde que a substituição seja aprovada pela Administração.

22.3.4. As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão apresentar atestado de vitória assinado pelo servidor responsável

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

22.3.4.1. *O atestado de vistoria poderá ser substituído por declaração emitida pelo licitante em que conste, alternativamente, ou que conhece as condições locais para execução do objeto; ou que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assume total responsabilidade por este fato e não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a contratante.*

22.4. *Os critérios de aceitabilidade de preços serão:*

22.4.1. *Valor Global: R\$1.971.000,00(um milhão novecentos setenta e um mil reais) Valores unitários: conforme planilha de composição de preços anexa ao edital.*

22.5. *O critério de julgamento da proposta é o menor preço global.*

22.6. *As regras de desempate entre propostas são discriminadas no edital.*

23. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

23.4. *O custo estimado da contratação é de R\$1.971.000,00(um milhão novecentos setenta e um mil reais)*

23. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

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

Gestão/Unidade: 26408

Fonte de Recursos: 100000000;

Programa de Trabalho: 170818;

Elemento de Despesa: 339039;

Plano Interno: 1299423asn;

São Luís, 31 de MAIO de 2023

Identificação e assinatura do servidor (ou equipe) responsável:

Equipe de Planejamento de Contratação, designada pela PORTARIA N° 461/2022, DE 29 DE DEZEMBRO DE 2022/DG-IFMA.

Anexos:

Anexo I do Termo de Referência - Estudos Técnicos Preliminares

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

Anexo II do Termo de Referência - Especificações Técnicas de

Execução do Objeto Contratado

Anexo III do Termo de Referência - Orientações para Composição dos Cardápios

Anexo IV do Termo de Referência - Das Especificações dos Cardápios a Serem Servidos

Anexo V do Termo de Referência - Da Elaboração dos Cardápios

Anexo VII do Termo de Referência - Das Boas Práticas Ambientais e Manejo de Resíduos

Anexo VIII do Termo de Referência - Da Concessão de uso Onerosa do Espaço Público do Refeitório

Anexo IX do Termo de Referência - Do Termo de Responsabilidade Patrimonial do Refeitório

Anexo X do Termo de Referência - Layout do Refeitório

Anexo XI do Termo de Referência - Instrumento de Medição de Resultado - IMR



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

(Prestação de serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão-de-obra)

(Processo Administrativo n.º 23249.045922.2022-52)

1. Informações Básicas.

A Equipe de Planejamento de Contratação, designada pela Portaria n. 366/2022/DG-IFMA - Campus São Luís Maracanã, de 26 de outubro de 2022, no uso de suas atribuições, conforme Processo nº 23249.045922.2022-52, vem apresentar o ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR atualizado, relativo à contratação de empresa especializada para prestação de serviços de alimentação nas instalações do Refeitório do IFMA - Campus São Luís Maracanã (terceirização do Refeitório do Campus).

1.1.1. Composição da comissão: (Equipe que iniciou os trabalhos).

1.1.1.1. Arnaldo Cunha de Aguiar Júnior - Professor, SIAPE nº 1564802;

1.1.1.2. Taisa Lisboa Montagner Gomes - Professora, SIAPE nº 1797741;

1.1.1.3. Wadih Aboud Neto - Professor, SIAPE nº 1899753;

1.1.1.4. Darlan Gama Martins - Técnico em Contabilidade, SIAPE: 1572442.

1.1.2. Composição da nova Equipe de Planejamento de Contratação, designada pela PORTARIA Nº 461/2022, DE 29 DE DEZEMBRO DE 2022/DG-IFMA Campus São Luís Maracanã: (Equipe que concluiu os trabalhos).

1.1.2.1. Arnaldo Cunha de Aguiar Júnior - Professor, SIAPE nº 1564802;

1.1.2.2. Darlan Gama Martins - Técnico em Contabilidade, SIAPE: 1572442;

1.1.2.3. Julio Garcia Neto - Técnico em Agropecuária, SIAPE: 1466079.

2. Apresentação.

2.1. O presente Estudo Preliminar reúne levantamentos e aferições em termos de demanda de serviços, expõe as estratégias utilizadas para estimar o quantitativo de serviços e aponta o propósito por trás da escolha da solução indicada.

3. Da Instituição.

3.1. O IFMA Campus São Luís Maracanã, instituição integrante da Rede Federal de Educação Técnica e Tecnológica, e historicamente decorrente da Escola Agrotécnica Federal e Colégio Agrícola de São Luís, localizada à Avenida dos Curiós, S/N, Bairro da Vila Esperança, zona rural de São Luís-MA, possui 73 anos de história de educação profissional, técnica e tecnológica no Estado do



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

Maranhão, com foco e expertise na oferta de cursos na área de ciência animal e ciência vegetal, tais como Técnico em Agropecuária, Técnico em Agroindústria, Técnico em Meio Ambiente, Superiores de Ciências Agrárias, Agronomia, Zootecnia, entre outros.

- 3.2. Conforme a Resolução nº 114/2017/CONSUP-IFMA, a Instituição possui uma Política de Assistência Estudantil que abrange, entre seus programas, o Auxílio alimentação, como programa de Assistência Primária, e ainda outros programas que preveem a oferta de residência estudantil e de oferta de auxílio moradia a discentes oriundos de outras localidades. Para tais alunos, é garantida a oferta de três refeições:
 - 3.2.1. Café da manhã, das 6h30 às 7h30;
 - 3.2.2. Lanche da manhã, das 9h às 10h;
 - 3.2.3. Almoço, das 11h30 às 13h;
 - 3.2.4. Lanche da tarde, das 15h15 às 16h15;
 - 3.2.5. Jantar, das 18h - 19h.
 - 3.2.6. Os horários podem ser reajustados de acordo com a necessidade da administração.
- 3.3. Também é necessária a oferta das 3 refeições mencionadas aos discentes em regime de estudos da Pedagogia da Alternância, que residem na instituição em sistema de revezamento, em escalas preparadas pelas Coordenações de seus respectivos cursos.
- 3.4. Os únicos períodos do ano letivo **regular** em que não há fornecimento regular em capacidade máxima de refeições se dão quando das:
 - 3.4.1. Férias escolares do começo do ano: aproximadamente 20 dias de janeiro;
 - 3.4.2. Férias escolares de meio de ano: 30 dias do mês de julho;
 - 3.4.3. Recesso escolar de fim de ano: aproximadamente 10 dias de dezembro.
- 3.5. A publicação da Instrução Normativa nº 05/2017, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão, em 26 de maio de 2017, que **“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”**, exigiu da equipe de planejamento da contratação, uma pesquisa aprofundada em legislações, editais, estimativas de custos, e aspectos organizacionais variados, além de uma visão “pedagógica” sobre o processo de contratação em si, à luz da Instrução Normativa supramencionada, das quais citamos algumas abaixo:
 - 3.5.1. Resolução nº 114_Conselho_Superior_REIT.PDF;
 - 3.5.2. RESOLUÇÃO No 06, DE 08 DE DE 2020. do conselho deliberativo do FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO;
 - 3.5.3. RESOLUÇÃO CFN No 600, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018 do Conselho Federal de Nutricionistas;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

- 3.5.4. LEI No 11.196, DE 19 DE DEZEMBRO DE 2019.(Maranhão);
- 3.5.5. LEI No 11.947, DE 16 DE JUNHO DE 2009. (Federal);
- 3.5.6. RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA – RDC No 275, DE 21 DE OUTUBRO DE 2002 (*) - Anvisa;
- 3.5.7. RDC Nº 216_ ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária;
- 3.5.8. NOTA TÉCNICA No 2974175/2022/COSAN/CGPAE/DIRAE;
- 3.5.9. PESQUISAS NO PORTAL DE COMPRAS DO GOVERNO FEDERAL;
- 3.5.10. DENTRE OUTRAS.

- 3.6. O trabalho realizado exigiu ainda da Equipe de Planejamento da Contratação voltar-se para a experiência histórica na auto-gestão de um Refeitório institucional no âmbito do IFMA Campus São Luís Maracanã, suas características, e a real necessidade institucional, à luz do interesse público, para identificação da solução mais vantajosa, eficiente e sustentável de fornecimento de alimentação, capaz de suprir as demandas estimadas para o IFMA Campus São Luís Maracanã. Bem como do contrato ainda em vigor.

4. Do objeto

- 4.1. O objeto do presente documento, nos termos do art. 1 da IN 49/2020/ME é o Estudo Preliminar quanto à **contratação institucional de empresa especializada para o prestação de serviços de alimentação, com preparo e fornecimento de refeições** nas instalações do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia - Campus São Luís Maracanã, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas nos documentos que nortearão a contratação.

5. Sobre contratações anteriores

- 5.1. No ano de 2022 o IFMA - Campus São Luís Maracanã realizou o Pregão Eletrônico SRP nº 07/2021 tendo por objeto a Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de preparo e fornecimento de refeições nas instalações do Refeitório do IFMA Campus São Luís Maracanã, em regime de execução indireta, mediante cessão de uso onerosa conforme condições, exigências e estimativas estabelecidas no Edital, Termo de Referência e Anexos. Objetivando o atendimento às necessidades do IFMA - Campus São Luís Maracanã. No referido pregão o quantitativo utilizado foi levantado com base na experiência de anos anteriores, quando o refeitório funciona em autogestão conforme resumo na tabela abaixo:

5.1.1. Itens e Quantitativo do Pregão 07/2021.

Grupo	#	CATSER	Unidade	Valor Unitário Estimado	Quantidade Anual	Valor Estimado
	1	5320*	Unidade de Refeição	R\$4,28	25.840	R\$ 110.595,20
	2	5320	Unidade de Refeição	R\$ 11,70	128.800	R\$ 1.506.960,00



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

1	3	Jantar	5320	Unidade de Refeição	R\$ 11,70	24.840	R\$ 290.628,00
	4	Lanche	5320	Unidade de Refeição	R\$ 4,64	179.200	R\$ 831.488,00
						Total	R\$ 2.739.671,20
	5*	Valor mensal da cessão de uso onerosa de uso do espaço físico do Refeitório, no total de 765,98 m², a ser pago pela contratada ao IFMA - Campus São Luís Maracanã.					R\$ 5.737,76
	5.1	Valor anual da cessão de uso onerosa					R\$ 68.853,10
CATSER: 5320 Descrição: Refeições industriais - preparo , distribuição							

*O item 5 e 5.1 não serão objeto de disputa no pregão eletrônico.

- 5.1.2. **Valor total do grupo/lote:** R \$2.739.671,20 (dois milhões, setecentos e trinta e nove mil, seiscentos e setenta e um reais e vinte centavos).
- 5.1.3. **Valor da cessão de uso onerosa do espaço público a ser pago pela contratante ao IFMA - Campus São Luís Maracanã mensualmente:** R \$5.737,76 (cinco mil, setecentos e trinta e sete reais, setenta e seis centavos).
- 5.2. A contratação teve como base legal e regulamentar os institutos Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, da Lei nº 8.248, de 22 de outubro de 1991, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto 9.507, de 21 de setembro de 2018, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, da Instrução Normativa SGD/ME nº 1, de 4 de abril de 2019, das Instruções Normativas SEGES/MP nº 05, de 26 de maio de 2017, nº 03, de 26 de abril de 2018 e da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, havendo a possibilidade de prorrogação. Dito isso, a licitação ocorreu sem problemas, no entanto quanto a execução do contrato, houveram vários problemas dos quais foram efetuadas inúmeras notificações sem atendimento pela contratada, cabendo a administração proceder a abertura de processo administrativo para apuração de responsabilidade sob nº Processo Eletrônico 23249.030922.2022-58, o qual encontra-se em trâmite neste IFMA - Campus São Luís Maracanã. O que gerou a necessidade de se efetuar uma nova contratação.

6. Da conformidade com a legislação

- 6.1. Os serviços elencados terão como parâmetros as normativas vigentes para as contratações públicas em geral, bem como aqueles específicos para os serviços:
- 6.1.1. Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, e suas alterações;
- 6.1.2. Decreto 10.024 de 20 de setembro de 2019, que regulamenta a licitação, na modalidade pregão, na forma eletrônica, para a aquisição de bens e a contratação de serviços comuns, incluídos os serviços comuns de engenharia;
- 6.1.3. Instrução Normativa n. 05/2017, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento, e Gestão, que Dispõe sobre as regras e diretrizes do procedimento de contratação de serviços sob o regime de execução indireta no



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional;

- 6.1.4. Instrução Normativa nº 40/2020 que dispõe sobre a elaboração dos Estudos Técnicos Preliminares - ETP - para a aquisição de bens e a contratação de serviços e obras, no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional, e sobre o Sistema ETP digital;
- 6.1.5. Instrução Normativa nº 65/2021/SEGES/ME, que Dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional;
- 6.1.6. Portaria nº 443/2018/Ministério do Planejamento Desenvolvimento e Gestão, que em seu art. 1, inciso I estabelece que *"No âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional, serão preferencialmente objeto de execução indireta, dentre outros, os seguintes serviços: I - **alimentação**;"*;
- 6.1.7. Resolução 114/2017/Conselho Superior -IFMA - Política de Assistência Estudantil do IFMA;
- 6.1.8. Resolução 06/2020/Conselho Diretor do FNDE, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE;
- 6.1.9. Legislações Correlatas e demais exigências previstas no Edital e nos seus Anexos.

7. Descrição da necessidade

- 7.1. A presente terceirização dos serviços (em regime de execução indireta) de fornecimento de alimentação para discentes do IFMA Campus São Luís Maracanã trata-se de eminente interesse institucional, visando manter o fornecimento de refeições diárias no Refeitório do IFMA Campus São Luís Maracanã, aos discentes regularmente matriculados no IFMA Campus São Luís Maracanã, uma vez que a alimentação de qualidade é condição indispensável ao pleno desenvolvimento acadêmico, social e de convivência estudantil.
- 7.2. O fornecimento de refeições, até o ano de 2019, por exemplo, deu-se:
 - 7.2.1. de forma gratuita aos discentes residentes em Regime de Internato Pleno (R.I.P.); aos alunos beneficiários do Programa Auxílio Moradia que residem no entorno da escola; alunos que cursam a modalidade Integrado (necessitando permanecer o dia todo na Instituição); alunos beneficiários dos Programas da Assistência Estudantil, alunos em situação de vulnerabilidade econômica, nos termos da Política de Assistência ao Educando IFMA, formalizada através da Resolução nº 114/2017//CONSUP/IFMA; alunos matriculados em cursos do regime de pedagogia da alternância, em período de tempo-escola.
 - 7.2.2. A baixo custo para alunos interessados em almoçar na Instituição e não incluídos nas categorias mencionadas no item anterior.
- 7.3. O Refeitório Institucional do IFMA Campus Maracanã possui capacidade para 240 usuários simultâneos e fornecimento diário aproximado, em média, de:
 - 7.3.1. Café da manhã – aproximadamente 50 (cinquenta) usuários, entre eles, entre



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

- alunos residentes nas proximidades do Campus beneficiários do auxílio moradia/alimentação e outros alunos que possam necessitar da refeição em situações previamente comunicadas pelo Departamento de Assistência Estudantil - DEAE;
- 7.3.2. Almoço – aproximadamente 300 (trezentos) usuários, entre alunos residentes nas proximidades do Campus beneficiários do auxílio moradia, alunos dos cursos técnicos na modalidade integrado, alunos atendidos pelos programas da assistência estudantil e alunos com refeições subsidiadas em 70% pelo Campus. O quantitativo diário pode variar conforme o cronograma de atividades pedagógicas e a programação das turmas de alunos que são direcionadas a receber a alimentação em cada dia. As refeições de servidores e terceirizados não serão informadas pelo DEAE, portanto a empresa precisa gerenciar essa demanda para que a capacidade diária não deixe de priorizar o atendimento dos alunos listados pelo DEAE;
- 7.3.3. Jantar – aproximadamente 50 (cinquenta) usuários, entre eles, entre alunos residentes nas proximidades do Campus beneficiários do auxílio moradia/alimentação e outros alunos que possam necessitar da refeição em situações previamente comunicadas pelo Departamento de Assistência Estudantil - DEAE;
- 7.3.4. Lanches - aproximadamente 700 (setecentos) alunos que podem ser beneficiados no período da manhã e da tarde, conforme planilhas de quantitativo de alunos a serem repassadas a empresa conforme necessidades das atividades pedagógicas do IFMA.
- 7.4. No âmbito geral, o fornecimento de alimentação diária ao público discente da Instituição visa democratizar as condições de permanência dos jovens na educação pública federal, minimizando os efeitos das desigualdades sociais e regionais na permanência e conclusão dos ciclos educacionais, nas diversas modalidades e níveis. Espera-se ainda, a médio e longo prazo, reduzir as taxas de retenção e evasão e contribuir para a promoção da inclusão social pela educação.
- 7.5. O conceito de terceirização do Refeitório baseia-se ainda em modelos bem sucedidos de refeitórios institucionais terceirizados encontrados no Instituto Federal de Alagoas – Campus Satuba (também uma antiga Escola Agrotécnica) e Campi do IF-Triângulo Mineiro, bem como da Universidade Federal do Maranhão. Ver notícias abaixo:
- 7.5.1. <http://www.ifto.edu.br/noticias/comissao-divulga-resultado-de-pesquisa-de-satisfacao-do-restaurant-academico>. (consulta em dezembro/2022).
- 7.5.2. <https://portal.mch.ifsuldeminas.edu.br/noticias/2108-refeitório>. (consulta em dezembro/2022).
- 7.5.3. <https://iftm.edu.br/noticias/index.php?id=8148>. (consulta em dezembro/2022).
- 7.6. Como justificativa legal para a contratação, apresenta-se a Portaria nº 443/2018/Ministério do Planejamento Desenvolvimento e Gestão, que estabelece o que segue, em seu art. 1º, inciso I:
- 7.6.1. *“Art. 1º No âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional, serão preferencialmente **objeto de execução indireta**, dentre outros, os seguintes serviços:*
- 7.6.1.1. *I - **alimentação**;*”
- 7.7. Como justificativa administrativa, a terceirização do Refeitório do IFMA Campus São Luís Maracanã poderá proporcionar à instituição:



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

- 7.7.1. Tendência à redução dos custos operacionais diretos e indiretos existentes hoje com a manutenção do Refeitório institucionalizado, dentre outros custos indiretos, como os relacionados abaixo:
 - 7.7.1.1. Mão de obra terceirizada
 - 7.7.1.2. Dedetização
 - 7.7.1.3. Energia Elétrica
 - 7.7.1.4. Manutenção de maquinário
 - 7.7.1.5. Gêneros alimentícios e Serviços de fornecimento de Pães
 - 7.7.1.6. Abastecimento de Gás a Granel (P-190)
 - 7.7.1.7. Manutenção de sistema de tecnologia de controle de acesso
- 7.7.2. Ganho de eficiência na gestão, uma vez que a Instituição não mais necessitará alocar esforços organizacionais, estrutura administrativa e tempo para realizar a gestão direta da estrutura de Refeitório e aquisições demandadas, especialmente no que diz respeito às licitações de insumos e gêneros para a cozinha industrial.
- 7.7.3. Haverá uma considerável redução dos trâmites burocráticos com a adoção da terceirização. O modelo administrativo atual impõe ao IFMA Campus São Luís Maracanã lidar com contratos referentes à manutenção da cozinha industrial, serviço de controle sanitário integrado no combate de vetores e pragas urbanas, e mão de obra terceirizada para o preparo das refeições a manutenção de equipamentos, além da realização de processos licitatórios para a aquisição de insumos alimentícios. A terceirização unifica o número de contratos ou serviços prestados em apenas um, a contratação de serviços de alimentação objeto deste estudo (conforme visualização abaixo), e ainda encerrará a realização de processos licitatórios para a compra de insumos, que passaria a ser de responsabilidade da contratada.
- 7.7.4. Visualização da unificação de contratos necessários aos serviços de alimentação no Refeitório, com o procedimento de execução indireta e terceirização

8. Área requisitante

- 8.1. Departamento de Assuntos Estudantis - DEAE/IFMA Maracanã Arnaldo Cunha de Aguiar
Júnior Núcleo de Alimentação e Nutrição - NAN/IFMA Maracanã Mayanna de Jesus Silva
(Nutricionista).

9. Descrição dos Requisitos da Contratação

- 9.1. Dentre outros requisitos, a serem detalhados no Termo de Referência, deverão ser observados as seguintes condições para atendimento da demanda:
 - 9.1.1. O fornecimento da alimentação acontecerá única e exclusivamente dentro das dependências do Refeitório do IFMA Campus São Luís Maracanã, localizado à Avenida dos Curiós, s/n, Vila Esperança.
 - 9.1.1.1. Em casos excepcionais e quando autorizados pelo chefe do DEAE, a contratada deverá dispor de embalagens descartáveis adequadas para o transporte de e fornecimento de refeições (almoço/jantar) e lanches (acompanhados com colheres



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

descartáveis), somente para discentes, sem ônus para a
contratante.

- 9.1.2. A opção de fornecimento de alimentação em embalagens e para delivery podem ser utilizadas de forma que não atrapalhem o fluxo de atendimento de usuários prioritários listados nesta contratação. Os alunos listados pelo IFMA para atendimento diário precisam receber prioridade no fluxo de atendimento, pois serão os principais responsáveis pela avaliação da qualidade da prestação de serviços de fornecimento de alimentação.
- 9.1.3. A alimentação a ser fornecida aos usuários deverá levar em consideração as porções adequadas por refeição, a necessidade de oferta de uma alimentação saborosa e equilibrada no aspecto nutricional, e ainda o requisito de variabilidade de cardápio a ser oferecido, conforme detalhamento do termo de referência.
- 9.1.4. Deverão ser observados pela empresa contratada, recursos humanos adequados e qualificados ao serviço solicitado, cumprindo as leis da Saúde do Trabalhador e órgãos reguladores (ANVISA, CRN, Ministério do Trabalho e outras).
- 9.1.5. A empresa contratada deverá fornecer todos os alimentos e mão de obra necessários à completa prestação dos serviços.
- 9.1.6. A Empresa deverá se responsabilizar pelo pagamento mensal da concessão onerosa (aluguel do espaço físico) do Refeitório da Instituição, com metodologia própria de cálculo para o valor, sendo que tal valor corresponderá ao uso do metro quadrado do espaço, incluindo custos de serviços básicos de infra- estrutura, como energia elétrica, água, e redes de comunicação (internet e telefonia).
- 9.1.7. A Empresa deverá se responsabilizar, junto à concessionária de energia elétrica no Estado do Maranhão, pela instalação de medidor de energia elétrica nas dependências contíguas do Refeitório para mensuração e pagamento próprio do consumo de energia elétrica gerado mensalmente pela operação do Refeitório.
- 9.1.8. A empresa deverá, conforme previsões constantes no termo de referência, complementarmente às normas de higiene e segurança usuais, atender às exigências e protocolos sanitários e de saúde pública estabelecidos por órgãos e entidades de referência para o serviço de alimentação (em especial conselhos profissionais de nutrição), enquanto perdurar a crise de saúde pública ocasionada pelo coronavírus.
- 9.1.9. O servidor responsável pela fiscalização do contrato terá acesso irrestrito e ilimitado às dependências do Refeitório (ressalvadas as restrições sanitárias e de higiene previstas em lei) com a finalidade de fiscalizar, acompanhar e verificar a correta execução do contrato.
- 9.1.10. Caberá à contratada a implementação de eficiente e rigoroso controle de acesso ao Refeitório que facilite o controle por parte do Departamento de Assuntos Estudantis, garantindo que apenas discentes beneficiários da modalidade integrado e dos programas da assistência estudantil que compõem a parcela de público pagante com contrapartida do IFMA tenham acesso ao ambiente de serviço das refeições e vinculação financeira de pagamento por parte do IFMA, a fim de observar-se a perfeita finalidade do fornecimento e objeto da contratação,



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

bem como o uso racional e efetivo dos recursos públicos despendidos. O Departamento de Assuntos Estudantis DEAE irá passar a contratada via sistema a lista diária dos beneficiários e o pagamento precisa ser realizado com o quantitativo real (refeições consumidas) de atendimento realizado. Procedimentos específicos para tal finalidade serão indicados no termo de referência que norteará a contratação.

- 9.1.11. Receber, armazenar, manipular e preparar todos os gêneros adquiridos pelo IFMA - Campus São Luís Maracanã no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme Lei nº 11.947/2009.
 - 9.1.11.1. Os gêneros poderão ser utilizados na forma de lanches ou como parte das refeições principais ofertadas aos alunos da educação básica, conforme orientações da Nutricionista da CONTRATANTE;
- 9.2. Em decorrência do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, que prima pela oferta de alimentação saudável e a educação alimentar nutricional, podem ser exigidos a presença de alimentos regionais que respeitam a cultura e a tradição local, a oferta de frutas e hortaliças, a proibição de bebidas de baixo valor nutricional e a complementação da refeição principal com opção de lanche.
 - 9.2.1. Deverá também, receber, armazenar, manipular e preparar todos os gêneros adquiridos pelo IFMA Campus São Luís Maracanã no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme Lei nº 11.947/2009. Os gêneros poderão ser utilizados na forma de lanches ou como parte das refeições principais ofertadas aos alunos da educação básica, conforme orientações da Nutricionista da CONTRATANTE;
- 9.3. A empresa deverá assinar termo de responsabilidade sobre uso de material permanente e espaços físicos disponibilizados para prestação dos serviços, conforme previsão a ser incluída no Edital de Licitação e Termo de Referência.
- 9.4. A empresa deverá arcar com a cessão onerosa do espaço físico do Refeitório da Instituição, nos termos do Edital.
- 9.5. Deverá ser fornecido café da manhã, almoço e jantar, e lanche, para os públicos específicos, combinando-se a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar, com as normatizações internas da Política de Assistência Estudantil do IFMA, inclusive quanto ao aspecto nutricional, e acessibilidade.
 - 9.5.1. Requisitos: (conforme Resolução 06/2020/FNDE) Os cardápios devem ser planejados para atender, em média, as necessidades nutricionais estabelecidas na forma do disposto no Anexo IV desta Resolução, sendo de:
 - 9.5.1.1. no mínimo 20% (vinte por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, quando ofertada uma refeição, para os demais estudantes matriculados na educação básica, em período parcial;
 - 9.5.1.2. no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, quando ofertadas duas ou mais refeições, para os estudantes matriculados na educação básica, exceto creches em período parcial;
 - 9.5.1.3. no mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais, distribuídas em, no mínimo, três refeições, para os estudantes participantes de programas de educação em tempo integral e para os



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

matriculados em escolas de tempo integral.

10. Natureza continuada do serviço a ser contratado

- 10.1. Destaque-se que o serviço a ser contratado é de **execução contínua**, tendo em vista que sua paralisação, acaso ocorra, acarretará incalculável prejuízo ao bom andamento das atividades pedagógicas do IFMA Campus São Luís Maracanã, uma vez que centenas de discentes são abrangidos pelos programas de Assistência Estudantil como o Auxílio alimentação.
- 10.2. Sendo assim, incide a regra prevista no inciso II do art. 57 da Lei nº 8.666/1993, segundo a qual a duração do contrato relativo à prestação de serviço de execução continuada poderá ser prorrogada por iguais e sucessivos períodos, com vistas à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Administração, limitada a sessenta meses. Outrossim, a contratação almejada se amolda às disposições contidas no art. 15 da IN nº 05/2017-MPOG, segundo o qual os serviços prestados de forma contínua são aqueles que, pela sua essencialidade, visam atender à necessidade pública de forma permanente e contínua, por mais de um exercício financeiro, assegurando a integridade do patrimônio público ou o funcionamento das atividades finalísticas do órgão ou entidade, de modo que sua interrupção possa comprometer a prestação de um serviço público ou o cumprimento da missão institucional.

11. Levantamento de Mercado

- 11.1. A Equipe de Planejamento, considerando as informações levantadas, as características de serviços necessários à manutenção do fornecimento de alimentação para comunidade discente do IFMA Campus São Luís Maracanã, a terceirização/privatização integral dos serviços de alimentação do Campus é a solução de mercado mais adequada.
- 11.2. Segundo artigo publicado no Portal JusBrasil, a terceirização constitui uma das mais relevantes técnicas administrativas a ser utilizada nos processos de prestação de serviços, inclusive no âmbito interno da gestão de uma organização, especialmente no que se refere à aplicação e implementação objetivando o aumento e principalmente a qualidade da prestação dos serviços. A terceirização enquanto modelo organizacional, nesse sentido, pode trazer vantagens para a organização que adotar, considerando-se as justificativas apresentadas no item.
- 11.3. A terceirização também um modelo administrativo que indica a maneira pela qual a empresa se estrutura e se organiza, sendo feita a transferência de algumas atividades (atividades-meio) para outras empresas, proporcionando um direcionamento maior de recursos para **atividade-fim**, possibilitando entre outras **vantagens**, a redução da estrutura operacional, a diminuição de custos, a economia de recursos e desburocratização da administração. Com a contratação de terceiros para realização de atividades gerais, não essenciais, visando à racionalização de custos, ocorrerá a economia de recursos e a desburocratização administrativa.
- 11.4. Dessa maneira, a Gestão do Campus, ao simplificar e unificar o modelo de gestão de o Refeitório institucional, repassando-o à iniciativa privada poderá:
- 11.4.1. Dedicar mais tempo e recursos à gestão da atividade-fim do órgão, que é oferta de educação técnica, tecnológica e profissional.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

- 11.4.2. Redução do número de processos licitatórios e das demandas internas de contratos administrativos em vigência no órgão. (Exemplo: Licitação para contratação/aquisição de Gêneros Alimentícios, fornecimento de gás p-190, Fornecimento de Pães, de maquinários e utensílios para uso no Refeitório.)
- 11.4.3. Além da experiência no contrato atual, a equipe de Planejamento também realizou pesquisas no Portal Compras.gov.br, e pôde perceber a grande quantidade de órgãos integrantes da rede federal de ensino (Universidades Federais e Institutos Federais que realizam processos de contratação de serviços de alimentação, em regime de terceirização de refeitórios ou restaurantes universitários, inclusive no próprio IFMA. Conforme apresentamos alguns abaixo:
- 11.4.3.1. IFAL CAMPUS CORURUPE UG 156655 PE 01 2022
 - 11.4.3.2. UASG 154618 IF BAIANO Pregão 03 2022
 - 11.4.3.3. UASG 158125 IF CATARINENSE Pregão 45 2022
 - 11.4.3.4. UASG 158131 IFTO Pregão 34 2022
 - 11.4.3.5. UASG 158885 IFES Pregão 3 2022
 - 11.4.3.6. UASG 153015 CEFET MG Pregão 1 2022
 - 11.4.3.7. UASG 156655 IFAL Pregão 1 2022
 - 11.4.3.8. UASG 154045 FUNDAÇÃO UFMT Pregão 31 2022
 - 11.4.3.9. UASG 158885 IFES Pregão 3 2022
- 11.4.4. Outros campi deste IFMA possuem contratos similares ao pretendido por este Estudo, através de cessão de espaço para funcionamento de restaurantes, refeitórios e cantinas dos quais citamos alguns: (Fonte: SUAP, consulta em dezembro de 2022).
- 11.4.4.1. Contrato: 04/2022 - FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO E LANCHES, MEDIANTE A CONCESSÃO ONEROSA DO ESPAÇO FÍSICO PARA EXPLORAÇÃO ECONÔMICA DE SERVIÇOS DE CANTINA E RESTAURANTE NO IFMA - CAMPUS SÃO JOÃO DOS PATOS. Data de início: 01/07/2022 e data de término: 01/07/2023.
 - 11.4.4.2. Contrato: 03/2022 - contratação de empresa especializada para exploração do uso do Espaço de Restaurante e Cantina em fornecimento de refeições na modalidade Prato Feito (com cardápio sugerido) sem balança, incluindo a colocação de todos os equipamentos operacionais, adequando-se à estrutura existente do IFMA - Campus Pinheiro, pelo prazo de 12 (doze) meses. Data de início: 01/06/2022 e Data de término: 01/06/2023.
 - 11.4.4.3. Contrato: 05/2021 - Contratação de serviço de empresa especializada em fornecimento de refeições na modalidade prato feito (com cardápio sugerido) sem balança, para os alunos, servidores, terceirizados e visitantes, mediante a concessão onerosa de espaço físico referente a área física do restaurante e cantina incluindo a colocação de todos os equipamentos operacionais, adequando-se à estrutura existente do IFMA - Campus São Luís - Monte Castelo. Data de início: 06/12/2021 e Data de término: 10/10/2023.
 - 11.4.4.4. Contrato: 01/2021 - Fornecimento de refeições (almoço, jantar, café da manhã e ceia) aos alunos do IFMA Campus Caxias mediante concessão



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

onerosa de espaço público referente a área física do restaurante e da cantina. Data de início: 04/02/2021 e Data de término: 05/02/2023.

11.4.4.5. Contrato: 03/2021 - Contratação de pessoa jurídica especializada na prestação de serviços de concessão de uso de 300 (trezentos) licenças de software de antivírus de uso corporativo, bem como suporte técnico, pelo período de 36 (trinta e seis) meses para o IFMA Campus São Raimundo das Mangabeiras. Data de início: 23/08/2021 e Data de término: 23/08/2024.

11.4.4.6. Contrato: Contratação de empresa especializada em fornecimento de refeições na modalidade Prato Feito (com cardápio sugerido) sem balança para os alunos selecionados no Programa Auxílio Alimentação e a concessão do espaço físico da Cantina Escolar para exploração comercial mediante comercialização de refeições e lanches no espaço da cantina, adequando-se à estrutura existente do IFMA - Campus Timon. Data de início: 10/10/2019 e Data de término: 10/10/2023.

11.5. Como demonstrado acima, há mercado para a prestação dos serviços objeto deste estudo pelo IFMA.

11.6. Logo, compreende-se que o modelo adotado por tais instituições para o serviços de alimentação é o mais bem sucedido e eficiente presente no mercado para atender a necessidade institucional do IFMA Campus São Luís Maracanã.

12. Descrição da solução como um todo

12.1. Fornecimento de serviços comuns de alimentação (café da manhã, lanche matinal, almoço, lanche vespertino, jantar) diariamente no Refeitório do IFMA Campus São Luís Maracanã.

12.2. O serviço possui **natureza contínua**, pois trata-se de serviço a ser prestado de modo contínuo, pois sua interrupção pode comprometer a continuidade das atividades do órgão, portanto caracterizada sua **essencialidade** e cuja necessidade de contratação deva estender-se por mais de um exercício financeiro e continuamente. Outra característica subjacente é da **habitualidade** (pois é necessária a contratação de terceiros de modo permanente).

12.3. O quantitativo estimado da contratação para atendimento das necessidades de serviços de alimentação, conforme as refeições usualmente fornecidas no Refeitório do IFMA Campus São Luís Maracanã, segue conforme demonstrado na Tabela 1 abaixo:

12.3.1. Todos os dados inseridos nas planilhas são baseados em estimativas do ano de 2022.

Item	Descrição do Serviço	Unidade	Quantidade de Comensais
------	----------------------	---------	-------------------------



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

1	Desjejum	Unidade	1.500
2	Almoço	Unidade	7.000
3	Jantar	Unidade	2.000
4	Lanche (manhã) + Lanche (tarde)	unidade	12.000

13. DA METODOLOGIA APLICADA ÀS QUANTIDADES ESTIMADAS

13.1. O método utilizado para a estimativa da quantidade demandada, considerou o número total de comensais contemplados nos programas da assistência estudantil para desjejum; a programação das refeições dos estudantes de acordo com o calendário acadêmico e suas necessidades de permanência no Campus, a previsão de consumo para **10 meses** de fornecimento (excetuando-se, bem como a previsão de ampliação de comensais em casos de visitas, eventos especiais e o fornecimento para projetos desenvolvidos no âmbito do IFMA Campus São Luís Maracanã.

13.2. A título de **exemplo ilustrativo**, para que os leitores do presente estudo possam uma visão geral da escala e escopo da quantidade de alimentação fornecida anualmente pelo IFMA Campus São Luís Maracanã em seu Refeitório, apresentamos abaixo os dados de quantitativo de refeições (café-da-manhã, almoço e jantar), oferecidos pelo IFMA, contabilizando-se discentes, e eventuais servidores, visitantes e colaboradores, conforme controle realizado de refeições servidos mensalmente, com informações prestadas pelo Departamento de Assuntos Estudantis - DEAE/IFMA.

13.2.1. Todos os dados inseridos nas planilhas são baseados em relatórios e estimativas do ano de 2022.

13.2.1.1. No gráfico de colunas abaixo podemos visualizar os quantitativos de almoços mensalmente servidos pelo Refeitório em 2022.

	Mês/2022	Quantidade	Características
Refeições	JANEIRO	Sem refeições	Férias/Início ano Letivo
Refeições	FEVEREIRO	Sem refeições	Funcionamento Normal



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

Refeições	MARÇO	9.630	Funcionamento Normal
Refeições	ABRIL	13.068	Funcionamento Normal
Refeições	MAIO	18.820	Funcionamento Normal
Refeições	JUNHO	15.251	Funcionamento Normal
Refeições	JULHO	2.746	Mês de férias escolares (houve aulas de Turmas de EAD)
Refeições	AGOSTO	17.730	Funcionamento Normal
Refeições	SETEMBRO	15.943	Funcionamento Normal
Refeições	OUTUBRO	19.217	Funcionamento Normal
Refeições	NOVEMBRO	21.547	Funcionamento Normal
Refeições	DEZEMBRO (estimativa)	17.000 (estimativa)	Fim Ano Letivo/Recesso
Refeições	TOTAL	150.952	refeições servidas no período de 01 de Março do ano de 2022 e 30 de Novembro de 2022 e estimadas para o período de dezembro.

13.3. Outro exemplo ilustrativo a ser utilizado é o do número de refeições servidas - café da manhã, lanches matutino e lanche vespertino, almoço e jantar - **no mês de Agosto de 2022**, conforme controle realizado pelo Núcleo de Alimentação e Nutrição, que ilustram bem as quantidades de refeições fornecidas num mês considerado férias de começo de ano (janeiro) e um mês em funcionamento normal (agosto).

13.3.1. Todos os dados inseridos nas planilhas são baseados em relatórios do ano de 2022.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

Ano: 2022

Mês:AGOSTO

DATA	CAFÉ	L1	ALMOÇO 100% aluno	ALMOÇO 70% aluno	L2	JANTAR	TOTAL
1	0	173	44	17	95	4	333
2	7	198	78	21	197	10	511
3	17	192	155	22	167	35	588
4	18	199	142	49	208	38	654
5	22	234	145	50	150	40	641
6	32	0	42	0	0	40	114
7	32	0	43	0	0	32	107
8	49	262	133	47	94	59	644
9	59	286	155	49	211	69	829



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

10	54	225	205	43	263	68	858
----	----	-----	-----	----	-----	----	-----

11	59	288	236	37	256	64	940
----	----	-----	-----	----	-----	----	-----

12	80	230	157	35	115	73	610
----	----	-----	-----	----	-----	----	-----

13	51	0	63	0	0	63	177
----	----	---	----	---	---	----	-----

14	42	0	54	0	0	60	156
----	----	---	----	---	---	----	-----

15	70	210	157	54	150	80	721
----	----	-----	-----	----	-----	----	-----

16	75	235	180	52	140	74	756
----	----	-----	-----	----	-----	----	-----

17	75	162	213	70	200	85	805
----	----	-----	-----	----	-----	----	-----

18	72	200	208	53	221	76	830
----	----	-----	-----	----	-----	----	-----

19	70	178	170	54	150	70	692
----	----	-----	-----	----	-----	----	-----

20	46	0	65	0	0	65	176
----	----	---	----	---	---	----	-----

21	44	0	60	0	0	80	184
----	----	---	----	---	---	----	-----

22	75	245	176	70	90	83	739
----	----	-----	-----	----	----	----	-----



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

23	75	266	178	72	220	85	896
----	----	-----	-----	----	-----	----	-----

24	66	134	213	76	140	81	710
----	----	-----	-----	----	-----	----	-----

25	75	140	210	44	130	79	678
----	----	-----	-----	----	-----	----	-----

26	75	200	165	51	85	73	649
----	----	-----	-----	----	----	----	-----

27	49	0	75	0	0	63	187
----	----	---	----	---	---	----	-----

28	45	0	68	0	0	73	186
----	----	---	----	---	---	----	-----

29	75	0	75	0	0	85	235
----	----	---	----	---	---	----	-----

30	75	350	210	69	200	79	983
----	----	-----	-----	----	-----	----	-----

31	75	350	266	90	280	80	1141
----	----	-----	-----	----	-----	----	------

TOTAL	1659	4957	4341	1125	3762	1966	17730
--------------	------	------	------	------	------	------	-------

13.4. **Quantitativo de alunos por modalidade de ensino para item Lanche do rol de refeições:**

Nº	CURSO	MODALIDADE	TURNO	Turma	Quantidade
1	Agroindústria	Integrado	Diurno	10	47



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

2	Agroindústria	Integrado	Diurno	20	24
3	Agroindústria	Integrado	Diurno	30	34
4	Agroindústria	Subsequente	Vespertino	101	28
5	Agroindústria	Subsequente	Matutino	112	08
6	Agropecuária	Integrado	Diurno	11	46
7	Agropecuária	Integrado	Diurno	21	24



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

8	Agropecuária	Integrado	Diurno	31	18
9	Agropecuária	Subsequente	Vespertino	701	22
10	Agropecuária	Subsequente	Matutino	712	13
11	Agropecuária	PROEJA	Matutino	311	31
12	Agropecuária	PROEJA	Vespertino	302	12
13	Agropecuária	PROEJA	Matutino	313	15
14	Aquicultura	Integrado	Diurno	12	53
15	Aquicultura	Integrado	Diurno	22	25
16	Aquicultura	Integrado	Diurno	32	24
17	Aquicultura	Subsequente	Vespertino	411	21
18	Aquicultura	Subsequente	Matutino	402	13
19	Meio Ambiente	Integrado	Diurno	13	46
20	Meio Ambiente	Integrado	Diurno	23	32
21	Meio Ambiente	Integrado	Diurno	33	32
22	Meio Ambiente	Subsequente	Vespertino	611	25
24	Cozinha	Subsequente	Vespertino	501	42



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

25	Cozinha	Subsequente	Matutino	511	40
26	Cozinha	PROEJA	Vespertino	201	34
27	Cozinha	PROEJA	Matutino	212	20



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

28	Cozinha	PROEJA	Vespertino	203	11
Total de Alunos					740

- 13.4.1. Considerando-se um fator de redução natural de 20% ocasionado pela variação diária de quantitativo de alunos que encontram-se em aulas diariamente na instituição, considerando-se um período de aulas normais (sem pandemia ou critérios de distanciamento social), chega-se ao seguinte quantitativo diário de lanches.

Estimativa diária	Lanche Vespertino	Lanche Matutino	Alunos x dias letivos
600 alunos	$250 / 2 = 125$	$350 / 2 = 175$	$600 \times 200 = 120.000$

- 13.4.2. Total estimado de lanches fornecidos (somados turno matutino + vespertino) anualmente pelo serviços de alimentação = **120.000** (cento e vinte mil reais)

13.4.3.

13.5.

14. Estimativa do Valor da Contratação

- 14.1. As pesquisas de preços foram realizadas conforme legislação vigente, em licitações previamente e licitações similares realizadas por órgãos da Administração Pública Federal para os itens pretendidos conforme tabela abaixo e constante nos autos do processo.

14.1.1. **DA METODOLOGIA APLICADA À PESQUISA DE PREÇOS PARA CÁLCULO DO VALOR DO ALUGUEL (CONCESSÃO ONEROSA) DO ESPAÇO FÍSICO DO REFEITÓRIO DO IFMA CAMPUS SÃO LUÍS MARACANÃ.**

- 14.1.1.1. Para fins de cálculo dos valores do aluguel, a equipe de planejamento pesquisou 76 (setenta e seis) licitações das quais encontrou objeto similar em 12 (doze) licitações, no entanto só considerou uma média de 6 concessões de espaços físicos de refeitórios/restaurantes institucionais de instituições públicas de educação que realizaram pregões para contratação



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

de serviços de alimentação, mediante cessão onerosa do espaço público, calculando um valor médio do metro quadrado em 6 casos, conforme indicação abaixo:

**Pesquisa de preços em outros órgãos da APF -
Compras governamentais**

UASG 158516 IFSC Pregão 21103 2022 ITEM 01	M²	VALOR UNITÁRIO
	44,40	2,95
UASG 154041 FUND UNIV DO MA Pregão 35 2022 ITENS 03 E 08 A 10	M²	VALOR UNITÁRIO
	116,17	20,92
UASG 158123 IFMG Pregão 60 2022 ITEM 01	M²	VALOR UNITÁRIO
	51,70	20,06
UASG 154041 FUND UNIV DO MA Pregão 34 2022 ITEM 01	M²	VALOR UNITÁRIO
	213,53	15,97
UASG 158406 IFBA Pregão 1 2022 ITEM 01	M²	VALOR UNITÁRIO
	49,26	2,46
UASG 158153 IFGO Pregão 4 2022 item 01	M²	VALOR UNITÁRIO
	17,40	21,62
UASG 160013 COLÉGIO MILITAR AM Pregão 6 2022 ITEM 01	M²	VALOR UNITÁRIO
	120,03	1,42
UASG 154045 FUND UNIV FED MT Pregão 27 2022 ITENS 01 A 11	M²	VALOR UNITÁRIO
	472,76	51,33
UASG 158125 IFCATARINENSE Pregão 100 2021 ITEM 01	M²	VALOR UNITÁRIO
	73,00	1,72
UASG 158144 IFMT Pregão 51 2022 ITEM 01	M²	VALOR UNITÁRIO
	51,02	17,45



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

UASG 154359 FUND UNIV FED PAMPA Pregão 25 2022 ITEM 01	M²	VALOR UNITÁRIO
	389,28	2,54
UASG 158276 IFMA Pregão 07 2021	M²	VALOR UNITÁRIO
	765,98	7,49

VALOR DO M²	18,57
-------------	--------------

MAPA DE PREÇOS						
ITENS	LICITAÇÕES PESQUISAS DAS	PESQUISAS ENCONTRADAS	PESQUISAS DESCARTADAS	PESQUISAS UTILIZADAS	VALOR TOTAL	VALOR MÉDIO
VALOR DO M²	76,00	12,00	6,00	6,0	R\$ 18,57	R\$ 3,09

Campus	Val. do m²
Caxias	R\$ 6,70
São Luís Maracanã	R\$ 7,40
São João dos Patos	R\$ 6,64
Pinheiro	R\$ 5,83
Barra do Corda	R\$ 6,35

Para fins de levantamento do valor médio estimado do m², foram consideradas as licitações dentro do intervalo de valores de R\$ 1,00 a 10,00 (um a dez reais), por serem considerados valores inexequíveis, inconsistentes e excessivamente elevados para a realidade dos valores praticados no âmbito do IFMA. (fonte: SUAP/COMPRAS GOVERNAMENTAIS).

Declaro que as pesquisas de mercado foram efetuadas no mês de dezembro do corrente ano, levando em consideração as exigências da INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 73, DE 5 DE AGOSTO DE 2020, atendendo em especial os incisos II do art. 5º e art. 6º.

- 14.1.1.2. Área do Refeitório (e seus espaços úteis) do IFMA Campus São Luís Maracanã: 765,98 m²
- 14.1.1.3. Valor do aluguel aplicado à cessão onerosa de uso do espaço será de : R \$2.366,87 (dois mil e trezentos e sessenta e seis reais e oitenta e sete centavos).



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

14.1.1.4. DETALHAMENTO DA METRAGEM QUADRADA DOS ESPAÇOS DO REFEITÓRIO DO IFMA CAMPUS SÃO LUÍS MARACANÃ.

Ambiente	mZ
Hall de Entrada e corredor externo	220,60
Salão de Refeições	217,95
Condensadores	8,90
Area das Câmaras frias	44,27

Area de acesso às camaras	5,32
Vestiário Feminino	7,54
Area de Corte de Carnes	17,98
Vestiário Masculino	16,34
Banheiro da Sala Administrativa	2,85
Sala Administrativa	10,55
Dispensa	13,81
Area de Material de Limpeza	4,53
Area de Distribuição	37,51
Area de Higienização/devolução de louças	13,69
Area de Produção e Cocção (cozinha)	86,34
Central de Gás envasado	4,33
Depósito	3,17
Deposito	24,06
Depósito de Material de Limpeza	9,74
Sala do Hall de Entrada	5,70
Sala do Hall de Entrada	4,20
Sala do HAll de Entrada	6,60
Total	765,98

- 14.1.1.5. Valor total mensal da concessão onerosa de uso (custo do aluguel), a ser pago pela contratada ao IFMA Campus São Luís Maracanã: R \$23.668,70 (vinte e três mil e seiscentos e sessenta e oito reais e setenta centavos). Neste valor não estão inclusas despesas com taxa e consumos de energia elétrica, água e redes de comunicação, relativa ao espaço que será de responsabilidade da contratada durante a contratação.

14.1.2. DA METODOLOGIA APLICADA À PESQUISA DE PREÇOS PARA CÁLCULO DOS VALORES DAS REFEIÇÕES QUE SERÃO PREPARADAS, OFERTADAS E CONSUMIDAS NO REFEITÓRIO DO IFMA CAMPUS SÃO LUÍS MARACANÃ.

- 14.1.2.1. A equipe de planejamento optou por realizar pesquisa pormenorizada de resultados de licitações análogas realizadas por órgãos públicos no Brasil (prioritariamente instituições de ensino superior, técnico e básico), através de consultas no Portal de Compras Governamentais (<https://www.gov.br/compras/pt-br>). Os comprovantes das consultas realizadas, com termos de homologação dos itens respectivos, encontram-se arroladas no Processo Administrativo n.º 23249.045922.2022-52.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

- 14.1.2.2. Para fins de cálculo dos valores do desjejum, a equipe de planejamento pesquisou 76 (setenta e seis) licitações das quais encontrou objeto similar em apenas 06 (seis) licitações, no entanto só considerou uma média de valores em 4 (quatro) licitações com fornecimento de desjejum (café da manhã) em instituições públicas de educação que realizaram pregões para contratação de serviços de alimentação, com preços considerados como de mercado no âmbito do IFMA;
- 14.1.2.3. Para fins de cálculo dos valores dos lanches (manhã e tarde), a equipe de planejamento pesquisou 76 (setenta e seis) licitações das quais encontrou objeto similar em apenas 14 (catorze) licitações, no entanto só considerou uma média de valores em 10 (dez) licitações com fornecimento de lanches (manhã e tarde) em instituições públicas de educação que realizaram pregões para contratação de serviços de alimentação, com preços considerados como de mercado no âmbito do IFMA;
- 14.1.2.4. Para fins de cálculo dos valores das refeições (almoço e jantar), a equipe de planejamento pesquisou 76 (setenta e seis) licitações das quais encontrou objeto similar em apenas 19 (dezenove) licitações, no entanto só considerou uma média de valores em 11 (onze) licitações com fornecimento de refeições (almoço e jantar) em instituições públicas de educação que realizaram pregões para contratação de serviços de alimentação, com preços considerados como de mercado no âmbito do IFMA, conforme será demonstrado na tabela abaixo:

**Pesquisa de preços em outros órgãos da APF -
Compras governamentais**

IFAL CAMPUS CORURIBE UG 156655 PE 01 2022 ITEM 01	QUANTIDADE			VALOR UNITÁRIO		
		LANCHE			LANCHE	
		80.000,00			R\$ 4,10	
UASG 155008 HOSP UNIV DO PIAUÍ Pregão 00108/2022 ITENS 01 A 05	QUANTIDADE			VALOR UNITÁRIO		
	DESJEJUM	LANCHE	REFEIÇÃO	DESJEJUM	LANCHE	REFEIÇÃO
	4.152,00	9.000,00	9.612,00	R\$ 11,45	R\$ 6,43	R\$ 18,41
UASG 154618 IF BAIANO Pregão 03 2022 ITEM 01	QUANTIDADE			VALOR UNITÁRIO		
			REFEIÇÃO			REFEIÇÃO
			74.000,00			R\$ 15,89
UASG 158125 IF CATARINENSE	QUANTIDADE			VALOR UNITÁRIO		
	DESJEJ	LANCHE	REFEIÇÃO	DESJEJ	LANCHE	REFEIÇÃO



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

Pregão 45 2022 ITENS 01 A 04	UM		ÃO	JUM	E	ÇÃO
	60.000,00	175.000,00	745.000,00	R\$ 2,93	R\$ 11,00	R\$ 12,21
UASG 158276 IFMA Pregão 07 2021 ITENS 01 A 03	QUANTIDADE			VALOR UNITÁRIO		
	DESJEJUM	LANCHE	REFEIÇÃO	DESJEJUM	LANCHE	REFEIÇÃO
	25.840,00	179.200,00	153.640,00	R\$ 3,80	R\$ 3,80	R\$ 11,28
UASG 925045 TJ SC Pregão 159 2022 ITENS 01 E 02	QUANTIDADE			VALOR UNITÁRIO		
		LANCHE	REFEIÇÃO		LANCHE	REFEIÇÃO
		2.500,00	2.500,00		R\$ 22,90	R\$ 38,40
UASG 158131 IFTO Pregão 34 2022 item 01	QUANTIDADE			VALOR UNITÁRIO		
			REFEIÇÃO			REFEIÇÃO
			46.400,00			R\$ 13,48
UASG 925373 SUPERINTEND RO Pregão 627 2022 itens 01 a 04	QUANTIDADE			VALOR UNITÁRIO		
	DESJEJUM	LANCHE	REFEIÇÃO	DESJEJUM	LANCHE	REFEIÇÃO
	50.438,00	2.524,00	97.347,00	R\$ 3,80	R\$ 3,86	R\$ 8,34
UASG 158885 IFES Pregão 3 2022 itens 02 e 03	QUANTIDADE			VALOR UNITÁRIO		
		LANCHE	REFEIÇÃO		LANCHE	REFEIÇÃO
		1,00	1,00		R\$ 8,35	R\$ 19,40
UASG 160528 BASE ADMINISTRATIVA DO CCOMGEX Pregão 026 2022 itens 01 e 04	QUANTIDADE			VALOR UNITÁRIO		
	DESJEJUM		REFEIÇÃO	DESJEJUM		REFEIÇÃO
	4.510,00		6.100,00	R\$ 24,00		R\$ 22,99
UASG 153015 CEFET MG Pregão 1 2022 itens 01 a 03	QUANTIDADE			VALOR UNITÁRIO		
			REFEIÇÃO			REFEIÇÃO
			674.753,00			R\$ 10,30



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

UASG 156655 IFAL Pregão 1 2022 item 01	QUANTIDADE		VALOR UNITÁRIO		
		LANCHE		LANCHE	
		80.000,00		R\$ 4,10	
UASG 154045 FUNDACAO UFMT Pregão 31 2022 itens 01 a 12	QUANTIDADE		VALOR UNITÁRIO		
	DESJEJUM	REFEIÇÃO	DESJEJUM	REFEIÇÃO	
	50.527,00	286.763,00	R\$ 6,11		R\$ 16,44
UASG 158885 IFES Pregão 3 2022 ITEM 03	QUANTIDADE		VALOR UNITÁRIO		
		LANCHE		LANCHE	
		1,00		R\$ 8,35	
UASG 158151 IFES Pregão 20 2022 ITENS 01 E 03	QUANTIDADE		VALOR UNITÁRIO		
		LANCHE		LANCHE	REFEIÇÃO
		1,00		R\$ 21,90	R\$ 48,22
UASG 158319 IFCE Pregão 7 2022 ITENS 01 A 03	QUANTIDADE		VALOR UNITÁRIO		
		LANCHE		LANCHE	REFEIÇÃO
		196.800,00		R\$ 3,17	R\$ 10,00
UASG 153166 UFRRJ Pregão 60 2022 ITENS 01 E 02	QUANTIDADE		VALOR UNITÁRIO		
		LANCHE		LANCHE	REFEIÇÃO
		1,00		R\$ 42,13	R\$ 48,45
UASG 158295 IFMA Pregão 2 2022 ITENS 01 A 56	QUANTIDADE		VALOR UNITÁRIO		
		LANCHE		LANCHE	
		56,00		R\$ 4,14	
UASG 158121 IFNORTE MG Pregão 13 2022 ITENS 01 A 05	QUANTIDADE		VALOR UNITÁRIO		
		REFEIÇÃO			REFEIÇÃO



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

			90.000,00			R\$ 16,02
UASG 158125 IFCATARINENSE Pregão 61 2022 ITEM 01	QUANTIDADE			VALOR UNITÁRIO		
			REFEIÇÃO			REFEIÇÃO
			50.000,00			R\$ 19,60
UASG 160165-8 DEP. SUPRIMENTO Pregão 11 2022 ITENS 01 A 54	QUANTIDADE			VALOR UNITÁRIO		
		LANCHE			LANCHE	
		54,00			R\$ 1,63	
UASG 158141 IFRS Pregão 40 2022 ITEM 01	QUANTIDADE			VALOR UNITÁRIO		
			REFEIÇÃO			REFEIÇÃO
			1,00			R\$ 52,97
UASG 153166 MEC UFRRJ Pregão 65 2022 ITEM 01	QUANTIDADE			VALOR UNITÁRIO		
			REFEIÇÃO			REFEIÇÃO
			1,00			R\$ 35,13
UASG 153166 MEC UFRRJ Pregão 66 2022 ITEM 01	QUANTIDADE			VALOR UNITÁRIO		
			REFEIÇÃO			REFEIÇÃO
			1,00			R\$ 48,11

DESJEJUM	16,64
LANCHE	47,93
REFEIÇÃO	163,03

MAPA DE PREÇOS						
ITENS	LICITAÇÕES PESQUISADAS	PESQUISAS ENCONTRADAS	PESQUISAS DESCARTADAS	PESQUISAS UTILIZADAS	VALOR TOTAL	VALOR MÉDIO



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

Desjejum - Café da manhã	76,00	6,00	2,00	4,00	R\$ 16,64	R\$ 4,16
Lanche - Manhã e Tarde	76,00	14,00	4,00	10,00	R\$ 47,93	R\$ 4,79
Refeição - Almoço e Jantar	76,00	19,00	8,00	11,00	R\$ 163,03	R\$ 14,82

Para fins de levantamento dos valores médios estimados dos itens (refeições), foram consideradas as licitações dentro do intervalo de valores de R\$ 10,00 a 20,00 (dez a vinte reais), por serem considerados valores inexequíveis, inconsistentes e excessivamente elevados para a realidade dos valores praticados no âmbito do IFMA, os valores fora desse intervalo. (fonte: COMPRAS GOVERNAMENTAIS).

Declaro que as pesquisas de mercado foram efetuadas no mês de dezembro do corrente ano, levando em consideração as exigências da INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 73, DE 5 DE AGOSTO DE 2020, atendendo em especial os incisos II do art. 5º e art. 6º.

14.1.3. CÁLCULO FINAL PARA ESTIMATIVA DE CUSTO DA CONTRATAÇÃO

#		Média de Preços da Pesquisa	Quantidade	Valor Estimado
1	Café da Manhã	R\$4,20	15.000	63.000,00
2	Almoço	R\$ 14,80	70.000	1.036.000,00
3	Jantar	R\$ 14,80	20.000	296.000,00
4	Lanche	R\$ 4,80	120.000	576.000,00

Valor total estimado para a contratação: R\$ 1.971.000,00 (um milhão e novecentos mil reais)

14.1.4. Em anexo ao Estudo Preliminar encontram-se os comprovantes das origens dos preços escolhidos na pesquisa de preços, com os termos de homologação das respectivas licitações citadas nas tabelas dos presentes tópicos.

15. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

- 15.1. A equipe de planejamento avalia que apesar do objeto licitado ser divisível, o parcelamento dos itens não seria a alternativa mais adequada para a solução da contratação em tela, em função dos seguintes motivos:
- 15.1.1. Ser tecnicamente inviável – o parcelamento do objeto contratado poderá resultar em vários contratos e/ou ocasionar desinteresse por algum item licitado (item deserto), resultando em problemas operacionais de gestão, pagamento e fiscalização; e atendimento parcial da solução como um todo, sendo necessário uma complementação da mesma, com novo processo licitatório, ocasionando a suspensão de fornecimento do item;
 - 15.1.2. Ser economicamente inviável – o parcelamento do objeto, resultaria num aumento dos preços, uma vez que cada empresa vencedora teria que montar uma estrutura física, de equipamentos, de pessoal, de transporte, etc., independente de qual item seja vencedor, ocasionando um valor maior na proposta por item; além da possibilidade da realização de mais de um certame no caso de item deserto tornando mais oneroso para administração com aumento dos custos processuais e, deixando de atender a demanda em tempo hábil.
 - 15.1.3. Perda de escala – pela singularidade do objeto licitado, do cardápio diferenciado e da exigência do posto de serviço mais próximo ao local da prestação dos serviços, percebe-se que parcelando a solução haveria uma tendência de aumento dos preços por item dos licitantes em função de apropriação dos custos num quantitativo menor, já ocasionando perda em escala.
 - 15.1.4. Restrição ao mercado e diminuição da competitividade – numa análise simplória tem-se que o parcelamento do objeto resultaria num aumento da competitividade dos licitantes e melhor aproveitamento do mercado, uma vez que haveria maior disputa por item pelos licitantes. Entretanto, como foi mencionado anteriormente, pelas especificações e condições do objeto a ser contratado, acredita-se que o parcelamento da solução poderia diminuir o interesse das empresas em participar do certame, uma vez que irá ter uma apropriação maior dos custos num quantitativo menor por item, já que se faz necessário a instalação na cidade de um posto técnico de atendimento administrativo, independente de qual item seja o vencedor.
- 15.2. Portanto, pelos motivos apresentados, é técnica, econômica e organizacionalmente prejudicial a divisão do objeto e da solução desejada em parcelas. Sendo assim, o termo de referência deverá conter 4 itens (café da manhã, lanche, almoço e jantar), alocados em um único grupo.

16. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

- 16.1. Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para que o objetivo desta contratação seja atingido. A contratação consta de entregar solução completa de fornecimento de serviços de alimentação e controle de acesso e uso.

17. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

- 17.1. A presente contratação trata-se de eminente interesse institucional estratégico, em atendimento às resoluções institucionais em vigor no IFMA, visando manter o fornecimento de refeições diárias no Refeitório Institucional do IFMA Campus São Luís Maracanã, aos discentes regularmente matriculados, uma vez que a alimentação de qualidade é condição indispensável ao pleno desenvolvimento acadêmico, social e de convivência estudantil: de forma gratuita aos discentes residentes em Regime de Internato Pleno (R.I.P.); alunos



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

beneficiários dos Programas da Assistência Estudantil, alunos em situação de vulnerabilidade econômica, nos termos da Política de Assistência ao Educando IFMA, formalizada através da Resolução nº 114/2017/CONSUP/IFMA,

- 17.2. No âmbito geral, o fornecimento de refeições ao público discente da Instituição poderá democratizar as condições de permanência dos jovens na educação pública federal, minimizando os efeitos das desigualdades sociais e regionais na permanência e conclusão dos ciclos educacionais, nas diversas modalidades e níveis. Espera-se ainda, a médio e longo prazo, reduzir as taxas de retenção e evasão e contribuir para a promoção da inclusão social pela educação.
- 17.3. Em análise realizada no âmbito do mapa estratégico da Instituição, como adequação ao planejamento estratégico institucional, indicamos que a terceirização do refeitório, dentro da modelagem de negócios do IFMA poderá proporcionar à gestão do campus o alinhamento aos:
- 17.3.1. Pilares Estratégicos Institucionais:
 - 17.3.1.1. Eficiência na Execução dos processos internos
 - 17.3.1.2. Eficiência na gestão
 - 17.3.2. Desafios internos para cumprir o papel institucional:
 - 17.3.3. Padronização dos Procedimentos
 - 17.3.4. Desafios da gestão de recursos financeiros:
 - 17.3.5. "Otimizar a utilização dos recursos";
 - 17.3.6. "Racionalizar os gastos com manutenção" e
 - 17.3.7. "Otimizar a utilização dos recursos".
 - 17.3.8. O mapa estratégico indica ainda a necessidade de "otimizar a aplicação de recursos orçamentários", como pode ser verificado nas imagens abaixo.
 - 17.3.9. A contratação de serviços de alimentação encontra-se lançada no Plano Anual de Contratações - PAC 2023 e registrada no PGC 2022 do IFMA Campus São Luís Maracanã - UASG 158276 sob o item n. xxxx

18. Resultados Pretendidos

18.1. A Contratação de empresa especializada para preparo e fornecimento de refeições no Refeitório do IFMA Campus São Luís Maracanã, visa:

- 18.1.1. atender com qualidade a comunidade estudantil e demais projetos do IFMA Campus São Luís Maracanã, servindo refeições balanceadas e higienicamente seguras de maneira gratuita ou a baixo custo ao público discente da Instituição e ; oferecer refeições que supram as necessidades alimentares dos estudantes, com vistas à otimização do tempo em prol de sua vida acadêmica;
- 18.1.2. ampliar as condições de permanência de estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica;
- 18.1.3. trazer economia de recursos e esforços administrativos para a gestão de um refeitório institucional com a escala do que o IFMA Campus São Luís Maracanã possui

19. Providências a serem Adotadas

- 19.1. No que tange às decisões voltadas ao ambiente administrativo e organizacional da



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

Instituição, são necessárias as seguintes providências, com efeito imediato após a aprovação do Termo de Referência:

- 19.1.1. Indicação do fiscal ou fiscais responsáveis pela fiscalização do contrato oriundo desta contratação.
- 19.1.2. Capacitação para a força de trabalho do IFMA Campus São Luís Maracanã quanto à fiscalização de contratos e serviços, à luz da Lei de Licitações e contratos e da Instrução Normativa no 05.2017.

20. Possíveis Impactos Ambientais

- 20.1. O Termo de referência para contratação deverá conter dispositivo de com orientações para boas práticas ambientais e manejo de resíduos sólidos, visando aos seguintes objetivos.
 - 20.1.1. Compromisso com a sustentabilidade ambiental, econômica e social na Administração Pública Federal nos limites contratuais e orientando-se pelos preceitos legais que tratam de boas práticas ambientais;
 - 20.1.2. Eliminação do desperdício visando contínua melhoria dos processos e redução de gasto público;
 - 20.1.3. Incentivo à implementação de ações de eficiência energética nas edificações onde se situa o Refeitório;
 - 20.1.4. Ações em conjunto/parceria com os órgãos responsáveis do Instituto;
 - 20.1.5. Estímulo de ações para o consumo responsável dos recursos naturais e bens públicos, por exemplo, uso racional da água e das edificações;
 - 20.1.6. gestão integrada de resíduos pós-consumo, inclusive destinação ambientalmente correta;

21. Declaração de Viabilidade

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

22. Justificativa da Viabilidade

- 22.1. Consideradas as informações, motivações e características do objeto pretendido, a Equipe de Planejamento da Contratação, nos termos do art. 24, parágrafo 1º, inciso XII da Instrução Normativa n. 40/2020/SEGES/Ministério da Economia, declara como **VIÁVEL** a contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de alimentação no Refeitório do IFMA Campus São Luís Maracanã, uma vez que é viável, necessária e adequada a esta instituição.

23. Responsáveis

- 23.1. Arnaldo Cunha de Aguiar Júnior - Professor, SIAPE nº 1564802
- 23.2. Darlan Gama Martins - Técnico em Contabilidade, SIAPE: 1572442
- 23.3. Julio Garcia Neto - Técnico em Agropecuária, SIAPE: 1466079.

Município de São Luís, 29 de dezembro de 2022.

Identificação e assinatura do servidor (ou equipe) responsável



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

Arnaldo Cunha de Aguiar Júnior - Professor, SIAPE nº 1564802

Darlan Gama Martins - Técnico em Contabilidade, SIAPE: 1572442

Julio Garcia Neto - Técnico em Agropecuária, SIAPE: 1466079

Anexos:

I – Mapa de gerenciamento de riscos;

II – *Mapa de Preços*



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís
Maracanã

Processo Administrativo nº 23249.045922.2022-52

ANEXO
MAPA DE GERENCIAMENTO DE RISCOS PARA CONTRATAÇÃO
DE EMPRESA PARA OS SERVIÇOS DE REFEITÓRIO /
RESTAURANTE

MAPA DE RISCO PARA A FASE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO				
ETAPA:	ELABORAÇÃO DE ESTUDOS PRELIMINARES			
RISCO:	Estudos preliminares deficiente			
DANO:	Licitação fracassada, deserta ou contratação deficiente			
PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA:			Alta	IMPACTO: Alto
AÇÃO PREVENTIVA:		Verificar se o ETP contempla, no que couber, os requisitos previstos no §1º, art. 24, da IN/MPDG nº 05, de 26 de maio de 2017.		
AÇÃO DE CONTINGÊNCIA:		Corrigir as deficiências detectadas nos estudos preliminares.		
RESPONSÁVEL		Equipe de Planejamento		
ETAPA:	ELABORAÇÃO DO Termo de Referência			
RISCO:	Falha na elaboração do Termo de referência			
DANO:	Licitação fracassada, deserta ou contratação deficiente			
PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA:			Alta	IMPACTO: Alto
AÇÃO PREVENTIVA:		1 - Adotar modelo da AGU. 2 - Pôr em destaque as informações mais relevantes dos instrumentos.		
AÇÃO DE CONTINGÊNCIA:		1 - Revisão do Termo de Referência Básico. 2 - Incluir as instruções ausentes. 3 - Separar Instruções relevantes do Termo de Referência, incluído como anexos.		
RESPONSÁVEL		Requerente / Demandante / Equipe de Planejamento		
MAPA DE RISCO PARA A FASE DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR				
ETAPA:	ELABORAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO			

RISCO:	Restrição da competitividade, impugnação do edital			
DANO:	Retardamento, anulação ou revogação da Licitação			
PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA:			Alta	IMPACTO: Alto
AÇÃO PREVENTIVA:	<i>1 - Verificar a existência de cláusulas restritivas ou passivas de nulidades. 2 - Adotar editais modelos padrões da AGU.</i>			
AÇÃO DE CONTINGÊNCIA:	<i>1 - Retirar as cláusulas restritivas ou passivas de nulidades, ajustar os termos do edital.</i>			
RESPONSÁVEL	<i>Comissão de Licitação / Pregoeiro</i>			

ETAPA:	PROCESSAMENTO DA LICITAÇÃO			
RISCO:	Julgamento desvinculado do instrumento convocatório.			
DANO:	Recursos administrativos e judiciais, suspensão, retardamento da finalização ou revogação/anulação da Licitação.			
PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA:			Média	IMPACTO: Alto
AÇÃO PREVENTIVA:	<i>Evitar julgamento sem apoio da Equipe Técnica e Jurídica.</i>			
AÇÃO DE CONTINGÊNCIA:	<i>Responder os recursos apoiados por Equipe Técnica e Jurídica.</i>			
RESPONSÁVEL	<i>Pregoeiro</i>			

ETAPA:	ADJUDICAÇÃO/HOMOLOGAÇÃO			
RISCO:	Adjudicação/Homologação para empresa que não ofertou a proposta mais vantajosa.			
DANO:	Recursos administrativos e judiciais, suspensão, retardamento da finalização ou revogação/anulação da Licitação, problemas na gestão do contrato.			
PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA:			Média	IMPACTO: Alto
AÇÃO PREVENTIVA:	<i>Atentar se todos os requisitos do Termo de Referência e seus anexos e Edital da Licitação foram plenamente atendidos pela primeira colocada.</i>			
AÇÃO DE CONTINGÊNCIA:	<i>Encaminhar à autoridade competente o processo para aprovação do Procedimento</i>			
RESPONSÁVEL	<i>Autoridade superior.</i>			

MAPA DE RISCO PARA A FASE DA GESTÃO DO CONTRATO				
ETAPA:	FORMALIZAÇÃO DO CONTRATO			
RISCO:	Recusa de assinatura e/ou da apresentação das garantias caso exigidas.			
DANO:	Descontinuidade da prestação dos serviços e transtornos para a administração.			
PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA:			Baixo	IMPACTO: Alto

AÇÃO PREVENTIVA:		Garantir na fase habilitatória que a empresa selecionada reúna as condições técnico-operacional e financeira necessárias à execução do objeto.		
AÇÃO DE CONTINGÊNCIA:		1 - Realizar análise minuciosa da documentação de habilitação e demais obrigações da contratada. 2 - Sugerir a convocação da segunda colocada, nos termos da primeira.		
RESPONSÁVEL		Gestão de Contratos.		
ETAPA:	PUBLICAÇÃO DO CONTRATO			
RISCO:	Falta de publicidade do Ato Administrativo			
DANO:	Descumprimento de formalidade legal			
PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA:		Alta	IMPACTO:	Baixa
AÇÃO PREVENTIVA:		Adoção de checklist contemplando o item "publicação do contrato".		
AÇÃO DE CONTINGÊNCIA:		Publicar o contrato tão logo seja detectado a ausência de publicidade.		
RESPONSÁVEL		Gestor de Contratos		
ETAPA:	DESIGNAÇÃO DO GESTOR E FISCAL DO CONTRATO			
RISCO:	Designação de servidor sem conhecimento técnico do objeto do contrato.			
DANO:	Comprometimento dos resultados esperados. Responsabilização Subsidiária da Administração			
PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA:		Média	IMPACTO:	Alto
AÇÃO PREVENTIVA:		Indicar servidores com conhecimento técnico na área do objeto do contrato e treiná-lo.		
AÇÃO DE CONTINGÊNCIA:		Terceirizar serviços especializados para auxiliar o fiscal na fiscalização do objeto do contrato.		
RESPONSÁVEL		Demandante e Setor de Contratos		
ETAPA:	ACOMPANHAMENTO DAS AÇÕES E PRAZOS			
RISCO:	Atrasos nas execuções das etapas e não conformidade das ações em acordo com o solicitado			
DANO:	Atraso no concurso, risco adiamento ou anulação, riscos de denúncias e processos			
PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA:		Média	IMPACTO :	Alto
AÇÃO PREVENTIVA:		Acompanhamento dessas atividades programadas, com cobrança dos prazos e das conformidades do estabelecido no contrato		
AÇÃO DE CONTINGÊNCIA:		Dialogar com a empresa a partir de reuniões corretivas, solicitar refazer ações julgadas inadequadas, abrir procedimento para apurar responsabilidade e se há a necessidade de repetição de todo o		

	<i>Concurso</i>
RESPONSÁVEL	<i>Gestor e Fiscal de Contrato</i>

ETAPA:	SANÇÕES			
RISCO:	Rito processual inadequado ou que não oferece garantias do contraditório e ampla defesa.			
DANO:	Impossibilidade de reparação dos prejuízos ocorridos.			
PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA:		Média	IMPACTO :	Alto
AÇÃO PREVENTIVA:	<i>Estabelecer, mediante normativo interno, os ritos do processo administrativo disciplinar.</i>			
AÇÃO DE CONTINGÊNCIA:	<i>Oferecer as garantias constitucionais à empresa acusada.</i>			
RESPONSÁVEL	<i>Comissão de Apuração de Responsabilidade</i>			

Pesquisa de preços em outros órgãos da APF - Compras

Pesquisa de preços para os itens de desjejum, lanche

IFAL CAMPUS CORURIBE UG 156655 PE 01 2022 ITEM 01	QUANTIDADE			V.
		LANCHE		
		80.000,00		
UASG 155008 HOSP UNIV DO PIAUÍ Pregão 00108/2022 ITENS 01 A 05	QUANTIDADE			V.
	DESJEJUM	LANCHE	REFEIÇÃO	DESJEJUM
	4.152,00	9.000,00	9.612,00	R\$ 11,45
UASG 154618 IF BAIANO Pregão 03 2022 ITEM 01	QUANTIDADE			V.
			REFEIÇÃO	
			74.000,00	
UASG 158125 IF CATARINENSE Pregão 45 2022 ITENS 01 A 04	QUANTIDADE			V.
	DESJEJUM	LANCHE	REFEIÇÃO	DESJEJUM
	60.000,00	175.000,00	745.000,00	R\$ 2,93
UASG 158276 IFMA Pregão 07 2021 ITENS 01 A 03	QUANTIDADE			V.
	DESJEJUM	LANCHE	REFEIÇÃO	DESJEJUM
	25.840,00	179.200,00	153.640,00	R\$ 3,80
UASG 925045 TJ SC Pregão 159 2022 ITENS 01 E 02	QUANTIDADE			V.
		LANCHE	REFEIÇÃO	
		2.500,00	2.500,00	
UASG 158131 IFTO Pregão 34 2022 item 01	QUANTIDADE			V.
			REFEIÇÃO	
			46.400,00	
UASG 925373 SUPERINTEND RO Pregão 627 2022 itens 01 a 04	QUANTIDADE			V.
	DESJEJUM	LANCHE	REFEIÇÃO	DESJEJUM
	50.438,00	2.524,00	97.347,00	R\$ 3,80
UASG 158885 IFES Pregão 3 2022 itens 02 e 03	QUANTIDADE			V.
		LANCHE	REFEIÇÃO	
		1,00	1,00	
UASG 160528 BASE ADMINISTRATIVA DO CCOMGEX Pregão 026 2022 itens 01 e 04	QUANTIDADE			V.
	DESJEJUM		REFEIÇÃO	DESJEJUM
	4.510,00		6.100,00	R\$ 24,00
UASG 153015 CEFET MG Pregão 1 2022 itens 01 a 03	QUANTIDADE			V.
			REFEIÇÃO	
			674.753,00	
UASG 156655 IFAL Pregão 1 2022 item 01	QUANTIDADE			V.
		LANCHE		
		80.000,00		
UASG 154045 FUNDAÇÃO UFMT Pregão 31 2022 itens 01 a 12	QUANTIDADE			V.
	DESJEJUM		REFEIÇÃO	DESJEJUM
	50.527,00		286.763,00	R\$ 6,11
UASG 158885 IFES Pregão 3 2022 ITEM 03	QUANTIDADE			V.
		LANCHE		
		1,00		
UASG 158151 IFES Pregão 20 2022 ITENS 01 E 03	QUANTIDADE			V.
		LANCHE	REFEIÇÃO	
		1,00	1,00	
UASG 158319 IFCE Pregão 7 2022 ITENS 01 A 03	QUANTIDADE			V.
		LANCHE	REFEIÇÃO	
		196.800,00	86.800,00	
UASG 153166 UFRRJ Pregão 60 2022 ITENS 01 E 02	QUANTIDADE			V.
		LANCHE	REFEIÇÃO	

2022 ITENS 01 E 02		1,00	1,00	
UASG 158295 IFMA Pregão 2 2022 ITENS 01 A 56	QUANTIDADE			V.
		LANCHE		
		56,00		
UASG 158121 IFNORTE MG Pregão 13 2022 ITENS 01 A 05	QUANTIDADE			V.
			REFEIÇÃO	
			90.000,00	
UASG 158125 IFCATARINENSE Pregão 61 2022 ITEM 01	QUANTIDADE			V.
			REFEIÇÃO	
			50.000,00	
UASG 160165-8 DEP. SUPRIMENTO Pregão 11 2022 ITENS 01 A 54	QUANTIDADE			V.
		LANCHE		
		54,00		
UASG 158141 IFRS Pregão 40 2022 ITEM 01	QUANTIDADE			V.
			REFEIÇÃO	
			1,00	
UASG 153166 MEC UFRRJ Pregão 65 2022 ITEM 01	QUANTIDADE			V.
			REFEIÇÃO	
			1,00	
UASG 153166 MEC UFRRJ Pregão 66 2022 ITEM 01	QUANTIDADE			V.
			REFEIÇÃO	
			1,00	

DESJEJUM 16,64
LANCHE 47,93
REFEIÇÃO 163,03

MAPA DE PREÇOS				
ITENS	LICITAÇÕES PESQUISADA	PESQUISAS ENCONTRADAS	PESQUISAS DESCARTADA	PESQUISAS UTILIZADAS
Desjejum - Café da manhã	76,00	6,00	2,00	4,00
Lanche - Manhã e Tarde	76,00	14,00	4,00	10,00
Refeição - Almoço e Jantar	76,00	19,00	8,00	11,00

Pesquisa de preços em outros órgãos da APF - Compras

Pesquisa de preços para o item de concessão c

UASG 158516 IFSC Pregão 21103 2022 ITEM 01	M²	VALOR UNITÁRIO
	44,40	2,95
UASG 154041 FUND UNIV DO MA Pregão 35 2022 ITENS 03 E 08 A	M²	VALOR UNITÁRIO
	116,17	20,92
UASG 158123 IFMG Pregão 60 2022 ITEM 01	M²	VALOR UNITÁRIO
	51,70	20,06
UASG 154041 FUND UNIV DO MA Pregão 34 2022 ITEM 01	M²	VALOR UNITÁRIO
	213,53	15,97
UASG 158406 IFBA Pregão 1 2022 ITEM 01	M²	VALOR UNITÁRIO
	49,26	2,46
UASG 158153 IFGO Pregão 4 2022 item 01	M²	VALOR UNITÁRIO
	17,40	21,62
UASG 160013 COLEGIO MILITAR AM Pregão 6 2022 ITEM 01	M²	VALOR UNITÁRIO
	120,03	1,42
UASG 154045 FUND UNIV FED MT Pregão 27 2022 ITENS 01 A 11	M²	VALOR UNITÁRIO
	472,76	51,33

UASG 158125 IFCATARINENSE Pregão 100 2021 ITEM 01	M² 73,00	VALOR UNITÁRIO 1,72
UASG 158144 IFMT Pregão 51 2022 ITEM 01	M² 51,02	VALOR UNITÁRIO 17,45
UASG 154359 FUND UNIV FED PAMPA Pregão 25 2022 ITEM	M² 389,28	VALOR UNITÁRIO 2,54
UASG 158276 IFMA Pregão 07 2021	M² 765,98	VALOR UNITÁRIO 7,49

VALOR DO M²	18,57
-------------	--------------

MAPA DE PREÇOS				
ITENS	LICITAÇÕES PESQUISADA	PESQUISAS ENCONTRADAS	PESQUISAS DESCARTADA	PESQUISAS UTILIZADAS
VALOR DO M²	76,00	12,00	6,00	6,0

Campus	Val. do m²
Caxias	R\$ 6,70
São Luís Maracanã	R\$ 7,40
São João dos Patos	R\$ 6,64
Pinheiro	R\$ 5,83
Barra do Corda	R\$ 6,35

valores de R\$ 10,00 a 20,00 (dez a vinte reais) e para o item de concenssão, foram consideradas somer da INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 73, DE 5 DE AGOSTO DE 2020, atendimento em especial os incisos II c

governamentais

es e refeições

ALOR UNITÁRIO	
LANCHE	
R\$ 4,10	
ALOR UNITÁRIO	
LANCHE	REFEIÇÃO
R\$ 6,43	R\$ 18,41
ALOR UNITÁRIO	
	REFEIÇÃO
	R\$ 15,89
ALOR UNITÁRIO	
LANCHE	REFEIÇÃO
R\$ 11,00	R\$ 12,21
ALOR UNITÁRIO	
LANCHE	REFEIÇÃO
R\$ 3,80	R\$ 11,28
ALOR UNITÁRIO	
LANCHE	REFEIÇÃO
R\$ 22,90	R\$ 38,40
ALOR UNITÁRIO	
	REFEIÇÃO
	R\$ 13,48
ALOR UNITÁRIO	
LANCHE	REFEIÇÃO
R\$ 3,86	R\$ 8,34
ALOR UNITÁRIO	
LANCHE	REFEIÇÃO
R\$ 8,35	R\$ 19,40
ALOR UNITÁRIO	
	REFEIÇÃO
	R\$ 22,99
ALOR UNITÁRIO	
	REFEIÇÃO
	R\$ 10,30
ALOR UNITÁRIO	
LANCHE	
R\$ 4,10	
ALOR UNITÁRIO	
	REFEIÇÃO
	R\$ 16,44
ALOR UNITÁRIO	
LANCHE	
R\$ 8,35	
ALOR UNITÁRIO	
LANCHE	REFEIÇÃO
R\$ 21,90	R\$ 48,22
ALOR UNITÁRIO	
LANCHE	REFEIÇÃO
R\$ 3,17	R\$ 10,00
ALOR UNITÁRIO	
LANCHE	REFEIÇÃO

R\$ 42,13	R\$ 48,45
ALOR UNITÁRIO	
LANCHE	
R\$ 4,14	
ALOR UNITÁRIO	
	REFEIÇÃO
	R\$ 16,02
ALOR UNITÁRIO	
	REFEIÇÃO
	R\$ 19,60
ALOR UNITÁRIO	
LANCHE	
R\$ 1,63	
ALOR UNITÁRIO	
	REFEIÇÃO
	R\$ 52,97
ALOR UNITÁRIO	
	REFEIÇÃO
	R\$ 35,13
ALOR UNITÁRIO	
	REFEIÇÃO
	R\$ 48,11

VALOR TOTAL	VALOR MÉDIO
R\$ 16,64	R\$ 4,16
R\$ 47,93	R\$ 4,79
R\$ 163,03	R\$ 14,82

sgovernamentais
 onerosa

VALOR TOTAL	VALOR MÉDIO
R\$ 18,57	R\$ 3,09

ite as licitações dentro do

lo art. 5º e art. 6º.

Pesquisa de preços em outros órgãos da APF - Compras governamentais

Pesquisa de preços para o item de concessão onerosa

UASG 158516 IFSC Pregão 21103 2022 ITEM 01	M²	VALOR UNITÁRIO				
	44,40	2,95				
UASG 154041 FUND UNIV DO MA Pregão 35 2022 ITENS 03 E 08 A	M²	VALOR UNITÁRIO				
	116,17	20,92				
UASG 158123 IFMG Pregão 60 2022 ITEM 01	M²	VALOR UNITÁRIO				
	51,70	20,06				
UASG 154041 FUND UNIV DO MA Pregão 34 2022 ITEM 01	M²	VALOR UNITÁRIO				
	213,53	15,97				
UASG 158406 IFBA Pregão 1 2022 ITEM 01	M²	VALOR UNITÁRIO				
	49,26	2,46				
UASG 158153 IFGO Pregão 4 2022 item 01	M²	VALOR UNITÁRIO				
	17,40	21,62				
UASG 160013 COLEGIO MILITAR AM Pregão 6 2022 ITEM 01	M²	VALOR UNITÁRIO				
	120,03	1,42				
UASG 154045 FUND UNIV FED MT Pregão 27 2022 ITENS 01 A 11	M²	VALOR UNITÁRIO				
	472,76	51,33				
UASG 158125 IFCATARINENSE Pregão 100 2021 ITEM 01	M²	VALOR UNITÁRIO				
	73,00	1,72				
UASG 158144 IFMT Pregão 51 2022 ITEM 01	M²	VALOR UNITÁRIO				
	51,02	17,45				
UASG 154359 FUND UNIV FED PAMPA Pregão 25 2022 ITEM 01	M²	VALOR UNITÁRIO				
	389,28	2,54				
UASG 158276 IFMA Pregão 07 2021	M²	VALOR UNITÁRIO				
	765,98	7,49				
VALOR DO M²	18,57					
MAPA DE PREÇOS						
ITENS	LICITAÇÕES	PESQUISAS	PESQUISAS	PESQUISAS	VALOR TOTAL	VALOR MÉDIO

ITEM	PESQUISADA	ENCONTRADAS	DESCARTADA	UTILIZADAS	VALOR TOTAL	VALOR MÉDIO
VALOR DO M²	76,00	12,00	6,00	6,0	R\$ 18,57	R\$ 3,09
Campus	Val. do m²					
Caxias	R\$ 6,70					
São Luís Maracanã	R\$ 7,40					
São João dos Patos	R\$ 6,64					
Pinheiro	R\$ 5,83					
Barra do Corda	R\$ 6,35					
valores de R\$ 10,00 a 20,00 (dez a vinte reais) e para o item de concensação, foram consideradas somente as licitações dentro do						
da INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 73, DE 5 DE AGOSTO DE 2020, atendendo em especial os incisos II do art. 5º e art. 6º.						

Pesquisa de preços em outros órgãos da APF - Compras

IFAL CAMPUS CORURIBE UG 156655 PE 01 2022 ITEM 01	QUANTIDADE			V.
		LANCHE		
		80.000,00		
UASG 155008 HOSP UNIV DO PIAUÍ Pregão 00108/2022 ITENS 01 A 05	QUANTIDADE			V.
	DESJEJUM	LANCHE	REFEIÇÃO	DESJEJUM
	4.152,00	9.000,00	9.612,00	R\$ 11,45
UASG 154618 IF BAIANO Pregão 03 2022 ITEM 01	QUANTIDADE			V.
			REFEIÇÃO	
			74.000,00	
UASG 158125 IF CATARINENSE Pregão 45 2022 ITENS 01 A 04	QUANTIDADE			V.
	DESJEJUM	LANCHE	REFEIÇÃO	DESJEJUM
	60.000,00	175.000,00	745.000,00	R\$ 2,93
UASG 158276 IFMA Pregão 07 2021 ITENS 01 A 03	QUANTIDADE			V.
	DESJEJUM	LANCHE	REFEIÇÃO	DESJEJUM
	25.840,00	179.200,00	153.640,00	R\$ 3,80
UASG 925045 TJ SC Pregão 159 2022 ITENS 01 E 02	QUANTIDADE			V.
		LANCHE	REFEIÇÃO	
		2.500,00	2.500,00	
UASG 158131 IFTO Pregão 34 2022 item 01	QUANTIDADE			V.
			REFEIÇÃO	
			46.400,00	
UASG 925373 SUPERINTEND RO Pregão 627 2022 itens 01 a 04	QUANTIDADE			V.
	DESJEJUM	LANCHE	REFEIÇÃO	DESJEJUM
	50.438,00	2.524,00	97.347,00	R\$ 3,80
UASG 158885 IFES Pregão 3 2022 itens 02 e 03	QUANTIDADE			V.
		LANCHE	REFEIÇÃO	
		1,00	1,00	
UASG 160528 BASE ADMINISTRATIVA DO CCOMGEX Pregão 026 2022 itens 01 e 04	QUANTIDADE			V.
	DESJEJUM		REFEIÇÃO	DESJEJUM
	4.510,00		6.100,00	R\$ 24,00
UASG 153015 CEFET MG Pregão 1 2022 itens 01 a 03	QUANTIDADE			V.
			REFEIÇÃO	
			674.753,00	
UASG 156655 IFAL Pregão 1 2022 item 01	QUANTIDADE			V.
		LANCHE		
		80.000,00		
UASG 154045 FUNDAÇÃO UFMT Pregão 31 2022 itens 01 a 12	QUANTIDADE			V.
	DESJEJUM		REFEIÇÃO	DESJEJUM
	50.527,00		286.763,00	R\$ 6,11
UASG 158885 IFES Pregão 3 2022 ITEM 03	QUANTIDADE			V.
		LANCHE		
		1,00		
UASG 158151 IFES Pregão 20 2022 ITENS 01 E 03	QUANTIDADE			V.
		LANCHE	REFEIÇÃO	
		1,00	1,00	
UASG 158319 IFCE Pregão 7 2022 ITENS 01 A 03	QUANTIDADE			V.
		LANCHE	REFEIÇÃO	
		196.800,00	86.800,00	
UASG 153166 UFRRJ Pregão 60 2022 ITENS 01 E 02	QUANTIDADE			V.
		LANCHE	REFEIÇÃO	
		1,00	1,00	
UASG 158295 IFMA Pregão 2	QUANTIDADE			V.

UASG 150290 IFMA Pregão 2 2022 ITENS 01 A 56		LANCHE		
		56,00		
UASG 158121 IFNORTE MG Pregão 13 2022 ITENS 01 A 05	QUANTIDADE			V.
			REFEIÇÃO	
			90.000,00	
UASG 158125 IFCATARINENSE Pregão 61 2022 ITEM 01	QUANTIDADE			V.
			REFEIÇÃO	
			50.000,00	
UASG 160165-8 DEP. SUPRIMENTO Pregão 11 2022 ITENS 01 A 54	QUANTIDADE			V.
		LANCHE		
		54,00		
UASG 158141 IFRS Pregão 40 2022 ITEM 01	QUANTIDADE			V.
			REFEIÇÃO	
			1,00	
UASG 153166 MEC UFRRJ Pregão 65 2022 ITEM 01	QUANTIDADE			V.
			REFEIÇÃO	
			1,00	
UASG 153166 MEC UFRRJ Pregão 66 2022 ITEM 01	QUANTIDADE			V.
			REFEIÇÃO	
			1,00	

DESJEJUM	16,64
LANCHE	47,93
REFEIÇÃO	163,03

MAPA DE PREÇOS				
ITENS	LICITAÇÕES PESQUISADA	PESQUISAS ENCONTRADAS	PESQUISAS DESCARTADA	PESQUISAS UTILIZADAS
Desjejum - Café da manhã	76,00	6,00	2,00	4,00
Lanche - Manhã e Tarde	76,00	14,00	4,00	10,00
Refeição - Almoço e Jantar	76,00	19,00	8,00	11,00

valores de R\$ 10,00 a 20,00 (dez a vinte reais), por serem considerados valores inexequíveis, inconsistentes com a INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 73, DE 5 DE AGOSTO DE 2020, atendendo em especial os incisos II c

governamentais

ALOR UNITÁRIO	
LANCHE	
R\$ 4,10	
ALOR UNITÁRIO	
LANCHE	REFEIÇÃO
R\$ 6,43	R\$ 18,41
ALOR UNITÁRIO	
	REFEIÇÃO
	R\$ 15,89
ALOR UNITÁRIO	
LANCHE	REFEIÇÃO
R\$ 11,00	R\$ 12,21
ALOR UNITÁRIO	
LANCHE	REFEIÇÃO
R\$ 3,80	R\$ 11,28
ALOR UNITÁRIO	
LANCHE	REFEIÇÃO
R\$ 22,90	R\$ 38,40
ALOR UNITÁRIO	
	REFEIÇÃO
	R\$ 13,48
ALOR UNITÁRIO	
LANCHE	REFEIÇÃO
R\$ 3,86	R\$ 8,34
ALOR UNITÁRIO	
LANCHE	REFEIÇÃO
R\$ 8,35	R\$ 19,40
ALOR UNITÁRIO	
	REFEIÇÃO
	R\$ 22,99
ALOR UNITÁRIO	
	REFEIÇÃO
	R\$ 10,30
ALOR UNITÁRIO	
LANCHE	
R\$ 4,10	
ALOR UNITÁRIO	
	REFEIÇÃO
	R\$ 16,44
ALOR UNITÁRIO	
LANCHE	
R\$ 8,35	
ALOR UNITÁRIO	
LANCHE	REFEIÇÃO
R\$ 21,90	R\$ 48,22
ALOR UNITÁRIO	
LANCHE	REFEIÇÃO
R\$ 3,17	R\$ 10,00
ALOR UNITÁRIO	
LANCHE	REFEIÇÃO
R\$ 42,13	R\$ 48,45
ALOR UNITÁRIO	

LANCHE	
R\$ 4,14	
ALOR UNITÁRIO	
	REFEIÇÃO
	R\$ 16,02
ALOR UNITÁRIO	
	REFEIÇÃO
	R\$ 19,60
ALOR UNITÁRIO	
LANCHE	
R\$ 1,63	
ALOR UNITÁRIO	
	REFEIÇÃO
	R\$ 52,97
ALOR UNITÁRIO	
	REFEIÇÃO
	R\$ 35,13
ALOR UNITÁRIO	
	REFEIÇÃO
	R\$ 48,11

VALOR TOTAL	VALOR MÉDIO
R\$ 16,64	R\$ 4,16
R\$ 47,93	R\$ 4,79
R\$ 163,03	R\$ 14,82

ntes e excessivamente

lo art. 5º e art. 6º.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã

ANEXO

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DE EXECUÇÃO DO OBJETO CONTRATADO.

Processo Administrativo nº 23249.045922.2022-52

CONSIDERAÇÕES GERAIS

- 7.2.1. A instituição responsabilizar-se-á pelo pagamento apenas do que for solicitado através do fiscal do contrato.
- 7.2.2. Considerando as peculiaridades do objeto e também os princípios da racionalidade e da economicidade, a empresa vencedora do presente certame deverá comprovar que possui um posto técnico na cidade de São Luís - MA no início da efetiva prestação dos serviços.
- 7.2.3. A instalação de um posto técnico na cidade de São Luís - MA se faz necessário por diversas razões, entre elas, estão:
- a) O serviço que será contratado compreende o preparo, porcionamento e distribuição de refeições prontas e requer bastante cuidado para uma boa prestação, e deve seguir as normas e recomendações técnicas e sanitárias.
 - b) A empresa contratada terá melhores condições de preparar as refeições, observando fatores como higienização e qualidade dos insumos, a temperatura dos alimentos a serem fornecidos e o horário de entrega e distribuição determinado pela administração. Como também facilitar o tempo de distribuição, evitando riscos de contaminação por multiplicação microbiana entre a confecção e distribuição, garantindo a oferta de um alimento seguro para os comensais.
 - c) Melhor fiscalização dos serviços pela contratante. Para que ocorra a efetiva fiscalização do futuro contrato, pela natureza do objeto contratado, é indispensável a verificação rotineira da



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã

produção e entrega das refeições, observando se as obrigações contratuais estão sendo cumpridas e se a legislação sanitária (RDC 216/ANVISA) está sendo respeitada, garantindo assim uma alimentação saudável do ponto de vista nutricional e segura para os alunos contemplados pelos Programas de Bolsa Alimentação e demais comensais.

- 7.2.4. A execução do objeto deverá atender às Resoluções RDC n.º 216 de 15 de setembro de 2004 e RDC n.º 275 de 21 de outubro de 2002, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e as demais legislações sanitárias vigentes.

MANUTENÇÃO E HIGIENIZAÇÃO DOS ESPAÇOS FÍSICOS

- 7.5.1. Será de responsabilidade da contratada a manutenção corretiva e preventiva da estrutura física, equipamentos, móveis e utensílios dispostos em todo o perímetro do espaço físico do Refeitório do IFMA Campus São Luís Maracanã (excetuando-se os Laboratórios e ambientes de ensino que existem na estrutura), que estarão sob responsabilidade da Contratada.
- 7.5.2. A contratada deverá apresentar em até 30 (trinta) dias, após o início do contrato, o cronograma de manutenção preventiva.
- 7.5.3. A contratada deverá apresentar relatório mensal com as manutenções preventivas e corretivas realizadas no mês anterior.
- 7.5.4. A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos deverá ser realizada por empresas e ou pessoal tecnicamente capacitado, de acordo com a legislação vigente, respeitando a garantia e o manual de uso de cada equipamento. A substituição do material danificado deverá respeitar a especificação da peça original, exceto quando autorizado pela contratante.
- 7.5.5. A contratada deverá dispor de funcionários responsáveis pela manutenção corretiva dos equipamentos, que deverão estar disponíveis durante o período em que houver execução de atividades nas unidades para não haver interrupção do processo produtivo.
- 7.5.6. A manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos disponibilizados pela contratante será de responsabilidade da contratada, devendo a manutenção corretiva ocorrer de forma imediata, sem prejuízo para a adequada execução dos serviços e sem afetar a segurança patrimonial e pessoal.
- 7.5.7. A contratada deverá efetuar a manutenção predial de todos os espaços utilizados pela contratada em todo perímetro da edificação do Refeitório do IFMA Campus São Luís Maracanã : Hall de Entrada e corredor externo às janelas, Salão de Refeições, Área de Distribuição, Área de Higienização e devolução de louças, Área de Produção e Cocção, Sala Administrativa (com banheiro), Despensa, Área de Corte de Carnes, Área de Recepção de Mercadorias, câmaras frias, Área externa, casa do gás, Vestiários, Área de destinação de resíduos, e central do gás P-190 envasado, DML (Depósito de Material de Limpeza), excluindo-se os ambientes de laboratórios de ensino, sala da aula e padaria existentes na edificação.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã

Detalhamento da metragem quadrada dos espaços físicos do Refeitório:

Ambiente	m ²
Hall de Entrada e corredor externo	220,60
Salão de Refeições	217,95
Condensadores	8,90
Área das Câmaras frias	44,27



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã

Área de acesso às câmaras	5,32
Vestiário Feminino	7,54
Área de Corte de Carnes	17,98
Vestiário Masculino	16,34
Banheiro da Sala Administrativa	2,85
Sala Administrativa	10,55
Dispensa	13,81
Área de Material de Limpeza	4,53
Área de Distribuição	37,51
Área de Higienização/devolução de louças	13,69
Área de Produção e Cocção (cozinha)	86,34
Central de Gás envasado	4,33
Depósito	3,17
Deposito	24,06
Depósito de Material de Limpeza	9,74
Sala do Hall de Entrada	5,70
Sala do Hall de Entrada	4,20
Sala do HAll de Entrada	6,60
Total	765,98

7.5.7.1. Tais manutenções devem ocorrer tanto interna como externamente, abrangendo pintura (quando necessário), revestimento, troca de lâmpadas, substituição de tampas quebradas de caixas de gordura e esgoto, telas, vedações, limpeza da caixa de gordura e coifas de exaustão, filtros de água, aparelhos condicionadores de ar, extintores de incêndio, entre outros.

7.5.8. Quaisquer danos ocasionados pela contratada ao patrimônio da IFMA deverão ser ressarcidos, na forma da lei.

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã

- 7.5.10. A limpeza da caixa de gordura deverá ser feita a cada três meses ou de acordo com a necessidade, **através de caminhão "serv-jet"**, por empresa tecnicamente autorizada para execução do serviço de acordo com a legislação vigente e registrada em órgão competente;
- 7.5.11. Em todas as dependências da IFMA Campus São Luís Maracanã utilizadas na execução do objeto contratado, é de responsabilidade da contratada o recolhimento dos resíduos sólidos orgânicos (alimentar) e inorgânicos, acondicioná-los de forma adequada e encaminhá-los ao local determinado pela CONTRATANTE para sua destinação final.
- 7.5.12. Responsabilizar-se, durante a vigência do contrato, pela substituição de todo móvel, equipamento e utensílio, sob sua responsabilidade, que venha ser 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 20 (vinte) dias úteis, sem ônus para a contratante. A substituição deve manter as características e especificações da peça original.
- 7.5.13. **Providenciar a contagem e verificação do estado de conservação dos equipamentos, móveis e estrutura, 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 a ser anexado ao contrato.**
- 7.5.14. **Devolver ao término do contrato, em adequado estado de conservação, os equipamentos, utensílios, mobiliário e instalações prediais pertencentes à contratante e disponibilizados à contratada. Caso contrário, a contratante poderá reter o valor referente à reposição desses materiais na nota fiscal.**

INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

A CONTRATANTE colocará à disposição da contratada às instalações, os mobiliários e equipamentos, constante no Anexo II do Edital da Licitação, mediante assinatura do **Termo de Responsabilidade de uso dos bens patrimoniais**.

As despesas com consumo de gás e energia elétrica serão responsabilidade da contratada.

O inventário dos equipamentos deverá ser entregue ao final de cada período letivo. Os itens de utensílios, equipamentos e mobiliário identificados como falta em inventário deverão ser repostos pela contratada.

Especificações técnicas do sistema de bilhetagem e contabilização dos comensais e do montante comercializado

- 8.4.1. **A contratada poderá vender tickets para comensais não beneficiários da alimentação**



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã

gratuita (tais como alunos não beneficiários da alimentação pelos programas da assistência estudantil, servidores, funcionários terceirizados e visitantes), por preços a serem definidos pela fiscalização do contrato.

- 8.4.2. A contratada deverá dispor de sistema informatizado, com dispositivo físico de catraca, para gerenciamento do acesso dos comensais ao salão do Refeitório.
- 8.4.3. O controle de acesso dos discentes beneficiários da alimentação gratuita contará com o apoio da equipe do Departamento de Assuntos Estudantis do IFMA Campus São Luís Maracanã.
- 8.4.4. O sistema informatizado deverá contemplar gestão de venda de ticket avulso individual para usuários pagantes que desejarem pagar pelas refeições.
- 8.4.5. A contratada poderá ter acesso a lista de comensais beneficiários da alimentação gratuita;
- 8.4.6. A contratada deve registrar todas as operações do sistema em banco de dados próprio;
- 8.4.7. A contratada é responsável pela confidencialidade de eventuais dados pessoais constantes da lista de discentes beneficiários da alimentação gratuita, devendo zelar pela sua guarda e uso, sendo vedada a sua disponibilização a terceiros.

CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS E VETORES

- 8.5.1. Deverá ser realizada dedetização, desinsetização e desratização mensal e sempre que houver necessidade, nas áreas internas e externas dos refeitórios IFMA Campus São Luís Maracanã sem ônus ao contratante. No caso de ineficácia, a contratada comprometer-se-á a repetir o procedimento.
- 8.5.2. A Contratante deverá ser informada sobre a realização dos procedimentos de dedetização, desinsetização e desratização mensal com 5 (cinco) dias úteis de antecedência.
- 8.5.3. Os produtos utilizados deverão apresentar registro no Ministério da Saúde. A contratada deverá apresentar um cronograma referente à programação dos referidos serviços e um relatório dos serviços efetuados.

Práticas de sustentabilidade econômica e ambiental

8.6.1. Uso racional da água:

- 8.6.1.1. A CONTRATADA terá que capacitar todo seu pessoal quanto ao uso racional da água que será disponibilizada pela rede interna de abastecimento do IFMA Campus São Luís Maracanã.
- 8.6.1.2. A CONTRATADA deverá adotar medidas para se evitar o desperdício de água tratada em todas as fases do serviço contratado.
- 8.6.1.3. Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água,



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã

cujos encarregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de empregados da CONTRATADA, esperadas com essas medidas.

- 8.6.1.4. Sempre que adequado e necessário, a CONTRATADA deverá utilizar-se de equipamento de limpeza com jatos de vapor de água saturada sob pressão. Trata-se de alternativa de inovação tecnológica cuja utilização será precedida de avaliação pelo CONTRATANTE das vantagens e desvantagens. Em caso de utilização de lavadoras, sempre adotar as de pressão com vazão máxima de 360 litros/hora.
- 8.6.1.5. A contratada poderá fazer o uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água.

8.6.2. Uso racional de energia elétrica

- 8.6.2.1. A CONTRATADA deverá manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo.
- 8.6.2.2. Durante as atividades noturnas acender apenas as luzes das áreas que estiverem sendo ocupadas.
- 8.6.2.3. Comunicar ao CONTRATANTE sobre equipamentos com mau funcionamento ou danificados, como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mal funcionamento de instalações energizadas e apresentar o descritivo de condutas a serem adotadas pela CONTRATADA para a resolução do problema.
- 8.6.2.4. Sugerir, ao CONTRATANTE, locais e medidas que tenham 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, etc.

8.6.3. Programa de coleta seletiva de resíduos sólidos

- 8.6.3.1. A contratada poderá implantar um programa de coleta seletiva de resíduos, cujo projeto deverá ser aprovado pela contratante.
- 8.6.3.2. A contratada deverá priorizar a aquisição e o uso de produtos biodegradáveis atendendo os padrões da legislação vigente
- 8.6.3.3. Manter critérios de qualificação de fornecedores levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas.

CÁLCULO DOS VALORES A SEREM PAGOS PELO IFMA CAMPUS SÃO LUÍS MARACANÃ À CONTRATADA



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã

8.7.1. O valor a ser pago pelo café da manhã, almoço, jantar à contratada resulta da diferença entre: **(Lanche?)**

a) o produto da multiplicação do quantitativo de refeições subsidiadas servidas no período em análise e o valor unitário integral, conforme resultado da licitação, e

b) O valor total pago pelos discentes que pagam pela refeição subsidiada (30%), na qual o IFMA será responsável por 70% do valor da refeição. (A empresa deverá comprovar, em nota, o número de refeições subsidiadas pagas pelos discentes do IFMA)

Esse cálculo é representado pela seguinte fórmula:

$$V_{pgt} = (Q \times V_{Unit}) - V_{Est}$$

Onde:

V_{pgt} = Valor a ser pago à empresa contratada, no período em análise.

Q = Quantidade de refeições servidas, tanto parcial quanto integralmente, no período em análise.

V_{Unit} = valor unitário integral, conforme resultado da licitação

V_{Est} = Valor total pago pelos discentes que optarem por pagar pela refeição subsidiada (30% do valor do item licitado), durante o período em análise.

8.7.2. A fórmula supracitada deve ser aplicada separadamente para obter o montante a ser pago pelo IFMA à contratada, respeitando-se os valores licitados por refeição.

DAS FATURAS (DO PAGAMENTO)

A entrega das faturas, notas fiscais e documentações complementares de pagamento deverá ser feita no Serviço de Protocolo do IFMA Campus São Luís Maracanã, localizado à Avenida dos Curiós, s/n, Vila Esperança, São Luís-MA.

As Nota(s) Fiscal (is) ou Fatura(s) deverão(ão) ser entregues mensalmente após a efetiva prestação de serviços e aprovação da fiscalização do IFMA Campus São Luís Maracanã.

A fatura deverá ser acompanhada de relatório contendo número de refeições por tipo, acompanhado do respectivo detalhamento diário, devendo ser fornecida em arquivo eletrônico;

As Nota(s) Fiscal(is) ou Fatura(s) dos serviços efetivamente prestados, deverão ser apresentados, **até 20 (vinte) dias**, discriminando no corpo da(s) Nota(s) Fiscal(is), o período a que se refere o serviço, o local da prestação do serviço, o número e o objeto do respectivo contrato



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã

O pagamento será efetuado, mensalmente, mediante emissão de ordem bancária para crédito em conta da contratada, até o vencimento da fatura.

Quando houver necessidade de refaturamento dos valores dos serviços prestados por discordância da contratante, as novas faturas deverão ser emitidas de acordo com os padrões apresentados anteriormente, com data de vencimento de 20 (vinte) dias posterior à data de emissão.

Caso a contratada possua mais de um contrato com a Administração, deverá emitir Notas Fiscais ou Faturas distintas.

Havendo erro na nota fiscal ou na fatura, deverá ser possível ao contratante pagar os valores considerados corretos por meio de glosas dos valores cobrados a maior de acordo com verificação eletrônica das planilhas fornecidas.

Transcorrido o devido processo referente a multas contratuais os valores das mesmas poderão ser glosados em faturas com vencimento vindouro.

Após o encerramento do contrato, os serviços utilizados por força desta contratação deverão ser cobrados em um prazo máximo de 90 (noventa) dias.

AValiação DOS SERVIÇOS PELO USUÁRIO

A avaliação do serviço pelo usuário será realizada pela Contratante, através de um questionário quantitativo virtual, aplicado pela equipe do Departamento de Assuntos Estudantis do IFMA Campus São Luís Maracanã, para toda a comunidade acadêmica do Campus, a cada três meses ou por interesse da contratante.

O questionário abordará questões sobre a estrutura, ambiente, atendimento, acesso, qualidade, quantidade e variedade da alimentação servida.

A partir dos dados coletados, poderá ser produzido relatório circunstanciado, que ficará disponível à comunidade e à contratada, constando a análise dos dados, o parecer técnico e as sugestões/solicitações de melhorias e mudanças.

Esse relatório fornecerá dados para o controle e fiscalização da execução do objeto contratado, bem como para avaliação e pagamento conforme orientações contidas no anexo - Instrumento de medição de resultado e no Termo de Referência.

O IFMA Campus São Luís Maracanã poderá criar ferramentas oficiais de comunicação na qual o público usuário poderá manifestar-se com críticas e sugestões ativas quanto ao serviço prestado.

INÍCIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

A execução dos serviços será iniciada em até 20 (vinte) dias corridos após emissão da ordem de serviço para início das atividades, tempo máximo estimado e suficiente para a realização de todos os trâmites e providências necessários, por parte da Contratada, para o início das atividades.

O período poderá ser prorrogado, mediante solicitação da contratada, e autorização da fiscalização técnica da contratante, com aval a autoridade competente do IFMA Campus São Luís Maracanã



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã

ANEXO
ORIENTAÇÕES PARA COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS

Processo Administrativo nº 23249.045922.2022-52

Quadro 1. Tipos de hortaliças a serem utilizadas

Hortaliças A (até 5% carboidratos)	Abobrinha, acelga, agrião, alface, almeirão, berinjela, brócolis, broto de feijão, cebola, cebolinha, couve, couve-flor, escarola, espinafre, jiló, mostarda, pepino, palmito, pimentão, repolho, rúcula e tomate
Hortaliças B (até 10% carboidratos)	Abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha fresca, quiabo e vagem
Hortaliças C (acima de 10% carboidratos)	Batata inglesa, batata doce, batata baroa, cará, inhame, mandioca e milho verde

Quadro 2. Tipo, especificação e incidência dos acompanhamentos

Tipo	Especificação	Utilização semanal
Arroz branco polido	Arroz Polido, Longo, Fino, Tipo 1, embalado, com selo de Inspeção Federal.	4 x por semana
Arroz branco polido composto	Arroz Polido, Longo, Fino, Tipo 1, embalado, com selo de Inspeção Federal, acrescido de no mínimo 1 vegetal, cereal, legumes ou hortaliças.	3 x por semana
Feijão	Carioca Feijão carioca, Grupo 1, Tipo 1, embalado, com Selo de Inspeção Federal.	5 x por semana
Feijão	Preto Feijão preto, tipo 1, embalado, com Selo de Inspeção Federal.	1 x por semana
Feijão	Branco Feijão Branco, tipo fradinho, tipo 1, embalado, com Selo de Inspeção Federal.	1 x por semana



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã

Quadro 3. Resumo da distribuição das opções de carne por semana

1ª semana							
Refeição	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	sábado	domingo
Almoço	Carne bovina de 2ª	Suíno sem osso	Frango Carcaça	Carne bovina de 1ª	Peixe Posta	Frango Filé de peito	Carne bovina de 2ª
Jantar	Frango Coxa e Sobrecoxa	Carne bovina de 2ª	Frango Filé de peito	Frango Coxa e Sobrecoxa	Carne moída de patinho	Carne bovina 1ª	Frango Carcaça
2ª semana							
Refeição	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	sábado	domingo
Almoço	Frango Filé de peito	Torta de sardinha	Carne bovina de 1ª	Carne moída de patinho	Feijoada	Carne bovina de 2ª	Frango Carcaça
Jantar	Carne bovina de 2ª	Frango Carcaça	Frango Coxa e Sobrecoxa	Frango Filé de peito	Carne bovina de 1ª	Coxa e sobrecoxa	Carne moída de patinho
3ª semana							
Refeição	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	sábado	domingo
Almoço	Carne moída de patinho	Frango Coxa e Sobrecoxa	Peixe (torta)	Carne bovina de 1ª	Frango Carcaça	Suíno sem osso	Carne bovina de 2ª
Jantar	Frango Carcaça	Carne bovina de 1ª	Carne bovina de 2ª	Frango Filé de peito	Carne moída de patinho	Frango Coxa e Sobrecoxa	Frango Filé de peito
4ª semana							
Refeição	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	sábado	domingo
Almoço	Suíno sem osso	Peixe (posta)	Frango Carcaça	Carne bovina de 2ª	Frango Filé de peito	Carne bovina de 1ª	Carne moída de patinho



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã

Jantar	Frango	Carne	Carne	Frango	Carne	Frango	Frango
--------	--------	-------	-------	--------	-------	--------	--------



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã

	Filé de peito	moída de patinho	bovina de 1ª	Coxa e Sobrecoxa	bovina de 2ª	Carcaça	Coxa e Sobrecoxa
--	---------------	------------------	--------------	------------------	--------------	---------	------------------

Quadro 4. Cortes e preparações permitidos para composição de prato proteico

Cortes de carne	Preparações indicadas
Bovina	
Carnes 1ª	
Alcatra	Bife na chapa ou grelhado, à milanesa, refogado, assado, picadinho, strogonoff
Carne de sol de alcatra ou chã de dentro	Grelhada ou assada
Contrafilé	Bife na chapa ou grelhado, assado, picadinho
Coxão duro	Cozido, ensopado, assado de panela, moído (refogado, quibe, rocambole, hambúrguer)
Coxão mole (sem a capa)	Bife na chapa ou grelhado, bife à rolê, refogado, à milanesa, strogonoff, picadinho
Coxão mole (com a capa)	Estrogonofe, picadinho, bife à rolê, moído
Filé mignon	Estrogonofe, bife de chapa ou grelhado, picadinho
Lagarto	Assado, assado de panela, bife rolê, ensopado
Patinho	Moído, picadinho, ensopado, estrogonofe
Carne seca	Refogada ou ensopada em preparações conjugadas
Fraldinha	Bife na chapa ou grelhado, assado, picadinho
Bovina	
Carnes 2ª	
Acém	Moída, picadinho, cozido
Capa de filé	Cozido, ensopado, assado de panela, refogado
Músculo	Cozido, ensopado
Paleta	Assada de panela, assada ao forno



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã

Peito	Cozido com vegetais
Suína	
Filé	Bife grelhado
Linguiça calabresa	Adicionada a preparações como feijoada, ingredientes de preparações (arroz Maria Isabel, refogados)
Linguiça paio	Adicionada a preparações como feijoada, ingredientes de preparações (arroz Maria Isabel, refogados)
Lombo	Assado, ensopado
Pernil	Assado, grelhado, frito
Bacon	Adicionado a preparações como feijoada, ingredientes de preparações (arroz Maria Isabel, refogados)
Aves	
Frango Carcaça (de granja, caipirão)	Assado ao forno, com molho, cozido, ensopado
Filé de peito de frango	Bife na chapa ou grelhado, à milanesa, estrogonofe, cubos, iscas, compondo preparações como galinhada e frango xadrez
Coxa e sobrecoxa s/ osso	Assado, grelhado, frito, ensopado, compondo preparações como galinhada
Coxa e sobrecoxa c/ osso	Assado, grelhado, frito, ensopado, compondo preparações como galinhada
Pescados	
Filé de peixe: tilápia, pescada amarela, merluza	Grelhado, assado, frito
Postas: serra, pescada amarela, posta de pescadinha "boca mole"	Ensopado, assado, frito, escabeche, preparações ao molho

Quadro 5. Tipo e especificação de preparações proteicas

Tipo	Especificação	Preparação	Per Capita Sugerido
	Carne do tipo Coxão mole. Carne bovina traseira de 1ª, resfriada, sem osso, embalada	Bifes ao molho	200 g



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã

Bovina sem osso (resfriada)	a vácuo e identificada com o selo do S.I.F. (Serviço de Inspeção Federal).	Cozidão	330 g
	Alcatra Carne bovina, traseira, de 1ª, resfriada, sem osso (coração da alcatra), embalada a vácuo e identificada, com selo do S.I.F. (Serviço de Inspeção Federal)	Bifes na chapa	180 g
		Cubos e iscas na chapa.	180 g
	Coxão duro Carne bovina, de 1ª, resfriada, sem osso, embalada a vácuo e identificada com selo do S.I.F.	Carne assada	200 g
	Carne moída de primeira (carne do tipo patinho). Carne bovina, traseira, de 1ª, resfriada, sem osso, embalada a vácuo e identificada, com selo do S.I.F. (Serviço de Inspeção Federal).	Almôndegas, tortas de carne, lasanha, escondidinho etc	200 g
Carne bovina	Carne bovina de 2ª qualidade, tipo extra limpa, isenta ao máximo de gorduras, embalada a vácuo e identificada, com selo do S.I.F. (Serviço de Inspeção Federal).	Cozida sem osso, aos molhos diversos, almôndegas.	230 g
Ave sem osso	Filé de peito de frango Filé de peito de frango, peça inteira, sem pele, sem aparas, sem osso, sem cartilagem, congelado, embalado e identificado, com selo do S.I.F.	Bifes	180 g
		Cubos e Iscas	180 g
		torta, lasanha, escondidinho	200 g
Ave com osso	Coxa e sobrecoxa Frango coxa e sobrecoxa, congelado, embalado e identificado, embalagem em saco plástico com peso médio de 1.000 g, sem contrapeso, com selo do S.I.F.	Assado ao forno, cozido.	300 g
Ave com osso	Frango Carcaça embalado e identificado, embalagem em saco plástico com peso médio de 2.500 g, sem contrapeso, com selo do S.I.F. (sem pés, cabeça e miúdos)	Assado ao forno, cozido, ensopado	350 g
Pescados	Filé de pescada amarela, pescada branca ou merluza Filé de peixe de primeira qualidade, limpo, fatiado. Sem couro, escamas, sem espinha, aparas, isenta de substâncias estranhas ao produto, com condições organolépticas adequadas.	Grelhado, frito, assado ao forno	150 g
Pescados	Posta de peixe pescada branca ou pescada amarela. Peixe in natura. Peixe tipo posta, limpo, sem cabeça, sem rabo, sem ponta de rabo, sem vísceras e sem contrapeso, isenta	Frito, assado, preparações ao molho	250 g



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã

	de substâncias estranhas ao produto, com condições organolépticas adequadas.		
Feijoada	Preparação composta por feijão preto, charque, costela de porco, linguiça calabresa, linguiça paio, pé suíno, toucinho defumado. Os ingredientes cárneos deverão ser recebidos limpos, embalados e com o selo do S.I.F, isentos de substâncias estranhas ao produto e com condições organolépticas adequadas. Os per capita da preparação estão disponíveis no quadro		350 g
Carne suína sem osso	Carne suína sem osso do tipo lombo, de 1ª, resfriada, embalada a vácuo e identificada com selo do S.I.F.	Assados, cozidos e grelhados	160 g
Carne suína com osso	Carne suína do tipo bisteca, de 1ª, resfriada, com osso, embalada a vácuo e identificada com selo do S.I.F.	Assados, cozidos e grelhados	180g

**Quadro 6. Ingredientes e per capita da Feijoada a ser servida no Restaurante do Ifma
Campus Maracanã**

Ingredientes	Unidade	Per Capita
Feijão preto	kg	0,08
Charque em cubos	kg	0,02
Costela de porco	kg	0,04
Linguiça Calabresa	kg	0,02
Linguiça Paio	kg	0,02
Pé de porco	kg	0,02
Toucinho defumado	kg	0,003
Louro em folhas	kg	0,0004
Azeitona com caroço	kg	0,0015
Alho	kg	0,001
Tempero seco	kg	0,004
Cebola	kg	0,002
Tomate	kg	0,003



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã

Pimentão	kg	0,004
Sal	kg	0,0028



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã

Quadro 7. Frequência semanal dos tipos de preparações veganas no cardápio

Preparações veganas	Utilização semanal	
	Almoço	Jantar
Soja	2 vezes	1 vez
Grãos (exceto soja) - lentilha, grão de bico, ervilha verde congelada, quinoa e chia; sementes, castanhas, tofu, outros	3 vezes	3 vezes
Tortas diversas e massas veganas	2 vezes	2 vezes

Quadro 8. Frequência semanal dos tipos de guarnição no cardápio

Tipo	Especificação	Utilização mensal	Porção pronta
Hortaliças tipo A	Folhoso	2 vezes	100 g
Hortaliças tipo A	Não folhoso	3 vezes	120 g
Hortaliças tipo B		6 vezes	100
Hortaliças tipo A e B		vezes	100 g
Hortaliças do tipo C		3 vezes	140 g
Farofa simples		4 vezes	50 g
Farofa composta	Farinha de mandioca (35 g) + Itens complementares (15 g)	2 vezes	50 g
Preparações mistas	Pirão	2 vezes	70 g
Purê, suflê, empadão, quiche ou torta de vegetais		4 vezes	140 g
Deverá ser disponibilizada diariamente para o comensal 30g de farinha de mandioca branca seca ou amarela, do tipo fina torrada, além da guarnição ofertada, exceto no dia de farofa.			



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã

Quadro 9. Sugestões de preparações para os lanches (matutino e vespertino)

- Quibe de forno recheado com legumes + suco de fruta
 - Pão de batata com polvilho recheado com frango + suco de fruta
 - Omelete de queijo
 - Pão caseiro com ovo + suco de fruta
 - Salada de frutas com mel e granola
 - Abacatada + biscoito salgado (sem gordura trans)
 - Torta salgada integral + chocolate quente
 - Milho Cozido
 - Pipoca + chocolate quente
 - Bolo de banana + suco de fruta
 - Frutas regionais
 - Cookies de banana, aveia e canela ou maçã + suco de frutas
 - Smoothie de frutas
 - Sorvete de frutas com inhame
 - Palitinho de frutas
 - Bolo de batata doce com leite de coco
 - Pão de batata doce com recheio de queijo ou de carne ou de frango
 - Escondidinho de macaxeira com carne
 - Risotos (carne, frango etc)
 - Macarronadas ou lasanhas (carne ou frango)
 - Sanduíches (frango, carne, queijo, ovo)
 - Cuscuz com ovo
- Cuscuz com queijo
 - Tapioca com ovo
 - Tapioca com carne seca
 - Mingau (milho, aveia, tapioca)
 - Canjica de milho in natura



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã

Quadro 10. Sugestões de preparações para café da manhã

Tipo de preparação
Café preto com leite em pó, pão com queijo e mamão papaya
Café preto com leite em pó, farofa de cuscuz com ovos e abacate
Chocolate quente (com cacau em pó), tapioca com ovos e melão
Café preto com leite em pó, bolo de tapioca e melancia
Café preto com leite em pó, torta salgada de frango, banana
Chocolate quente (com cacau em pó), pão de queijo caseiro, mingau de milho
Abacatada com aveia, torrada caseira com orégano e manteiga



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã

ANEXO

DAS ESPECIFICAÇÕES DOS CARDÁPIOS A SEREM SERVIDOS

Processo Administrativo nº 23249.045922.2022-52

Cada refeição (almoço e jantar) deverá ser composta por 06 (seis) itens, a saber:

- 1 (uma) salada;
- 1 (um) prato principal proteico de origem animal ou 1 (uma) opção vegana;
- 1 (uma) guarnição;
- 2 (dois) acompanhamentos (feijão e arroz branco polido, tipo I adicionado ou não de vegetais).
- 1 (uma) sobremesa.

Os cardápios elaborados para cada refeição (almoço e jantar) atenderão às frequências e porções descritas, considerando cada tipo de preparação.

Salada: 01 (um) tipo de salada com cores e texturas diferentes, com no mínimo três componentes. Deve ser composto por hortaliças, legumes, cereais, leguminosas, massas e/ou frutas, considerando a frequência do quadro abaixo, totalizando o per capita da preparação pronta de 100g para salada crua e 120g para salada cozida, seguindo o quadro de incidência discriminado abaixo:

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	TIPO	UTILIZAÇÃO MENSAL
Vegetal do tipo A	Folhoso	10 x
Vegetal do tipo A	Não Folhoso	10 x
Vegetal do tipo B		8 x
Vegetal do tipo C		2 x

Leguminosas		1 x
Conservas		1 x
Frutas secas in natur		3 x
Massas		1 x
Cereais		1 x

Obs: Vegetal tipo A folhosos (ex: acelga, aipo, alface, chicória, couve mineira, couve de Bruxelas, couve repolhuda, escarola, brócolis, espinafre, repolho, rúcula, agrião), Vegetal tipo A não folhosos (ex.: Berinjela, pepino, tomate, pimentão, couve-flor, cebola), Vegetal tipo B (ex: Abobrinha, abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem), Vegetal tipo C (Batata doce, macaxeira, batata inglesa, inhame, cará).

A frequência discriminada no quadro acima se refere a um cardápio para 20 dias úteis.

PRATO PRINCIPAL:

O prato principal será constituído por 1 (uma) preparação à base de carne ou 1 (uma) opção



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã

vegana para cada usuário, evitando a repetição do tipo de carne e do corte em dias consecutivos.

A opção vegana deverá atender todos os quatro principais grupos, ovo lacto vegetariano, lacto vegetariano, vegetarianismo estrito e vegano: preparações à base de soja em grão e proteína texturizada (estrogonofe, carne de soja, escondidinho, torta salgada, kibe assado, almôndegas, refogadas com vegetais) e preparações à base de legumes (legumes refogados ou recheados com ricota vegetal; massas com legumes: macarrão com legumes, pastel com recheio de legumes, lasanha recheada de legumes, panquecas com recheio de legumes ou queijos vegetais).

A contratante deverá enviar uma previsão quinzenal da demanda de refeições veganas. A liberação de refeições veganas aos alunos deverá ser feita com autorização por escrito do Deae, após prévia análise de solicitações encaminhadas formalmente pelos alunos.

Fica vedado o uso de temperos artificiais nas preparações, como caldos industrializados e produtos à base de glutamato monossódico.

Prato proteico à base de gênero cárneo – uma carne (carne bovina ou frango ou peixe ou suíno) ou preparação à base de carne. O per capita da preparação deverá seguir as orientações da Contratante, conforme o disposto no Apêndice I - Quadro 5. (Tipo e especificação de preparações proteicas).

As preparações à base de carne (bovina, suína, frango, peixe), nas quais há acréscimo de vegetais, molhos, purês ou outros componentes devem apresentar na porção final o valor mínimo de 150g de produto cárneo e 50g dos demais ingredientes. Em exceção, no caso da lasanha e do empadão, a mesma deve conter 120g de produto cárneo e 100g dos demais ingredientes.

De acordo com os tipo de pratos protéicos ofertadas, deve ser seguido a gramatura sugerida no Apêndice I - Quadro 5 (Tipo e especificação de preparações proteicas)

Em preparações conjugadas (exemplo: feijoada, galinhada, arroz com carne, frango xadrez, entre outras) a porção servida também deverá conter 150g de carne sem ossos, gordura aparente e aparas. Caso a preparação conjugada inclua outra fonte proteica, está também poderá ser considerada na porção de 125g (ex.: lasanha à bolonhesa com 100g de carne e 25g de queijo).

Para atingir a porção de 150g de carne, a previsão de cálculo do per capita com osso e aparas pode variar de 180g a 300g (coxas e sobrecoxas, frango carcaça).

Os utensílios utilizados no porcionamento devem estar adequados a porção servida, sempre que possível, para evitar que o usuário tenha que ser servido duas vezes para atingir a porção estipulada.

O cardápio deverá seguir a distribuição semanal e mensal de opções de carnes e os cortes de carnes e peixes aceitos para as preparações estão disponíveis no Quadro 2 (Tipo, especificação e incidência dos acompanhamentos), Quadro 3 (Resumo da distribuição das opções de carne por semana), Quadro 4 (Cortes e preparações permitidas para composição de prato proteico) do Apêndice I deste Termo de Referência.

Adequar os cortes de carnes com os métodos de cocção e não utilizar amaciantes industrializados para carne. Exemplo: A paleta bovina não deve ser servida como bifes



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã

grelhados.

Não servir itens como asa, pescoço, cabeça, pés de frango, pés de porco, pele, rabo, orelha, steak de frango, embutidos (presunto, apresuntado, salsicha, salame e outros), hambúrguer industrializado e correlatos. Linguíça e bacon poderão ser servidos como ingrediente complementar em preparações (nunca como prato principal), mediante aprovação da ficha técnica e do cardápio, bem como da qualidade da matéria prima pelo Serviço de Nutrição dentro das quantidades máximas estipuladas na Resolução nº 6/2020 do FNDE.

A porção do prato protéico vegano é de 150g de preparação pronta, incluindo pratos variados contendo queijos vegetais, grãos (soja, grão de bico, lentilha, ervilha, trigo), sementes (de chia, abóbora, girassol, gergelim), aveia, quinoa, cogumelos, oleaginosas como castanhas e amêndoas e outras fontes vegetais de proteínas.

Em preparações conjugadas como estrogonofe de grão de bico e fricassê de soja o peso líquido dos ingredientes fontes de proteínas também deverá ser de 150g.

Os utensílios utilizados no porcionamento devem estar adequados à porção servida, sempre que possível, para evitar que o usuário tenha que ser servido duas vezes para atingir a porção estipulada.

Proteína texturizada de soja poderá ser servida sob as diversas formas de apresentação, como proteína texturizada de soja média escura ou clara e proteína texturizada de soja graúda escura ou clara, sendo proibido repetir a forma de apresentação em uma mesma semana.

A frequência para inclusão de preparações veganas no cardápio está disposta no Quadro 7 do Apêndice I do presente termo de referência.

O cardápio da refeição vegana, considerando as quantidades mínimas de 150g de prato protéico vegano, 180g de arroz, 120g de feijão, 100g de guarnição, 150g de salada, **300mL de suco** e 100g de sobremesa, deve atingir no mínimo 15g de proteínas.

DAS GUARNIÇÕES:

Poderão ser servidas preparações à base de hortaliças e massas, combinados ou não a outros alimentos conforme frequência descrita no Quadro 8 e especificações constantes no Quadro 1 do Apêndice I do presente termo de referência.

Deverá ser disponibilizada diariamente para o comensal 30g de farinha de mandioca branca seca ou amarela, do tipo fina torrada, além da guarnição ofertada, exceto no dia de farofa.

DOS ACOMPANHAMENTOS

Acompanhamentos (Cereal e leguminosa) – 01 (um) cereal (arroz polido) e 01 (uma) leguminosa (feijão).

Deverá ser oferecido, diariamente, arroz branco, polido, tipo 1, acrescido ou não de vegetais e carnes.

O per capita de cada tipo de acompanhamento, preparação pronta, deverá ser de:

- a. Cereal (arroz): 230g*
- b. Leguminosas (feijão): 100g*

Poderão ser servidos feijão carioca, feijão preto, branco, feijão tropeiro e outras preparações à base de feijão, desde que incluídos no cardápio e apresentados junto às respectivas fichas



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã

técnicas ao Serviço de Nutrição.

A Feijoada deverá ser servida uma vez ao mês e preparada com feijão preto, sendo servida como prato proteico. O total de ingredientes para preparação feijoada está disposto no Quadro 6 do Apêndice I do presente Termo de Referência.

É proibido o uso de espessante de qualquer tipo para os feijões, com exceção ao eventual preparo de feijão tropeiro em que poderá ser empregada farinha de mandioca de boa qualidade.

O feijão de caldo deve conter 70% de grãos e 30% de caldo.

DAS SOBREMESAS

A sobremesa deverá ser fruta in natura, diariamente. Preferencialmente devem ser utilizadas frutas nacionais da estação, inteiras ou fracionadas. Poderão ser inseridas outras frutas, com a anuência da Equipe de Fiscalização.

Gramatura mínima e sugestões de frutas a serem servidas:

- a. Abacaxi: 200 g
- b. Banana prata: 120 g
- c. Goiaba: 120g
- d. Laranja: 200 g
- e. Manga: 200g
- f. Maçã: 150 g
- g. Melão: 200g
- h. Melancia: 300 g
- i. Pêra: 150g
- j. Tangerina: 200g

Frutas como manga, melancia, melão, mamão e abacaxi deverão ser servidas à francesa, em fatias, ou outra forma acordada com a contratante.

Preparações doces com boa qualidade sensorial (mousses, pudins, manjares, entre outras) poderão ser disponibilizadas, eventualmente, após sua inclusão preliminar no cardápio com respectiva ficha técnica, degustação e aprovação, inclusive do peso da porção, pelo Serviço de Nutrição.

As frutas deverão ser higienizadas, porcionadas e embaladas individualmente. Os doces, também, deverão ser embalados ou porcionados em recipientes individuais descartáveis com tampa e etiquetados contendo informações referentes à data do preparo, tempo de validade do produto e quantidade.

A sobremesa não deverá ser repetida na mesma semana ou em dois cardápios seguidos.

Doces regionais artesanais poderão ser ofertados 2 x ao mês, desde de que submetidos à avaliação prévia pelo Serviço de Nutrição.

Gramatura mínima de outras sobremesas:

- Doce: 01 (uma) unidade com a porção mínima de 16g
- Sobremesa pronta: 1 unidade com a porção mínima de 50g

Nos cardápios em que as sobremesas forem doces, deverá ser mantida opção de fruta in natura para os usuários que assim preferirem.

A porção deve seguir no mínimo a gramatura de parte comestível da fruta in natura por



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã

usuário, ou seja, sem casca, sementes e aparas indicada neste termo de referência.

DOS SUCOS

Os sucos devem ser preparados a partir de frutas in natura, polpas de frutas congeladas sem açúcar, ou concentrado de fruta de boa qualidade, sem adição de corantes ou aromatizantes artificiais.

As bebidas à base de frutas não substituem a obrigatoriedade da oferta de frutas in natura.

É proibido o uso de refrescos em pó e xarope.

A composição e os aspectos sensoriais dos sucos devem ser aprovados pelo Serviço de Nutrição antes de serem disponibilizados aos usuários. Marcas reprovadas pelo sabor ou composição (devido à elevada concentração de conservantes, por exemplo) deverão ser prontamente substituídas.

Suco cujo sabor foi previamente aprovado no cardápio deve ser disponibilizado, no almoço e no jantar, na versão com e sem açúcar (um sabor por refeição).

Os mesmos devem ser identificados por placas visíveis aos usuários.

O suco sem açúcar deve ser do mesmo sabor que o adoçado e não pode conter edulcorantes artificiais e/ou naturais, nem adição de qualquer tipo de ingredientes com o objetivo de agregar sabor doce, como xarope de glicose, suco concentrado de maçã ou outro.

Os sabores dos sucos servidos no almoço e no jantar de um mesmo dia devem ser diferentes.

O suco deve ser servido gelado ou adicionado de gelo mineral de boa qualidade e procedência.

A porção do suco deverá ser de **300 mL** por usuário.

A empresa poderá investir na aquisição de uma refresqueira industrial de aço inoxidável AISI 304 de qualidade para auxiliar no armazenamento e forma de servir os sucos.

DO CAFÉ DA MANHÃ E DOS LANCHES

Os cardápios do café da manhã e dos lanches deverão ser elaborados seguindo as recomendações gerais para os demais preparos, com base nas diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Nos Quadro 9 e Quadro 10 do Apêndice I do presente termo de referência estão algumas sugestões para composição dos cafés da manhã e lanches.

DEMAIS ESPECIFICAÇÕES GERAIS

É proibida terminantemente a utilização no cardápio dos seguintes alimentos e bebidas ultraprocessados: refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras bebidas similares, cereais com aditivo ou adoçado, bala e similares, confete, bombom, chocolate em barra e granulado, biscoito ou bolacha recheada, bolo com cobertura ou recheio, barra de cereal com aditivo ou adoçadas, gelados comestíveis, gelatina, temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos, maionese e alimentos em pó ou para reconstituição.

É obrigatória a inclusão de alimentos fonte de ferro heme no mínimo 4 (quatro) dias por semana nos cardápios escolares. No caso de alimentos fonte de ferro não heme, estes devem ser acompanhados de facilitadores da sua absorção, como alimentos fonte de vitamina C.

É obrigatória a inclusão de alimentos fonte de vitamina A pelo menos 3 dias por semana nos cardápios escolares.

É obrigatória a inclusão de hortaliças nas preparações na frequência mínima de 3 vezes na semana.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã

Os cardápios devem ofertar uma alimentação variada, sendo no mínimo 10 alimentos in natura ou minimamente processados para cardápios que forneçam 1 refeição/dia ou atendem a 20% das necessidades nutricionais diárias;

Os cardápios devem oferecer uma alimentação variada, sendo no mínimo de 23 alimentos in natura ou minimamente processados por semana, para cardápios que forneçam 3 ou mais refeições/dia ou atendem a 70% das necessidades nutricionais diárias.

Os cardápios devem ofertar, obrigatoriamente, no mínimo, 280g/estudantes/semana de frutas, legumes e verduras in natura aos estudantes do regime parcial, assim distribuídos:

- I – frutas in natura, no mínimo, dois dias por semana;
- II – hortaliças, no mínimo, três dias por semana.

Os cardápios devem ofertar, obrigatoriamente, no mínimo 520g/estudantes/semana de frutas in natura, legumes e verduras, aos estudantes do regime integral, assim distribuídos:

- I – frutas in natura, no mínimo, quatro dias por semana;
- II – hortaliças, no mínimo, cinco dias por semana.

É proibida a oferta de gorduras trans industrializadas em todos os cardápios.

Sempre que possível, adequar na formulação dos cardápios a prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, uma melhoria na qualidade da alimentação e reduzindo a produção de resíduos alimentares. Estas partes não convencionais dos alimentos se referem ao uso de talos íntegros, cascas íntegras de vegetais e sementes comestíveis, que deverão ser inseridos nas preparações, após serem devidamente selecionados e higienizados de modo a não comprometer a palatabilidade da preparação, as condições higiênicas e sanitárias das preparações e a aceitação do comensal. Deverá ser feito um teste de prova sempre que houver uma nova preparação a ser oferecida ao público. Caso a preparação não seja aprovada pelo Fiscal de Contrato ou que a mesma apresente rejeição pelo público, ela não deverá ser oferecida novamente.

Evitar desperdícios de gêneros alimentícios, que podem ser aplicados na formulação de refeições que utilizam partes não convencionais de alimentos, desde que atenda às necessidades nutricionais diárias recomendadas e não infrinja as normas de segurança higiênico sanitária dos alimentos. Deverão constar nas fichas técnicas de preparação os vegetais utilizados integralmente, com a anuência do Fiscal de Contrato.

Sugerir cardápios com as ideias de não desperdício de gêneros alimentícios, observando a manutenção da equivalência mínima de necessidades nutricionais diárias recomendadas; com isso reduzindo desperdícios, reduzindo produção e destinação de resíduos alimentares, aumentando aporte nutricional das refeições etc.

Procurar estabelecer diariamente consumos das partes não convencionais dos alimentos que gerem esses benefícios.

Privilegiar, quando da confecção dos cardápios, os produtos alimentícios próprios da época, levando em conta a sazonalidade dos insumos, devendo ainda submeter ao Contratante a aprovação de tais substituições. Na formulação do cardápio diário, observada a sazonalidade de alguns alimentos, deverá ser observada todas as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios, desde o prato principal, seus acompanhamentos/guarnições, sucos e sobremesas.

Preservar ao máximo a variedade e o valor nutritivo dos alimentos.

DA QUALIDADE DOS GÊNEROS UTILIZADOS

Caberá à CONTRATADA utilizar gêneros alimentícios, condimentos e quaisquer outros componentes



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã

destinados à elaboração das refeições, bem como produtos descartáveis e de limpeza de qualidade comprovada, devendo estar em perfeitas condições de conservação e higiene.

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 (Apêndice II).

Para avaliação de novos produtos ou marcas, a CONTRATADA deverá apresentar formalmente por escrito o produto a ser testado. Estes deverão ser aprovados pelo Serviço de Nutrição antes do uso para o preparo das refeições.

Em relação aos gêneros de uso mais constante - arroz, feijão, açúcar, óleo, azeite de oliva, café - toda vez que houver alteração/mudança da marca, por majoração de preço ou outra circunstância, a CONTRATANTE deverá ser comunicada previamente e providenciadas amostras para análise sensorial. Os novos gêneros deverão respeitar os critérios do Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) no Apêndice nº II do Termo de Referência e os testes de rendimento e qualidade deverão ser registrados nos instrumentos existentes.

No processo de comprovação da qualidade dos produtos, se necessário, poderão ser feitas visitas técnicas ao fornecedor, por representante da CONTRATANTE, para diagnóstico.

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
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã

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, prazo de validade e nome do manipulador que a identificou.

Não utilizar gordura vegetal hidrogenada, trans ou óleos vegetais hidrogenados ou matérias primas que incluam estes itens entre os ingredientes de sua composição no preparo das refeições.

Quando necessário utilizar margarina no preparo da refeição, empregar produtos sem gordura trans.

As carnes adquiridas pela CONTRATADA deverão ser manipuladas no ambiente de produção do Refeitório, não sendo permitido o recebimento de carnes já cortadas, moídas ou porcionadas, salvo quando autorizado pela fiscalização técnica responsável, após análise de justificativas.

Matérias primas reprovadas pela fiscalização do técnico responsável por características sensoriais e composição deverão ser prontamente substituídas.

Quanto ao preparo dos itens dos cardápios:

Incluir no cardápio no máximo duas preparações fritas por semana.

No preparo de frituras fazer o monitoramento da qualidade do óleo, o registro das temperaturas durante o processo de fritura.

Durante o preparo das frituras, deve-se efetuar a troca do óleo em caso de coloração escura, formação de espuma, presença de resíduos e/ou liberação de fumaça. **É proibido o reaproveitamento de óleo de frituras.**

Usar sal em quantidades moderadas no preparo dos alimentos. Preferir temperos naturais para diversificar o sabor e reduzir a adição de sal.

Não utilizar temperos industrializados como caldos de carnes, caldos de legumes, molho de tomate condimentado e outros temperos que contenham glutamato monossódico e/ou gordura vegetal hidrogenada em sua composição no preparo dos alimentos. Molhos prontos, como shoyo, barbecue, catchup, mostarda e pimenta, devem ter sua composição e sabor aprovados pelo setor responsável do IFMA Campus São Luís Maracanã.

Não utilizar nitrato de potássio (salitre) no preparo dos alimentos.

Manter na área de distribuição ou refeitório, durante todo o período do almoço e do jantar, uma mesa com as seguintes opções de temperos: sal refinado iodado, molho de pimenta industrializado, ervas finas, azeite de oliva extra virgem, vinagre e farinha de mandioca de boa qualidade. Todos os temperos devem estar em potes identificados com designação do produto, data de fracionamento, prazo de validade e nome do manipulador que o identificou. **Durante o estado de pandemia, os temperos devem ser utilizados em sachês para evitar o compartilhamento de garrafas e demais utensílios.**

Quanto ao preparo dos itens dos cardápios para atendimento de usuários com necessidades dietéticas especiais:

O preparo das refeições deverá proporcionar o atendimento de usuários vegetarianos que consomem ou não alimentos de origem animal (laticínios e ovos).



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã

O preparo das refeições deverá considerar o atendimento de usuários da comunidade do IFMA Campus Maracanã que apresentem intolerâncias ou alergias alimentares, além de patologias graves com necessidades dietéticas específicas, conforme Resolução nº 06/2020/FNDE).

O setor responsável do IFMA Campus São Luís Maracanã comunicará oficialmente à CONTRATADA quando houver necessidade de cardápio diferenciado (exclusão e substituição de ingredientes e preparações, ajustes no modo de preparo de receitas, etc) para algum usuário.

O atendimento diferenciado será solicitado quando o interessado comprovar o quadro clínico alegado por laudo médico e exames comprobatórios.

O reaproveitamento de sobras de alimentos preparados, nas refeições servidas pelos restaurantes é proibido.

Restos alimentares devem ser prontamente descartados e não devem ser reaproveitados sob nenhuma hipótese.

O preparo das receitas deve estar de acordo com as fichas técnicas aprovadas pelo setor responsável do IFMA Campus São Luís Maracanã.

As fichas técnicas da semana devem estar disponíveis de modo organizado e acessível para os manipuladores na área de preparo.

Deve ser elaborado pela contratada, um Manual de Padronização de Preparações, contendo todas as fichas técnicas aprovadas, o qual deve ser mantido na unidade atualizado e organizado em ordem alfabética.

As refeições deverão ser planejadas com margem quantitativa de segurança.

Análise sensorial das preparações do cardápio

A contratada deverá disponibilizar amostras de todas as preparações, em quantidades suficientes, para análise sensorial pelo setor responsável do IFMA Campus São Luís Maracanã diariamente, do café da manhã, a partir das 6h30min, e 60 minutos antes do início da distribuição das grandes refeições (almoço às 09h45 e jantar às 16h).

Quando o setor responsável estiver impossibilitado de realizar a análise sensorial, a CONTRATADA deverá encaminhar ao Serviço de Nutrição amostra em quantidade suficiente de todas as preparações para degustação nos horários definidos no item anterior.

As análises sensoriais serão registradas por escrito, em formulário próprio, no momento da degustação, incluindo as reprovações e correções de preparações, com assinatura do Serviço de Nutrição e de nutricionista da contratada. **Serão avaliados os itens aparência, sabor, odor e textura.**

A avaliação da aceitabilidade das preparações pela equipe técnica de fiscalização quanto à aparência, ao sabor, ao odor e à textura será feita com auxílio de escala hedônica estruturada de sete pontos.

Preparações reprovadas na análise sensorial, ou que não tiverem seguido as fichas técnicas aprovadas deverão ser prontamente corrigidas, ou descartadas e substituídas, conforme orientação



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã

do setor responsável do IFMA Campus São Luís Maracanã.

Caso a devida correção ou substituição da preparação reprovada na análise sensorial implique em atraso no atendimento dos usuários ou modificação do cardápio aprovado, a CONTRATADA estará sujeita às sanções administrativas cabíveis.

A qualidade sensorial das preparações aprovadas deve ser seguida durante todo o período de distribuição.

Boas práticas na manipulação de alimentos

Apresentar à CONTRATANTE, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis antes do início da operacionalização dos serviços contratados, o MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (MBP) e os PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS (POP) das unidades da prestação de serviços da CONTRATANTE, devidamente adequados à execução dos serviços contratados.

O MBP será submetido à avaliação do Serviço de Nutrição . Adequações poderão ser solicitadas à contratada, que deverá apresentar a versão corrigida em até 10 (dez) dias úteis após solicitação da contratante.

A contratada deverá implantar o Manual de Boas Práticas – MBP e Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs específicos para a unidade escolar, em conformidade com as normativas da ANVISA e órgãos locais de vigilância sanitária, apresentando esses documentos ao Fiscal de Contrato, no prazo de até 45 dias depois do início das atividades.

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. Estes deverão ser próprios e específicos para sua destinação final, serem identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.

O processo de sanitização deve atender os critérios de diluição e tempo de imersão conforme especificações do fabricante.

Manter utensílios, equipamentos, móveis e locais de preparação dos alimentos, rigorosamente higienizados, antes, durante e após sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde.

A higienização dos equipamentos, talheres, copos, pratos ou bandejas e utensílios em geral é de responsabilidade da empresa. A empresa poderá providenciar a aquisição de equipamentos para auxiliar na lavagem e secagem de bandejas, talheres e demais utensílios.

Manter os balcões de distribuição, refresqueiras, mesas de temperos, mesas para refeições, bancos e todas as dependências com circulação de usuários (imediações externas dos restaurantes, caixas, recepções, banheiros disponibilizados para os usuários, pias para os usuários, áreas de distribuição, refeitório, área de devolução de bandejas, saída dos usuários, etc) higienizadas e organizadas durante todo o funcionamento do restaurante.

Manter qualidade aprovada, adequadas condições de conservação e temperatura dos alimentos em todo o período de manipulação.

Executar monitoramento, controle e registro de temperatura dos alimentos prontos para consumo e em distribuição, segundo os critérios da legislação sanitária vigente.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã

Os termômetros, quando usados, não devem propiciar risco de contaminação. Suas hastes devem ser lavadas e desinfetadas antes e depois de cada uso.

Balanças, termômetros e os dispositivos de controle de temperatura de equipamentos como câmaras frias, balcões de distribuição e passthrough devem ser calibrados no mínimo anualmente e sempre que inconsistências nas medidas forem verificadas. A calibração deverá ser feita por empresas especializadas, mantendo o registro da realização dessas operações.

Os equipamentos utilizados na área de distribuição, como balcões de distribuição e passthrough deverão apresentar visor de temperatura, em local visível, para conferência contínua. Caso o equipamento originalmente não disponha deste dispositivo, a contratada deverá providenciar aquisição e instalação de termômetro acoplado com visor, próprio para equipamentos térmicos e de refrigeração.

Os equipamentos devem ser ajustados nas temperaturas de segurança para refrigeração, congelamento, descongelamento e distribuição dos alimentos. Devem ser mantidos os registros diários das temperaturas.

Implantar o controle integrado de vetores e pragas urbanas.

No contexto do controle integrado de vetores e pragas urbanas, deverá realizar mensalmente e sempre que necessário o controle químico para prevenção de vetores e pragas em todas as dependências dos restaurantes, inclusive nas áreas de acondicionamento de resíduos. As desinsetizações e desratizações deverão ser realizadas em horários em que não haja manipulação de alimentos e atendimento ao público. Manter os registros dos procedimentos disponíveis nos restaurantes.

Quando da aplicação do controle químico, os ambientes, os equipamentos e utensílios deverão ser higienizados antes de serem reutilizados, para a remoção dos resíduos de produtos químicos usados. Realizar a limpeza das caixas de gordura e esgoto mensalmente e sempre que necessário, e a higienização semestral do reservatório de água, por empresa tecnicamente autorizada, de acordo com a legislação vigente. Manter os registros dos procedimentos disponíveis no restaurante, como dos registros da operação, como laudo da potabilidade da água e documentação pertinente, disponibilizando este material à contratante

O reservatório de água deve ser mantido em adequado estado de higiene e conservação, dotado de tampa, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos. A limpeza das coifas deverá ser realizada semanalmente, e a limpeza do sistema de exaustão deverá ser feita pelo menos a cada seis meses, ou de acordo com a necessidade do serviço, por empresa e ou profissionais tecnicamente capacitados de acordo com a legislação vigente.

Os visitantes que adentrarem as áreas de recebimento, armazenamento e manipulação de alimentos deverão obrigatoriamente utilizar jaleco e touca para proteger os cabelos, os quais deverão ser fornecidos pela CONTRATADA. Quando se tratar de atividades acadêmicas, como visitas técnicas, estágios e aulas práticas, os uniformes deverão ser de responsabilidade dos estudantes.

Comunicar à contratante (Comissão fiscalizadora e gestor do contrato) sobre a higienização do



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã

reservatório de água e procedimentos de desinsetização e desratização até 72 horas antes da sua realização.

Situações não contempladas acima deverão obedecer ao regulamento das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos da legislação sanitária vigente.

Controle de qualidade

Para controle de qualidade da alimentação a ser servida, a contratada deverá coletar diariamente amostras de no mínimo 200 g de todas as preparações servidas que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados, lacrados e identificados com nome da preparação e data de produção.

As amostras deverão ser coletadas de todas as preparações na área de consumação um terço do tempo antes do término da distribuição das refeições.

As amostras deverão ser mantidas em espaço reservado sob a refrigeração adequada (abaixo de 4º C) pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises microbiológicas, toxicológicas, físico-químicas.

Análises microbiológicas, toxicológicas, físico-químicas das amostras de alimentos deverão ser realizadas pela contratada (às suas expensas), devendo apresentar o resultado (laudo) de laboratório acreditado pelo INMETRO e ANVISA.

O exame microbiológico dos alimentos deverá ser realizado no mínimo trimestralmente, e sempre que for solicitado pela CONTRATANTE, ficando os custos a cargo da CONTRATADA. Esta deverá arquivar os laudos laboratoriais no local da prestação dos serviços, sendo apresentado à CONTRATANTE, sempre que solicitado.

O exame microbiológico de equipamentos, água, utensílios, superfícies e das mãos de manipuladores deverá ser realizado no mínimo semestralmente, e sempre que for solicitado pela CONTRATANTE, ficando os custos a cargo da CONTRATADA. Esta deverá arquivar os laudos laboratoriais no local da prestação dos serviços, sendo apresentado à CONTRATANTE, sempre que solicitado.

Após o período de 72 horas as amostras deverão ser descartadas, não podendo ser reutilizadas sob nenhuma hipótese.

A CONTRATADA deverá manter no restaurante um livro de registro de ocorrências. O mesmo deve ser caderno do tipo Ata grande, com páginas numeradas, registros feitos em sequência sem saltar linhas e sem rasuras.

Poderão escrever no livro de registro de ocorrências usuários, trabalhadores da CONTRATADA, trabalhadores do IFMA Maracanã e fiscais dos restaurantes.

Para o controle da qualidade e aceitação das preparações, bem como avaliação do desperdício nas unidades, a contratada deverá avaliar e divulgar, diariamente nas unidades, o resto-ingesta de alimentos em todas as refeições.

Sugere-se que a contratada elabore, aplique e analise os resultados de pesquisas próprias para avaliação da satisfação dos usuários do restaurante, no mínimo a cada três meses.

A CONTRATADA deverá divulgar no restaurante seu canal de comunicação, bem como os do IFMA



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracaná

Maracaná para sugestões, elogios e críticas, incluindo o e-mail san.maracana@ifma.edu.br e os telefones do setor responsável e do Departamento de Assuntos Estudantis do IFMA Campus São Luís Maracaná.

Do acompanhamento do serviço

Profissionais nutricionistas da CONTRATADA deverão observar as atividades inerentes ao objeto do contrato, desenvolvidas por sua equipe de trabalho de acordo com suas atribuições profissionais e a demanda do serviço, respeitando as exigências da CONTRATANTE e a legislação vigente, entre outros:

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 usuários, além da aceitação das mesmas utilizando instrumentos técnicos.

A temperatura e o acondicionamento das preparações em equipamentos térmicos e de refrigeração, de acordo com o Manual de Boas Práticas e a legislação sanitária vigente.

A avaliação da aceitação das preparações, bem como elaboração de relatórios técnicos do controle de qualidade, os quais deverão ser apresentados periodicamente e discutidos com a equipe de fiscalização da CONTRATANTE.

A supervisão das atividades relacionadas à higienização das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação dos serviços.

A supervisão da higiene e apresentação pessoal dos trabalhadores, os quais devem realizar a lavagem cuidadosa das mãos e desinfecção antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção, bem como apresentarem-se sem bigode, barbeados, com cabelos protegidos, unhas aparadas e sem o uso de esmaltes e adornos durante o exercício das atividades, conforme legislação sanitária.

A comunicação da contratada, verbal e escrita, com seus usuários e comunidade externa não poderá ser feita em nome do IFMA e seus setores. Ainda, qualquer material elaborado pela empresa que envolva o NAN e o IFMA deve passar pela avaliação da contratante antes de sua divulgação.

O exame microbiológico dos alimentos deverá ser realizado no mínimo trimestralmente, e sempre que for solicitado pela CONTRATANTE, ficando os custos a cargo da CONTRATADA. Esta deverá arquivar os laudos laboratoriais no local da prestação dos serviços, sendo apresentado à CONTRATANTE, sempre que solicitado.

O exame microbiológico de equipamentos, água, utensílios, superfícies e das mãos de manipuladores deverá ser realizado no mínimo semestralmente, e sempre que for solicitado pela CONTRATANTE, ficando os custos a cargo da CONTRATADA. Esta deverá arquivar os laudos laboratoriais no local da prestação dos serviços, sendo apresentado à CONTRATANTE, sempre que solicitado.

Caso as análises indiquem contaminação superiores às previstas na legislação sanitária a contratada estará sujeita a processo administrativo de apuração de responsabilidade e sanções administrativas cabíveis, bem como deverá arcar com despesas de usuários que comprovem adoecimento decorrente do consumo alimentar nas unidades.

Após o período de 72 horas as amostras deverão ser descartadas, não podendo ser reutilizadas sob



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã

nenhuma hipótese. A CONTRATADA deverá manter nos restaurantes livros de registro de ocorrências. Os mesmos devem ser cadernos do tipo Ata grande, com páginas numeradas, registros feitos em sequência sem saltar linhas e sem rasuras.

DIMENSIONAMENTO E CAPACITAÇÃO DE PESSOAL

A CONTRATADA deve dispor e manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a atender o cumprimento das obrigações objeto deste termo de referência, como o gerenciamento financeiro e pessoal, atendimento aos usuários, entre outros.

Manter em seu quadro nutricionistas devidamente habilitados pelo Conselho Regional de Nutrição (CRN-6) no horário integral de funcionamento dos restaurantes, incluindo todos os turnos em que houver atividades nos locais, respeitando o quantitativo preconizado pela Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018.

É recomendado que os nutricionistas da empresa tenham experiência em cozinhas industriais (grandes unidades de alimentação e nutrição) e que o gerente seja um profissional com experiência em administração de cozinhas industriais.

Contratar equipe de profissionais em quantidade e qualidade necessárias à perfeita execução dos serviços estabelecidos e manter, no mínimo, quadro operacional de funcionários (cozinheiros; açougueiros; saladeiros; estoquistas; copeiros; auxiliares de cozinha, serviços gerais, açougue e estoque) calculado a partir do Indicador de Pessoal Total (IPT) conforme literatura científica da área; quadro de funcionários administrativos suficientes (assistente administrativo, porteiros, vigilantes, operadores de caixa, operadores de balança, motoristas, gerente) e quadro de nutricionistas conforme resolução CFN n.º 600/2018.

Para a determinação do IPT, deverá ser considerado o Indicador de Pessoal Fixo - IPF (indicador que determina o número de pessoal fixo do serviço) acrescido do Indicador de Pessoal Substituto de Dias de Descanso - ISD (indicador utilizado para o dimensionamento do número máximo de períodos de descanso dos empregados que um substituto pode cobrir por ano) e de absenteísmo. (Fonte: TEIXEIRA et al., 2010. GANDRA; GAMBARDELLA, 1983).

- **Indicador de Pessoal fixo (IPF)** = $\frac{\text{nº total de refeições} \times \text{tempo de preparo (min)}}{\text{jornada diária de trabalho} \times 60 \text{ min}}$
-
- **Indicador de Períodos de Descanso (IPD)** = $\frac{\text{dias do ano} - \text{período de descanso}}{\text{período de descanso}}$
-
- **Indicador de Pessoal Substituto de Dias de Descanso (ISD)** = IPF / IPD
- **Indicador de Pessoal Total (IPT)** = $\text{IPF} + \text{ISD}$

Onde: Onde:

- **nº total de refeições:** café da manhã, lanches, almoço e jantar do dia.
- **tempo de preparo (min):** tempo em minutos despendido na preparação de uma refeição (Tabela 4).
- **jornada diária de trabalho:** número de horas diárias de trabalho dos funcionários.
- **dias do ano:** 365 dias.
- **Período de descanso:** para Serviço de Alimentação que funciona de segunda a



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã

sábado, são 30 dias referente a férias, conforme legislação em vigor.

Tabela 4. Número de refeições diárias servidas e tempo necessário para o preparo, em minutos (Gandra; Gambardella, 1983).

Número de refeições diárias	Tempo de preparo (min)
300-500	15-14
500-700	14-13
700-1000	13-10
1000-1300	10-9
1300-2500	9-8
2500 e mais	7

Disponibilizar e manter quadro completo de pessoal operacional para desenvolver as atividades de:

- (a) higienização dos banheiros, vestiários de funcionários, lavabos dos refeitórios; (b) higienização da área de distribuição de refeições e refeitórios (mesas, cadeiras, área física interna e áreas externas), áreas administrativas, cozinha, câmaras frias e demais áreas dos restaurantes.

Fornecer a todos os funcionários uniformes completos e adequados às suas tarefas, para uso diário.

Todos os uniformes deverão conter na altura do peito, ao lado esquerdo, a sigla da CONTRATADA, sendo vedado o texto alusivo ao IFMA Maracanã.

O uso de uniforme em perfeito estado de conservação e limpeza e adequado às tarefas é obrigatório e exclusivo para as dependências do restaurante.

O uniforme dos nutricionistas da CONTRATADA deverá ser diferenciado dos demais funcionários, incluindo calçado, calça, camisa e jaleco bordado na altura do peito, ao lado direito, com seu nome e função. Não será permitido que os trabalhadores utilizem suas roupas e calçados pessoais no exercício de suas funções.

Para execução das atividades previstas como higienização de banheiros e dependências do restaurante devem ser disponibilizados uniformes diferenciados e exclusivos. Não é permitido rodízio entre estas atividades por um mesmo funcionário, sem que este realize higiene pessoal e troca de uniformes.

Fornecer, capacitar para o uso e informar os trabalhadores sobre a obrigatoriedade do uso de equipamentos de proteção individual (EPI) adequados, incluindo calçados antiderrapantes, luvas de aço inoxidável, gorro, aventais, protetores auriculares, entre outros. Manter comprovantes atualizados da entrega e orientação de uso de uniformes e EPI.

Promover a capacitação de todos os trabalhadores das equipes operacional, administrativa e técnica antes do início de suas atividades, abordando no mínimo os seguintes temas: excelência em atendimento ao usuário; boas práticas na manipulação de alimentos; doenças transmitidas por alimentos; higiene pessoal e ambiental; técnicas culinárias; manuseio de equipamentos; prevenção de acidentes de trabalho; combate a incêndio e qualidade de vida do trabalhador, conforme a pertinência dos temas aos cargos ocupados.

Executar o cronograma de capacitação anual da equipe de pessoal operacional, administrativo e técnico.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã

Registrar cada atividade com data, descrição, responsável pela execução, assinatura dos participantes e encaminhar mensalmente cópia dos registros ao setor responsável do IFMA Campus São Luís Maracanã. Outras capacitações além das previstas no cronograma anual poderão ser necessárias e deverão ser executadas e registradas conforme item anterior.

11.0 MANUTENÇÃO E HIGIENIZAÇÃO DOS ESPAÇOS FÍSICOS

- 7.5.1. Será de responsabilidade da contratada a manutenção corretiva e preventiva da estrutura física, equipamentos, móveis e utensílios dispostos em todo o perímetro do espaço físico do Refeitório do IFMA Campus São Luís Maracanã (excetuando-se os Laboratórios e ambientes de ensino que existem na estrutura), que estarão sob responsabilidade da Contratada.
- 7.5.2. A contratada deverá apresentar em até 30 (trinta) dias, após o início do contrato, o cronograma de manutenção preventiva.
- 7.5.3. A contratada deverá apresentar relatório mensal com as manutenções preventivas e corretivas realizadas no mês anterior.
- 7.5.4. A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos deverá ser realizada por empresas e ou pessoal tecnicamente capacitado, de acordo com a legislação vigente, respeitando a garantia e o manual de uso de cada equipamento. A substituição do material danificado deverá respeitar a especificação da peça original, exceto quando autorizado pela contratante.
- 7.5.5. A contratada deverá dispor de funcionários responsáveis pela manutenção corretiva dos equipamentos, que deverão estar disponíveis durante o período em que houver execução de atividades nas unidades para não haver interrupção do processo produtivo.
- 7.5.6. A manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos disponibilizados pela contratante será de responsabilidade da contratada, devendo a manutenção corretiva ocorrer de forma imediata, sem prejuízo para a adequada execução dos serviços e sem afetar a segurança patrimonial e pessoal.
- 7.5.7. A contratada deverá efetuar a manutenção predial de todos os espaços utilizados pela contratada em todo perímetro da edificação do Refeitório do IFMA Campus São Luís Maracanã : Hall de Entrada e corredor externo às janelas, Salão de Refeições, Área de Distribuição, Área de Higienização e devolução de louças, Área de Produção e Cocção, Sala Administrativa (com banheiro), Despensa, Área de Corte de Carnes, Área de Recepção de Mercadorias, câmaras frias, Área externa, casa do gás, Vestiários, Área de destinação de resíduos, e central do gás P-190 envasado, DML (Depósito de Material de Limpeza), excluindo-se os ambientes de laboratórios de ensino, sala da aula e padaria existentes na edificação.

Detalhamento da metragem quadrada dos espaços físicos do Refeitório:

Ambiente	m ²
Hall de Entrada e corredor externo	220,60



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã

Salão de Refeições	217,95
Condensadores	8,90
Área das Câmaras frias	44,27

Área de acesso às câmaras	5,32
Vestiário Feminino	7,54
Área de Corte de Carnes	17,98
Vestiário Masculino	16,34
Banheiro da Sala Administrativa	2,85
Sala Administrativa	10,55
Dispensa	13,81
Área de Material de Limpeza	4,53
Área de Distribuição	37,51
Área de Higienização/devolução de louças	13,69
Área de Produção e Cocção (cozinha)	86,34
Central de Gás envasado	4,33
Depósito	3,17
Deposito	24,06
Depósito de Material de Limpeza	9,74
Sala do Hall de Entrada	5,70
Sala do Hall de Entrada	4,20
Sala do HAll de Entrada	6,60
Total	765,98

- 7.5.7.1. Tais manutenções devem ocorrer tanto interna como externamente, abrangendo pintura (quando necessário), revestimento, troca de lâmpadas, substituição de tampas quebradas de caixas de gordura e esgoto, telas, vedações, limpeza da caixa de gordura e coifas de exaustão, filtros de água, aparelhos condicionadores de ar, extintores de incêndio, entre outros.
- 7.5.8. Quaisquer danos ocasionados pela contratada ao patrimônio da IFMA deverão ser ressarcidos, na forma da lei.
- 7.5.9. A limpeza das coifas deverá ser realizada semanalmente, e a limpeza do sistema de



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã

exaustão deverá ser feita pelo menos a cada seis meses, ou de acordo com a necessidade do serviço, por empresa e ou profissionais tecnicamente capacitados de acordo com a legislação vigente.

- 7.5.10. A limpeza da caixa de gordura deverá ser feita a cada três meses ou de acordo com a necessidade, **através de caminhão "serv-jet"**, por empresa tecnicamente autorizada para execução do serviço de acordo com a legislação vigente e registrada em órgão competente;
- 7.5.11. Em todas as dependências da IFMA Campus São Luís Maracanã utilizadas na execução do objeto contratado, é de responsabilidade da contratada o recolhimento dos resíduos sólidos orgânicos (alimentar) e inorgânicos, acondicioná-los de forma adequada e encaminhá-los ao local determinado pela CONTRATANTE para sua destinação final.
- 7.5.12. Responsabilizar-se, durante a vigência do contrato, pela substituição de todo móvel, equipamento e utensílio, sob sua responsabilidade, que venha ser 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 20 (vinte) dias úteis, sem ônus para a contratante. A substituição deve manter as características e especificações da peça original.
- 7.5.13. **Providenciar a contagem e verificação do estado de conservação dos equipamentos, móveis e estrutura, 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 a ser anexado ao contrato.**
- 7.5.14. **Devolver ao término do contrato, em adequado estado de conservação, os equipamentos, utensílios, mobiliário e instalações prediais pertencentes à contratante e disponibilizados à contratada. Caso contrário, a contratante poderá reter o valor referente à reposição desses materiais na nota fiscal.**



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

ANEXO

DA ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO DOS CARDÁPIOS

Processo Administrativo nº 23249.045922.2022-52

1. O planejamento dietético é de responsabilidade da contratada, devendo a contratante avaliar e corrigir disparidade com o disposto neste termo de Referência. Os cardápios deverão ser elaborados mensalmente por nutricionista(s) da CONTRATADA e disponibilizados com seu nome e número de inscrição no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN-6) regularizado.
2. Os cardápios devem ser elaborados conforme as especificações previstas neste Termo de Referência, considerando-se ainda a promoção da alimentação segura do ponto de vista higiênico sanitário, variada, equilibrada, saudável, com boa qualidade organoléptica, com respeito à cultura alimentar, a capacidade das unidades de produção e a sazonalidade dos alimentos
3. Todos os cardápios servidos devem seguir a recomendação do Programa Nacional de Alimentação Escolar (Lei nº 11.947/2009) e a Resolução do FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020. Durante a vigência do contrato devem ser consideradas também as legislações emitidas pelos órgãos reguladores que dispõem e interferem direta ou indiretamente na regulamentação, controle, produção e fornecimento da alimentação escolar.
4. Os cardápios com as informações nutricionais devem estar disponíveis no site e exposto em local visível no ambiente interno e acesso às dependências do Refeitório. A obtenção dos insumos deve respeitar o percentual descrito abaixo e estas informações devem ser repassadas sempre que solicitado, ao Fiscal de Contrato:
 - 4.1. no mínimo, 75% de alimentos in natura ou minimamente processados;
 - 4.2. no máximo, 20% de alimentos processados e de ultraprocessados;
 - 4.3. no máximo, 5% de ingredientes culinários processados.
5. Cada refeição principal (almoço e jantar) deverá fornecer aproximadamente 1.000 (um mil) quilocalorias (kcal), com composição média de macronutrientes de 16% proteínas, 59% de carboidratos e 25% de lipídios.
6. Os cardápios deverão atender no mínimo 20% (vinte por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, para a oferta de uma refeição aos estudantes matriculados na educação básica, em período parcial e mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais, distribuídas em, no mínimo, três refeições, para os estudantes participantes de programas de educação em tempo integral e para os matriculados em escolas de tempo integral. Deve ser considerada a disposição nas tabelas abaixo, com relação à distribuição energética, macronutrientes e sódio por idade:

Tabela 1. Necessidade energética, macronutrientes e sódio da alimentação de escolares atendidos pelo PNAE por faixa etária, considerando o atendimento de 20% das



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

necessidades diárias, por refeição.

Categori a	Idade	Energia (kcal)	CHO (g) 55-65% VET	Açúcar simples %	PTN 10-15%	Gorduras totais %	gorduras saturada s %	Lip (g) 15 a 30%	sódio mg
Fundame ntal	11 - 15 anos	473	69 a 82	7%	13 - 19	15 a 30 %	7%	8 a 17	600mg
ensino médio	16 -18 anos	543	80 a 85	7%	15 a 22	15 a 30%	7%	10 a 19	600mg
EJA	19 - 30 anos	477	66 a 77	7%	12 - 18	15 a 30%	7%	8 a 16	600 mg
EJA	31- 60 anos	459	63 a 75	7%	11 18	15 a 30%	7%	8 a 15	600 mg

Tabela 2. Necessidade energética, macronutrientes e sódio da alimentação de escolares atendidos pelo PNAE por faixa etária, considerando o atendimento de 70% das necessidades diárias

Categoria	Idade	Energi a (kcal)	CHO (g) 55-65% VET	Açúcar simples %	PTN 10-15%	Gorduras totais	gordu ras satur adas %	Lip (g) 15 a 30%	sódio mg
Fundamental	11 - 15 anos	1656	242-286	7%	44 a 62	15 a 30%	7%	20 a 29	1400mg
Ensino médio	16 - 18 anos	1902	281 1 332	7%	51 a 71	15 a 30%	7%	23 a 34	1400mg
EJA	19 - 30	1668	229 a 271	7%	42 a 63	15 a 30%	7%	19 a 28	1400mg

	anos								
EJA	31- 60 anos	1607	221 261	7%	40 a 60	15 a 30%	7%	18 a 27	1400mg

7. **Os cardápios não poderão apresentar repetições de preparações no café da manhã, almoço, lanches ou no jantar de um mesmo dia e em dias seguidos, exceto para café e pão francês no café da manhã e arroz branco, arroz integral e feijão de caldo no almoço e no jantar.** A contratada deverá oferecer um cardápio com variedade nos alimentos, nas combinações, nas preparações, nos temperos, nas cores, formas e cortes, técnicas de preparo e apresentação e ou decoração, ou seja, evitar a monotonia, de um cardápio repetitivo e sem alterações.
8. O cardápio mensal e as fichas técnicas das preparações deverão ser apresentados para a contratante **com antecedência mínima de 45 (quarenta e cinco) dias** de sua execução. A contratante deverá avaliar o cardápio apresentado em um **prazo de até 15 (dez) dias**,



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

realizando as considerações compatíveis com o disposto neste TR.

9. Todos os cardápios encaminhados pela contratada deverão conter em anexo as fichas técnicas de preparo (FTP), incluindo valor nutritivo (valor calórico, proteínas, carboidratos, lipídios totais, colesterol, fibra alimentar e sódio), das preparações com base nas porções descritas neste Termo de Referência. Estas informações, incluindo ilustrações (fotos), deverão fazer parte do Manual de Padronização de Preparações.
10. As fichas técnicas deverão conter no mínimo a descrição da preparação per capita dos ingredientes, peso e/ou volume da porção pronta por aluno, valor calórico e quantidades de macronutrientes, sódio, vitamina A e ferro.
11. O Serviço de Nutrição terá 15 (dez) dias úteis para emitir seu parecer sobre os cardápios e fichas técnicas das preparações e encaminhá-lo à CONTRATADA. O prazo para a CONTRATADA realizar as adequações solicitadas neste parecer e encaminhar oficialmente o cardápio revisado para aprovação será de 10 (dez) dias úteis.
12. As solicitações do Serviço de Nutrição em seu parecer sobre os cardápios, levarão em consideração a viabilidade financeira e operacional das preparações. Caso uma solicitação não seja viável para a CONTRATADA, esta poderá responder oficialmente com justificativa e nova proposta para avaliação pelo Serviço de Nutrição do IFMA Campus São Luís Maracanã.
13. Após aprovação da versão final do cardápio pelo Serviço de Nutrição, modificações deverão ser evitadas. Caso estas sejam necessárias, a contratada deverá enviar, via e-mail ao Serviço de Nutrição a solicitação de alteração do cardápio com justificativa e nova proposta, mantendo os padrões estabelecidos neste termo de referência, com no mínimo 24 horas de antecedência da refeição. O Serviço de Nutrição analisará a solicitação em até 12 horas e poderá, ou não, aceitar as justificativas e alterações propostas pela contratada.
14. A CONTRATADA deverá disponibilizar o cardápio semanal, em formato digital, para divulgação nas mídias oficiais do IFMA (site, redes sociais) na sexta-feira que antecede o início da sua execução.
15. A CONTRATADA deverá fixar o cardápio semanal impresso na entrada dos refeitórios e caixa. Os cardápios deverão ser impressos com tamanho de fonte igual ou superior a 20 a fim de favorecer sua leitura por usuários com redução da acuidade visual.
16. 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.
17. Caso alguma alteração de cardápio seja aprovada pelo Serviço de Nutrição, os cardápios disponibilizados aos usuários em meio digital e impresso devem ser atualizados pela contratada, com antecedência mínima de 3 horas da refeição a ser preparada.
18. Na apresentação dos cardápios para a avaliação do Serviço de Nutrição e na versão final disponibilizada aos usuários, as preparações devem apresentar a lista dos ingredientes em ordem decrescente de quantidades. Ex: Bife à milanesa (carne bovina, farinha de rosca, ovo, óleo, alho e sal).
19. Ingredientes potencialmente alergênicos presentes nas preparações deverão ser identificados nos cardápios divulgados ao público e nos balcões de distribuição, conforme



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

legislação vigente.

- 19.1. Entende-se por ingredientes potencialmente alergênicos: leite de vaca, ovo, trigo, soja, amendoim e outras oleaginosas, aveia, centeio, pimenta, peixes e crustáceos.
20. reparações novas deverão ser testadas pela contratada, degustadas e aprovadas pela equipe do Serviço de Nutrição do IFMA antes de serem propostas no planejamento de cardápios.
21. Todas as preparações do cardápio diário deverão ser submetidas à degustação e aprovação pela contratante, no prazo mínimo de 01 (uma) hora antes da distribuição, devendo a contratada realizar a correção ou substituição das preparações e/ou alimentos que não forem aprovados.
22. A contratante poderá solicitar, a qualquer tempo, adequações, degustações e testes de receitas previstas no cardápio.
23. A contratada deverá disponibilizar semanalmente o mapa de produção da semana seguinte até a sexta-feira que antecede o início da sua execução. O mapa deverá conter o planejamento do número de refeições, preparações, ingredientes e outras informações pertinentes.
24. A qualquer momento, a contratada deverá permitir o acesso dos fiscais de contrato às dependências do local de produção e distribuição das refeições e a todas instalações, por exemplo, câmaras frias, local de armazenamento, cozinha, salão de refeições, área de pesagem, banheiros e etc.
25. Na elaboração do cardápio a contratada poderá também incluir os gêneros adquiridos pelo IFMA Campus São Luís Maracanã no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme Lei nº 11.947/2009. Os gêneros poderão ser utilizados na forma de lanches ou como parte das refeições principais ofertadas aos alunos da educação básica, conforme orientações da Nutricionista da CONTRATANTE.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

Processo Administrativo nº 23249.045922.2022-52

CEREAIS E LEGUMINOSAS

MATÉRIA-PRIMA	GRUPO	CLASSE	TIPO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
Arroz	Beneficiado	Longo Fino	Polido tipo 1	Grãos mofados, ardidos, chochos, enegrecidos, quebrados, quireras, 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.	Instrução Normativa Nº 6, de 16 de fevereiro de 2009 MAPA Portaria nº 85, de 06 de março de 2002 – 7ª Parte, Anexo XII Portaria nº 269 de 17 de novembro de 1988 MAPA
		Longo Fino	Integral tipo 1		
Feijão preto	Comum	Preto	1	Presença de grãos mofados, germinados, carunchados, danificados por insetos, manchados, enrugados, descoloridos, imaturos, amassados e/ou quebrados, partidos (bandas), 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.	Instrução normativa nº 12, de 28 de março de 2008 Knabben, Clóvis Costa. Manual de classificação do feijão: Brasília, DF: Embrapa, 2012. 25 p. Instrução normativa nº 56, de 24 de novembro de 2009 Instrução normativa nº 45, de 17 de setembro de 2013
Feijão branco	Comum	Branco	1		
Feijão carioca	Comum	Cores	1		
Feijão Caupi-fradinho	Feijão de corda	Cores	1		
Ervilha seca	-	Graúda	1	Grãos com coloração alterada, manchados, brotados, ardidos, carunchados, mofados, chochos, despelculados, 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 nº 65 de 16 de fevereiro de 1993 MAPA
Lentilha	-	Graúda	1		
Grão de bico	-	-	1		
Trigo em grãos	-	-	1	Grãos que se apresentam danificados pelo calor, danificados por insetos, ardidos, mofados, germinados, esverdeados, chochos, bem como os quebrados (fragmentados), com coloração do endosperma diferente da original, no todo ou em parte, devido à ação de elevada temperatura na secagem, grãos inteiros ou quebrados que apresentam fungos (mofo ou bolor) visíveis a olho nu, grãos que se apresentam desprovidos parcial ou totalmente do endosperma, devido ao incompleto desenvolvimento fisiológico.	Instrução normativa SARC nº 7, de 15 de agosto de 2001 Instrução normativa nº 38, de 30 de novembro de 2010
Soja	I	Amarela	Grão	Proteína texturizada esfarelada; presença de impurezas, insetos ou quaisquer corpos estranhos; coloração alterada; odor ou sabor impróprios ao produto.	Instrução normativa nº 11, de 15 de maio de 2007 – MAPA. Portaria nº 85, de 06 de março de 2002 – 7ª Parte, Anexo XVI Serviço Nacional de Aprendizagem Rural. Grãos: classificação de soja e milho. / Serviço Nacional de Aprendizagem Rural. – Brasília: SENAR, 2017.152 p.
	II	Branca	Texturizada Granulada		
			Texturizada Grossa		
	II	Caramelo	Texturizada Granulada		
			Texturizada Grossa		



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

FARINHAS, FARELOS E OUTROS

MATÉRIA-PRIMA	GRUPO	CLASSE	TIPO	ESPECIFICAÇÕES	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
Aveia	1	Branca	1	Flocos	Mau estado de conservação; matéria-prima empedrada, com formação de grumos, 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 n.º 191, de 14 de abril de 1975
				Farinha fina		
				Farelo fino		
				Integral laminada		
Trigo	Farinha	Branca	1	Comum		Instrução Normativa SARC nº 7, de 15 de agosto de 2001. MAPA
	Triguilho		Integral	Farinha para quibe		Instrução Normativa nº 8, de 2 de junho de 2005. MAPA
	Farinha		Integral	Farinha comum		Instrução Normativa nº 38, de 30 de novembro de 2010. MAPA
	Farelo de trigo		Integral	Farelo de trigo fino		
Milho	1	Amarela	1	Amido		Instrução Normativa MAPA nº 60 de 22/12/2011 RDC no 263, de 22 de setembro de 2005 – ANVISA.
				Farinha de milho em flocos		
				Flocos de milho pré cozido (milharina)		
				Farinha fina (fubá / creme de milho)		
		Branca/amarela	1	Milho canjica		
Farinha de mandioca fina ou grossa	Seca	Torrada	1			Portaria no 347, de 02 de outubro de 2009 – MAPA.

DERIVADOS DE AMILÁCEOS E SEMENTES

MATÉRIA-PRIMA	GRUPO	CLASSE	TIPO	ESPECIFICAÇÕES	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
Produto amiláceo de mandioca	Fécula		1	Polvilho 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.	RDC no 263, de 22 de setembro de 2005 – ANVISA.
				Polvilho azedo		Instrução normativa no 23, de 14 de dezembro de 2005 – MAPA.
Produto de arroz	Cereal	Branca	Refinado	Farinha de arroz		RDC no 263, de 22 de setembro de 2005 – ANVISA.
Produto de batata	Fécula		Refinado	Fécula de batata		RDC no 263, de 22 de setembro de 2005 – ANVISA.
Farinha de rosca	Industrializada					RDC no 263, de 22 de setembro de 2005 – ANVISA. RDC no 90 de 18 de outubro de 2000 – ANVISA.
Gergelim	Semente		Branco ou natural			Instrução normativa nº 45, de 17 de setembro de 2013
			Preto			
Chia	Semente					
	Farinha					
Linhaça	Semente		Dourada ou marrom			
	Farinha		Dourada ou marrom			
Quinoa, amaranto e aveia	Grãos					
	Farinha					
	Flocos					



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

ÓLEOS E GORDURAS

MATÉRIA-PRIMA	TIPO	ESPECIFICAÇÃO	INDICAÇÃO DE USO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
Óleo vegetal		Produto alimentício constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos adequados. Com acidez máxima de 0,2%. Apresentação líquida refinada, límpida, sem sinais de partículas suspensas, coloração amarelada translúcida, aspecto e densidade característicos.	Refogar, fritar, agregar sabor e conferir maciez; untar utensílios.	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.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 49, DE 22 DEZEMBRO DE 2006 – MAPA
Azeite de oliva	Extra virgem	Produto obtido somente do fruto da oliveira (<i>Olea europaea</i> L.) excluído todo e qualquer óleo obtido pelo uso de solvente, por processo de reesterificação ou pela mistura com outros óleos. Com acidez máxima de 0,8%. Apresentação líquida refinada, límpida, sem sinais de partículas suspensas, coloração amarelada translúcida, aspecto e densidade característicos.	Refogar, temperar, agregar sabor e regar preparações; molhos; saladas.	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.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 1, DE 30 DE JANEIRO DE 2012 – MAPA PHILIPPI, S. T. <i>Nutrição e técnica dietética</i> . 3. ed. ampl. atual. Barueri, SP: Manole, 2014. 400 p.
Manteiga de leite	Extra ou de primeira qualidade	Produto elaborado a partir de creme de leite pasteurizado, teor mínimo de 80% de gordura. Oriundo de laticínio aprovado pela Inspeção sanitária e armazenada em temperatura ≤ 5° C.	Agregar sabor e odor a preparações; acompanhamento de torradas e pães; preparo de molhos, massas, bolos e sobremesas.	Adição de corantes; presença de corpo ou detrito de qualquer natureza, estranho ao produto; odor e sabor desagradável característico de ranço; presença de substâncias nocivas à saúde; presença pontos ou manchas.	PORTARIA Nº 146 DE 07 DE MARÇO DE 1996 - MINISTÉRIO DE ESTADO DA AGRICULTURA DO ABASTECIMENTO E DA REFORMA AGRÁRIA 4 de 2000
Margarina	Tipo 1 ou único	Produto com teor de gordura mínimo de 80% em forma de emulsão estável de água em óleo.	Agregar sabor e odor a preparações diversas; acompanhamento de torradas e pães; preparo de molhos, massas, bolos e sobremesas.	Aspecto de deterioração, fermentação, rancificação, ou mofo; odor estranho, impróprio ao produto; presença de substâncias nocivas à saúde; pontos ou manchas. Presença de gordura <i>trans</i> .	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 66, DE 10 DE DEZEMBRO DE 2019 – MAPA
Creme vegetal	Único	Emulsão de água e óleo vegetal isento de ingredientes de origem animal.	Acompanhamento de torradas e pães e para agregar sabor e odor a preparações para	Aspecto de deterioração, fermentação, rancificação ou mofo; odor estranho, impróprio ao produto; presença de substâncias nocivas à saúde; sem pontos ou manchas.	RESOLUÇÃO-RDC Nº 270, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 - ANVISA

VINAGRE

MATÉRIA-PRIMA	TIPO	ESPECIFICAÇÃO	INDICAÇÃO DE USO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
Vinagre	Vinho (branco)	Fermentado acético de vinho branco com aspecto límpido, de transparente, aroma acético e sabor ácido.	Tempero para saladas, compor a mesa de temperos do restaurante, marinada para carnes, aves e peixes, conservas, preparo de ovos pochê e molhos.	Sabor e aroma desagradáveis; presença de elementos estranhos à sua natureza; adição de corantes e açúcar.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 6, DE 3 DE ABRIL DE 2012. PHILIPPI, S. T. <i>Nutrição e técnica dietética</i> . 3. ed. ampl. atual. Barueri, SP: Manole, 2014. 400 p
	Frutas	Fermentado acético de frutas, com aspecto límpido, com coloração condizente com a origem de seus componentes; aroma acético, sabor ácido.			
	Balsâmico	Fermentado Acético de Vinho, do tipo Balsâmico, com aspecto denso, xaroposo e escuro, com aroma e sabor ácidos levemente adocicados.	Molhos para carnes, peixes e legumes, caldas para sobremesas, tempero para saladas.		

ATOMATADOS

MATÉRIA-PRIMA	TIPO	ESPECIFICAÇÃO	INDICAÇÃO DE USO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
Tomate	Extrato, massa, ou concentrado de tomate	Concentrado de tomates maduros sem pele e semente, com adição, ou não de sal e açúcar. Consistência pastosa, massa vermelha com odor e sabor característicos, requer diluição e adição de tempero.	Molhos para massas, carnes, aves, peixes.	Presença de fungos, sujidades, parasitos e larvas. Sinais de alterações das embalagens. Presença de aditivos como realçador de sabor glutamato monossódico, xarope de milho, gordura vegetal hidrogenada, corantes e conservantes artificiais. Consistência líquida ou semilíquida, produtos ralos.	RESOLUÇÃO Nº 12, DE MARÇO DE 1978 – MINISTÉRIO DA SAÚDE E CENIPA RESOLUÇÃO-RDC Nº 272, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 - ANVISA
	Polpa de tomate				
	Molho de tomate	Molho de tomate temperado pronto para consumo.			
	Tomate desidratado	Tomate desidratado e moído, em pó ou em flocos.			
	Catchup	Preparado de polpa de tomates maduros, com consistência pastosa; cor vermelha; odor e sabor característicos.	Molhos para carnes, aves e peixes.	Presença de fungos, sujidades, parasitos e larvas. Sinais de alterações das embalagens. Presença de aditivos como realçador de sabor glutamato monossódico, xarope de milho, gordura vegetal hidrogenada e corantes e aromatizantes artificiais.	RDC Nº. 276, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 - ANVISA



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

MOLHOS

MATÉRIA-PRIMA	TIPO	ESPECIFICAÇÃO	INDICAÇÃO DE USO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
Molhos	Maionese	Produto com textura cremosa (consistência pastosa) em forma de emulsão estável, óleo em água, preparado a partir de óleo vegetal, água e ovos; cor branco-creme; odor e sabor agradáveis característicos.	Saladas, preparo de hortaliças e carnes.	Sabor e aroma desagradáveis; presença de elementos estranhos à sua natureza; coloração imprópria ao produto; presença de fungos, bolores. Consistência líquida, aquosa, ou sólida. Produto ralo, teor de lipídeos inferior a 30%.	RDC Nº. 276, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 - ANVISA
	Mostarda	Consistência pastosa; cor amarela; odor e sabor agradáveis característicos.	Preparo de hortaliças, massas, carnes e molhos.	Sabor e aroma desagradáveis; presença de elementos estranhos à sua natureza; coloração imprópria ao produto; presença de fungos, bolores. Presença de aditivos como realçador de sabor glutamato monossódico, xarope de milho, gordura vegetal hidrogenada e corantes e aromatizantes artificiais.	
	Inglês	Consistência líquida; coloração escura; sabor próprio.	Preparo de carnes e molhos.	Sabor e aroma desagradáveis; presença de elementos estranhos à sua natureza; coloração imprópria ao produto; presença de fungos, bolores.	
	Shoyu	Consistência líquida; coloração castanha; sabor salgado característico.	Preparo de hortaliças, massas, carnes e molhos.		
	Pimenta	Produtos em forma líquida ou pastosa, à base de pimentas vermelha, jalapeno, cumari.	Preparo de carnes, massas, hortaliças, agregar sabor e aroma aos alimentos.	Consistência, sabor, odor ou cor alterados; presença de matéria estranha, insetos ou fungos. Ausência de informações sobre a fabricação e validade. Produtos de fabricação caseira.	

AÇÚCAR E ADOÇANTES

MATÉRIA-PRIMA	TIPO	ESPECIFICAÇÃO	INDICAÇÃO DE USO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
Açúcar	Refinado	Pó finíssimo de cor branca e rápida dissolução em água.	Preparo de molhos, bebidas, doces, sobremesas e produtos de confeitaria.	Grãos empedrados, úmidos, fermentados; presença de terra, insetos, larvas ou qualquer matéria estranha; coloração imprópria ao produto. Fermentação por umidade.	RESOLUÇÃO RDC Nº 271, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 – ANVISA. PHILIPPI, S. T. <i>Nutrição e técnica dietética</i> . 3. ed. ampl. atual. Barueri, SP: Manole, 2014. 400 p.
	Cristal	Pequenos cristais de cor branca.			
	Demerara	Cristais escuros, levemente úmidos.			
	Mascavo	Coloração caramelo a marrom e sabor semelhante ao da rapadura.			
Mel	Virgem ou centrifugado	Líquido viscoso, denso, coloração e sabor agradáveis característicos.	Preparos de carnes, molhos e sobremesas; adoçar bebidas e derivados lácteos.	Contaminação por fermentação, mofo. Presença de caramelização, ou espuma superficial.	Resolução ANVISA – CNNPA nº 12, de 1978. PHILIPPI, S. T. <i>Nutrição e técnica dietética</i> . 3. ed. ampl. atual. Barueri, SP: Manole, 2014. 400 p.
Edulcorantes	Sucralose	Em pó, ou líquido de cor branca ou transparente, dependendo da substância adoçante; sabor doce.	Adoçante de mesa e em preparações destinadas à cocção.	Presença de qualquer substância adoçante não especificada no presente documento; cor, sabor e odor estranhos ao produto.	RESOLUÇÃO RDC Nº 271, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 – ANVISA. PHILIPPI, S. T. <i>Nutrição e técnica dietética</i> . 3. ed. ampl. atual. Barueri, SP: Manole, 2014. 400 p.
	Esteviosídeo		Adoçante de mesa.		



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

CONSERVAS

MATÉRIA-PRIMA	TIPO	ESPECIFICAÇÃO	INDICAÇÃO DE USO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
Azeitonas	Preta ou verde	Sem caroço, inteira ou fatiada.	Saladas, molhos, preparo de carnes, peixes, hortaliças.	Vazamento do líquido interno; líquido 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, embalagens violadas, estufadas ou amassadas.	RESOLUÇÃO - CNNPA Nº 13, DE 15 DE JULHO DE 1977 – ANVISA. RDC Nº 17, DE 19 DE NOVEMBRO DE 1999 - ANVISA RDC nº 352, de 23 de dezembro de 2002 - ANVISA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 23, de 02 DE AGOSTO DE 2004- MAPA.
Palmito	Pupunha ou de açaí	Toletes ou rodela	Saladas, preparo de molhos, massas, recheios.		
Milho	Verde	Salmoura simples (água e sal), grãos inteiros	Saladas, preparo de molhos, massas, recheios, carnes, hortaliças.		
Ervilha		Salmoura simples (água e sal), grãos inteiros	Saladas, preparo de molhos, massas, recheios, carnes, hortaliças.		
Champignon		Salmoura simples (água e sal), inteiro ou fatiado	Preparo de molhos, massas, risotos, recheios, carnes, hortaliças, saladas.		
Alcaparras		Salmoura simples (água e sal), grãos inteiros	Preparo de molhos, massas, recheios, temperos de peixes e aves.		
Frutas em calda	Pêssego, ameixa, abacaxi, cereja, figo etc	Frutas inteiras ou fatiadas, em calda de água e açúcar	Preparo de sobremesas, cremes, bolos.	Consistência, sabor, odor e cor alterados; sinais de fermentação ou a presença de matéria estranha, insetos, fungos e parasitos.	TORREZAN, R. Recomendações técnicas para a produção de frutas em calda em escala industrial. Rio de Janeiro: Embrapa Agroindústria de Alimentos, 2000. 39 p. Documentos, 41



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

DERIVADOS DE FRUTAS, FERMENTOS E GELATINAS

MATÉRIA-PRIMA	TIPO	ESPECIFICAÇÃO	INDICAÇÃO DE USO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
Leite de coco	Sem açúcar	Líquido de coloração branco-leitosa; sabor e odor característicos do coco, porém suaves.	Preparo de peixes, hortaliças, sobremesas, bolos, etc.	Consistência, sabor, odor e cor alterados; sinais de fermentação ou a presença de matéria estranha.	RESOLUÇÃO RDC Nº 272 DE - DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 – ANVISA.
Coco ralado	Polpa de coco desidratada, sem açúcar. ralada ou em flocos	Aspecto característico, cor branca; procedente de cocos maduros e são.	Preparo de farofas, sobremesas, bolos, etc.	Umidade anormal; presença de insetos, larvas, parasitos ou qualquer matéria estranha ao produto; cor, sabor e odor impróprios ao produto.	
Fermento	Químico	Produto formado de substância ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas. Aspecto em pó branco, cheiro e sabor próprio.	Preparo de pães especiais, bolos, broas, biscoitos, bolachas e produtos afins de confeitaria	Umidade anormal; presença de insetos, larvas, parasitos ou qualquer matéria estranha ao produto; cor, sabor ou odor impróprio ao produto. Cheiro de mofo, sabor amargo.	RESOLUÇÃO - CNNPA nº 38, de 1977- ANVISA
	Biológico seco	Produto obtido de culturas puras de leveduras (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) por procedimento tecnológico adequado e empregado para dar sabor próprio e aumentar o volume e a porosidade dos produtos forneados. Em pó, escamas, grânulos ou cilindros de tamanhos variáveis; cor do branco ao castanho claro; cheiro e sabor próprios.	Preparo de pães, massas, biscoitos e produtos afins de confeitaria.		
	Biológico seco instantâneo e massa doce				
Uva passa	Clara e escura	Produto obtido da desidratação de uvas frescas.	Recheio de aves e carnes, preparo de arroz, farofas, hortaliças, saladas, bolos, panificados e doces.	Consistência, sabor, odor ou cor alterados; umidade excessiva; a presença de matéria estranha ou fungos.	RESOLUÇÃO RDC Nº 272 DE - DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 – ANVISA.
Ameixa seca	Escura, sem caroço	Produto obtido da desidratação de ameixas frescas.	Preparo de farofas, hortaliças, saladas, bolos, panificados e doces.	Consistência, sabor, odor ou cor alterados; umidade excessiva; presença de fermentação, matéria estranha, insetos ou fungos. Adição de conservantes, edulcorantes e outros ingredientes.	
Gelatina	Em pó, incolor e sem sabor	Ingrediente alimentar obtido pela hidrólise parcial do colágeno contido em matérias primas naturais.	Preparo de sobremesas.	Consistência, sabor, odor ou cor alterados; umidade excessiva; a presença de matéria estranha ou fungos. Adição de conservantes, edulcorantes e outros ingredientes.	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

BEBIDAS VEGETAIS

MATÉRIA-PRIMA	TIPO	ESPECIFICAÇÃO	INDICAÇÃO DE USO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
Café	Torrado e moído Tipo Tradicional ou Extra Forte.	Café torrado em grão que foi submetido a processo de moagem. Submetido à torra média ou escura.	Preparo de bebida e sobremesa.	Mau estado de conservação, umidade anormal, empedramento; presença de insetos, larvas, parasitos ou qualquer matéria estranha ao produto; presença de impurezas superior a 1%.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 16, DE 24 DE MAIO DE 2010 - MAPA
Polpa de frutas	Fresca ou congelada	Produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtida de frutos polposos, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto.	Preparo de bebida, sobremesa e outras preparações.	Mau estado de conservação, presença de impurezas, insetos, fungos ou qualquer matéria estranha ao produto. Adição de adoçantes, corantes e conservantes artificiais. Produtos desenvolvidos a partir de matéria prima não coincidente com o sabor proposto.	IN Nº 1 de 7 de janeiro de 2000 - MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO
Suco de frutas	Concentrado	Bebida não fermentada, parcialmente desidratada, obtida de fruta madura e sã por meio de processamento tecnológico adequado, submetida a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o momento do consumo. Quando reconstituído, deverá conservar os teores de sólidos solúveis originais do suco integral, ou o teor de sólidos solúveis mínimo estabelecido nos respectivos padrões de identidade e qualidade para cada tipo de suco.	Preparo de bebida.	Mau estado de conservação, presença de impurezas, insetos, fungos ou qualquer matéria estranha ao produto. Adição de adoçantes, corantes, conservantes artificiais e outras frutas. Produtos desenvolvidos a partir de matéria prima não coincidente com o sabor proposto.	PORTARIA Nº 94, DE 30 DE AGOSTO DE 2016 - MAPA PORTARIA Nº 58, DE 30 DE AGOSTO DE 2016 - MAPA Decreto Presidencial Nº 6.871, de 4 de junho de 2009 Decreto Presidencial Nº 10.026, de 25 de setembro de 2019
Bebida vegetal	Extrato de soja em pó	Pó para preparo de bebida de soja por diluição em água.	Preparo de bebidas e preparações doces e salgadas.	Mau estado de conservação, presença de impurezas, insetos, fungos ou qualquer matéria estranha ao produto. Adição de corantes, edulcorantes e conservantes artificiais.	
	Extrato de arroz em pó	Pó para preparo de bebida de arroz por diluição em água.			
	Extrato de coco em pó	Pó para preparo de bebida de coco por diluição em água.			
	Líquida à base de soja	Bebida à base de soja com sabor original, cor e aroma característicos.			
	Líquida à base de arroz	Bebida à base de arroz com sabor, cor e aroma característicos.			
	Líquida à base de castanhas/amêndoas	Bebida à base de oleaginosas com sabor, cor e aroma característicos.			
	Líquida à base de coco	Bebida à base de oleaginosas com sabor, cor e aroma característicos.			
Bebida vegetal	Líquida saborizada	Bebida vegetal com sabores diversos, cor e aroma característicos.	Preparo de bebidas e preparações doces.	Mau estado de conservação, presença de impurezas, insetos, fungos ou qualquer matéria estranha ao produto. Adição de corantes, edulcorantes e conservantes artificiais.	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

CONDIMENTOS E ESPECIARIAS

MATÉRIA-PRIMA	TIPO	ESPECIFICAÇÃO	INDICAÇÃO DE USO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
Alho	Desidratado	Alho desidratado em flocos ou granulado.	Tempero em preparações culinárias, preparo de chás.	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; adição de outros ingredientes.	MAPA. PORTARIA Nº 242, DE 17 DE SETEMBRO DE 1992.
	Frito	Alho desidratado e frito triturado e crocante			
Açafrão da terra	Desidratado em pó	100% <i>Curcuma longa</i>			
Alecrim	Desidratado				
Canela	Casca e pó secos				
Cebola	Desidratada em pó				
Chimichurri	Condimentos mistos desidratados				
Coentro	Folhas desidratadas				
Cravo-da-índia	Seco				
Cominho	Desidratado				
Curry	Desidratado				
	Frutos desidratados				
Erva doce	desidratados				
Ervas finas	Condimentos desidratados				
Estragão	Desidratado				
Gergelim	Sementes				
Hortelã	Folhas secas				
Lemon pepper	Condimentos mistos desidratados				
Louro	Folhas desidratadas ou em pó				
Manjeriço	Folhas desidratadas ou em pó				
Manjerona	Folhas desidratadas				
Mostarda	Sementes				
Noz moscada	Grãos secos ou em pó				
Orégano	Folhas e talos desidratados				
Páprica	Frutos desidratados ou em pó	Doce ou picante			
Pimenta	Frutos secos, inteiros ou em pó	Pimenta branca, preta, verde, calabresa, caiena, vermelha, malagueta, cumari, rosa			
Salsa	Folhas desidratadas				
Sálvia	Folhas desidratadas				
Tomilho	Folhas desidratadas				

ANVISA. RESOLUÇÃO Nº 276, 22 DE SETEMBRO DE 2005.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DO ABASTECIMENTO E DA REFORMA AGRÁRIA. PORTARIA Nº 529, DE 18 DE AGOSTO DE 1995



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

CARNES

Todos os produtos e sub-produtos devem ser certificados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), oriundos de estabelecimentos com Alvará Sanitário, com 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. Os produtos embalados devem atender às exigências estabelecidas pela Agência de Vigilância Sanitária.

CARNE BOVINA

MATERIA-PRIMA	CORTES PERMITIDOS	CARACTERÍSTICAS PARA APROVAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
Carne de 1ª	Alcatra, coxão mole com e sem a capa, contra-filé, filé mignon, coxão duro, lagarto, patinho, picanha	Os produtos devem permanecer em temperaturas adequadas ao tipo de conservação (refrigerada ou congelada), apresentar aspecto firme, cor e cheiro próprio; 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. Produto fresco, saudável, firme, coloração avermelhada homogênea e aparência brilhante.	Carne esverdeada, pegajosa, com as fibras desfazendo-se; presença de hematoma, corpos estranhos ou odor pútrido. As carnes congeladas com gelo superficial, água dentro da embalagem e qualquer sinal de recongelamento.	Lei nº 1.283, de 1950, e Decreto nº 9.013/2017. Portaria nº 5, de 8 de novembro de 1988, MAPA. Qualidade da carne bovina: características físicas e organolépticas. Faculdade de Engenharia de Alimentos da Unicamp. Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, que dispõe sobre inspeção e a fiscalização de estabelecimentos de produtos de origem animal. Resolução ANVISA RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001. Resolução ANVISA RDC nº 105 de 19/05/99. Portaria 1288/95 – SES/GO de 27 de fevereiro de 1995. Portaria Nº 46, DE 10 DE FEVEREIRO DE 1998- MAPA Portaria nº 1.004, de 11 de dezembro de 1998, MS. Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997, SVS/MS.
Carne de 2ª	Fraldinha, picanha, acém, paleta peito			
Carne seca (de sol)	Coxão duro, coxão mole, lagarto e outros cortes de 1ª	Salgada com 7 a 8% de sal em relação ao peso da carne; não necessariamente precisa ir ao sol; contém de 65-68% de umidade máxima; necessita conservar refrigerada. Corte de 1ª.	carne amolecida, úmida ou pegajosa; presença de sebo; coloração disforme ou esverdeada; a gordura com odor de ranço.	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

CARNE SUÍNA E DERIVADOS

MATERIA-PRIMA	CARACTERÍSTICAS PARA APROVAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
Lombo, Filé	Produto fresco, saudável, odor característico, de aspecto firme coloração rosada, homogênea e aparência brilhante; gordura de coloração branca ou quase branca; temperatura adequada ao tipo de conservação.	Carne disforme, pálida, com flacidez, manchas, limo, ou exsudação. 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; odor desagradável.	Instrução normativa nº 4, de 31 de março de 2000, MAPA Portaria MAPA - 711, de 01/11/1995. Instrução normativa nº 21, de 31 de julho de 2000, anexo II, MAPA.
Pernil sem osso			
Costelinha	Produto fresco, saudável, odor característico, de aspecto firme coloração rosada, homogênea e aparência brilhante. Ossos firmes aderentes à carne; gordura de coloração branca ou quase branca; temperatura adequada ao tipo de conservação.	Carne disforme, pálida, pouca aderência ao osso, com flacidez, manchas ou limo ou exsudação. Contusões e queima de frio. Presença de materiais estranhos (sujeiras, madeira, metal); odor desagradável.	
Bacon	Produto cárneo industrializado, obtido do corte da parede torácico-abdominal dos suínos, que vai do esterno ao púbis, com ou sem costela, com ou sem pele, adicionado de ingredientes e submetido ao processo térmico adequado, com defumação.	coloração disforme ou esverdeada; presença de materiais estranhos ao processo de industrialização, aspecto pegajoso; odor desagradável;	
Linguiça suína fina frescal	Produto cárneo industrializado, obtido exclusivamente de carnes suínas, adicionado ou não de gordura suína, temperos e ingredientes permitidos pela legislação, embutido em envoltório natural ou artificial. O teor de gordura apresentado deverá ser ≤ 20 g/100 g do produto.	Coloração disforme ou esverdeada; presença de materiais estranhos ao processo de industrialização; sinais de mela; pegajosa, com manchas pardacentas, mofadas ou com odor desagradável.	
Linguiça toscana	Produto cru e/ou curado obtido exclusivamente de carnes suínas, adicionadas de gordura suína e ingredientes permitidos pela legislação. O teor de gordura apresentado deverá ser ≤ 20 g/100 g do produto.		
Linguiça calabresa	Produto obtido exclusivamente de carne suína, curado, adicionado de ingredientes, devendo ter o sabor picante característico da pimenta calabresa, submetida ou não ao processo de estufagem ou similar para desidratação e ou cozimento, sendo o processo de defumação opcional.		
Linguiça calabresa	Produto obtido exclusivamente de carne suína, curado, adicionado de ingredientes, submetido a ação do calor com defumação.		
Paio	Produto obtido de carnes suína e bovina (máximo de 20%) embutida em tripas natural ou artificial comestível, curado e adicionado de ingredientes, submetida a ação do calor com defumação.		

FRANGO E DERIVADOS

MATERIA-PRIMA	CARACTERÍSTICAS PARA APROVAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERENCIAS
Filé de frango e sassami	Produto de coloração rosada pálida, brilhante com odor fresco característico. textura firme.	Carne sem flacidez e exsudação ou dura e ressecada. Presença de corpos estranhos. escurecimento ou acúmulo sanguíneo, com manchas escuras, esverdeadas ou claras. Excesso de gordura presente.	Regulamento Técnico da Inspeção Tecnológica e Higiênico-Sanitária de Carne de Aves. EMBRAPA, 2006. Qualidade da carne de aves. EMBRAPA, 2006. Boas Práticas de produção de frangos de corte. Biosseguridade e cuidados com a saúde do frango. Universidade Federal do Espírito Santo. Características da Carne de Frango. Boletim técnico, 2007.
Coxa e sobrecoxa			
Linguiça de corte de frango fina ou grossa	Produto industrializado cru ou curado, obtido de carnes de frango, adicionado ou não de tecido adiposo, ingredientes e no máximo 4 % de proteína de soja, embutido em envoltório natural ou artificial. O teor de gordura apresentado deverá ser ≤ 14 g/100 g.	Coloração esverdeada; presença de materiais estranhos ao processo de industrialização; sinais de mela; pegajosa, com manchas pardacentas, mofadas ou com odor desagradável. Excesso de gordura.	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

PESCADOS

MATERIA PRIMA	CARACTERÍSTICAS PARA APROVAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERENCIAS
Filé de peixe	Odor característico suave, superfície limpa, com pigmentação característica da espécie; musculatura firme e íntegra característica da espécie; exsudação característica da espécie; temperatura adequada à forma de conservação; embalagens íntegras. Congelado a -18 ° C.	Odor amoniacal, ranço ou indicativo de putrefação; aspecto repugnante; carne sem elasticidade, conservando sinais de pressão de dedos de textura gelatinosa, pastosa ou esponjosa; sinais de queima pelo frio ou de desidratação excessiva com coloração anormal amarelada ou esbranquiçada na superfície. Presença de qualquer material estranho.	Portaria 185 de 13/05/1997, MAPA. ESTABELECIMENTO INDUSTRIAL DE PESCADO. Produtos frescos e congelados. MAPA, 2017. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 21, DE 31 DE MAIO DE 2017.
Peixe em posta	Odor característico suave, superfície limpa, com pigmentação característica da espécie; musculatura firme e íntegra característica da espécie, que não se desprenda facilmente das espinhas e preserve a conformação dos miômeros e mioseptos; embalagens íntegras. Congelado a -18 ° C.	Odor amoniacal, ranço ou indicativo de putrefação; aspecto repugnante; carne sem elasticidade, conservando sinais de pressão de dedos, de textura gelatinosa, pastosa ou esponjosa; pele de superfície enrugada, sinais de queima pelo frio, de desidratação excessiva com coloração anormal amarelada ou esbranquiçada na superfície. Presença de qualquer material estranho.	
Peixe inteiro	Odor característico suave, superfície limpa, com pigmentação característica da espécie; musculatura firme e íntegra característica da espécie, que não se desprenda facilmente das espinhas e preserve a conformação dos miômeros e mioseptos; olhos brilhantes, guelras claras, róseas ou vermelhas úmidas, escamas aderentes e firmes, quando for o caso.	Odor amoniacal, ranço ou pútrido; carne sem elasticidade, conservando sinais de pressão de dedos, sem brilho e leitosa; 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.	
Camarão	Aspecto brilhante e úmido, carne firme, 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 ou sabor anormais; lesões ou doenças microbianas, infestação muscular por parasitas.	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

LEITE E DERIVADOS

MATERIA-PRIMA	CARACTERÍSTICAS PARA APROVAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERENCIAS
Leite em pó integral	Produto com matéria gorda maior ou igual a 26%; teor de proteína mínimo de 34 % massa/massa com base no extrato seco desengordurado. Envasados em recipientes de um único uso, herméticos, adequados para as condições previstas de armazenamento e que confirmam uma proteção apropriada contra a contaminação. Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pela legislação específica.	Pó não uniforme, com grumos. Com substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis, coloração diferente do branco amarelado; sabor e ou odor desagradável, rançoso. Conter outros componentes além das proteínas, açúcares e minerais do leite, além do teor de gordura não preconizado. Embalagens amassadas e/ou danificadas.	Instrução Normativa nº 76, de 26 de novembro de 2018. Portaria nº 146 de 07 de março de 1996, que dispõe sobre Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos Lácteos. Regulamento técnico de produção, identidade e qualidade do leite tipo c, MAPA. Disponível em: https://www.queijosnobrasil.com.br/portal/images/legislacao/leite_c.pdf
Leite em pó desnatado	Produto com matéria gorda menor que 1,5%; teor de proteína mínimo de 34% massa/massa com base no extrato seco desengordurado. Envasados em recipientes de um único uso, herméticos, adequados para as condições previstas de armazenamento e que confirmam uma proteção apropriada contra a contaminação. Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pela legislação específica.		
Leite de vaca integral	Produto com cor, odor e sabor característicos, com teores	Aspecto líquido não homogêneo,	
Leite de vaca pasteurizado tipo C ou A	mínimos de gordura de 3 g/100 g, proteína de 2,9/100 g e lactose de 4,3 g/100g, respeitando a temperatura ≤ 4 ° C para estocagem m.	cor diferente da branca com odor e sabor estranhos. Sabor ácido ou amargo. Conter outros componentes além das proteínas, açúcares e minerais do leite, além do teor de gordura não preconizado. Embalagens danificadas.	
Leite de vaca desnatado pasteurizado tipo A	Produto com cor, odor e sabor característicos, com teores máximos de gordura de 0,5 g/100 g, proteína de 2,9/100 g e lactose de 4,3 g/100g, respeitando a temperatura ≤ 4 ° C para estocagem.		



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

Leite UAT/UHT integral	Produto com cor, odor e sabor característicos, com teores mínimos de gordura de 3 g/100 g, proteína de 2,9 g/100 g e lactose de 4,3 g/100g; estabilizantes Sódio (mono fosfato), sódio (di)fosfato, sódio (tri)fosfato, separados ou em combinação em uma quantidade não superior a 0.1g/100mL; produto envasado com materiais adequados para as condições previstas de armazenamento e que garantam a hermeticidade e uma proteção apropriada contra a contaminação. Os contaminantes orgânicos presentes não devem superar os limites estabelecidos pela legislação específica. Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos.	Aspecto líquido não homogêneo, cor diferente da Branca com odor e sabor estranhos. Conter outros componentes além das proteínas, açúcares e minerais do leite, além do teor de gordura não preconizado e os estabilizantes não autorizados na legislação. Embalagens danificadas.	
Leite UAT/UHT desnatado	Produto com cor, odor e sabor característicos, com teores máximos de gordura de 0,5 g/100 g, proteína de 2,9/100 g e lactose de 4,3 g/100g. envasado com materiais adequados para as condições previstas de armazenamento e que garantam a hermeticidade e uma proteção apropriada contra a contaminação. Os contaminantes orgânicos presentes não devem superar os limites estabelecidos pela legislação específica. Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos.		
Creme de leite integral UAT/UHT ou esterelizado	Creme obtido a partir do leite de vaca (mínimo 20% e máximo 49,9% de matéria gorda), e creme de alto teor de gordura (mínimo 50% de matéria gorda), contendo os agentes espessantes e/ou estabilizantes permitidos pela legislação. Sólidos lácteos não gordurosos máx. 2% (m/m), ou caseinatos máx. 0,1% (m/m), ou soro lácteo em pó máx. 1,0% (m/m). Sabor característico suave. Envasados em recipientes aptos para estarem em contato com alimentos e que confirmam proteção contra contaminação do produto.	Cor diferente do branco ou levemente amarelado. Sabor amargo ou rançoso ou ácido. Odor estranho. Presença de outros Estabilizantes: que não sejam Citrato de sódio, Fosfato (mono, di ou tri) de sódio, potássio ou cálcio, cloreto de cálcio, bicarbonato de sódio. Máx. 0,20% (m/m), isoladamente ou em combinação. Embalagem danificada.	Regulamento técnico de identidade e qualidade de creme de leite. Anexo IV da PORTARIA Nº 146 DE 07 MARÇO DE 1996 do Ministério da Agricultura.
Creme de leite desnatado UAT/UHT ou esterelizado	Creme de baixo teor de gordura ou leve (mínimo 10% e máximo 19,9% de matéria gorda), contendo os agentes espessantes e/ou estabilizantes permitidos pela legislação.		



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

Leite condensado integral UAT/UHT	Produto resultante da desidratação parcial do leite, leite concentrado ou leite reconstituído, com adição de açúcar, podendo ter seus teores de gordura e proteína ajustados para o atendimento das características do produto. Teor de gorduras mínimo de 8g/100 g e de máximo de 16g/100 g. Teor de	Consistência diferente da usual viscosa e semilíquida; textura não homogênea com arenosidade; cor diferente da branca amarelada; odor e	Instrução Normativa nº 47, de 26 de outubro de 2018, MAPA. Disponível em: http://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/48740904/do1-2018-11-0instrucao-normativa-n-47-de-26-de-outubro-de-2018-48740655 .
-----------------------------------	---	---	---



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

	sólidos lácteos mínimo de 24 g/100g. Poderá conter alto teor de gordura, ser integral, parcialmente desnatado, ou desnatado. Admite-se a substituição parcial do teor de sacarose por outros monossacarídeos ou dissacarídeos, ou ambos. Pode apresentar os seguintes ingredientes opcionais lácteos: creme de leite, lactose, leite em pó e manteiga.	sabor estranhos. Embalagem danificada.	
Queijo minas frescal	Produzido com leite de vaca/cabra/putaia, de consistência macia, cor esbranquiçada, sabor suave, ou levemente ácido, sem crosta e com eventuais olhaduras mecânicas, com características microbiológicas que atendam a legislação e que seja armazenado em temperatura $\leq 8^{\circ}\text{C}$. Umidade entre 46 a 54,9 %.	Produto que não atenda as características sensoriais de consistência: branda e macia; com crosta e /ou excesso de olhaduras mecânicas; cor diferente do esbranquiçado; odor muito forte não característico; sabor muito ácido ou amargo.	PORTARIA Nº 352, DE 4 DE SETEMBRO DE 1997 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento.
Queijo mussarela	Produto de consistência suave, textura fibrosa, elástica, cor branca amarelada uniforme, sabor suave e ligeiramente picante, odor suave, sem olhaduras mecânicas e sem crosta, com características microbiológicas que atendam a legislação vigente e que esteja armazenado em temperatura $\leq 8^{\circ}\text{C}$. Umidade de 36 a 55 % e 25 a 60% de gordura.	Consistência dura, textura mole com olhaduras mecânicas; cor não uniforme e diferente do branco à branco amarelado; sabor e odor não lácteo ou muito pronunciado; presença de crostas. Presença de mofo.	Portaria nº 364, de 04 de setembro de 1997, MAPA. Disponível em: http://www.agais.com/normas/leite/queijo_mussarela.htm
Queijo prato	Produto de consistência semi-dura, elástica, sabor e odor característicos, cor amarelo ou amarelo-palha, sem crostas e sem trincas, algumas olhaduras pequenas ou sem olhaduras, com características microbiológicas que atendam a legislação vigente e que seja armazenado em temperatura $\leq 8^{\circ}\text{C}$. Umidade entre 36 a 45,9%. Teor de gordura médio entre 25,0 e 44,9%	Consistência muito dura; presença de olhaduras mecânicas; cor não uniforme e diferente do amarelo; sabor e odor não lácteo ou muito pronunciado; presença de crostas. Presença de mofo	Portaria n.º 358, de 04 de setembro de 1997, MAPA. Disponível em http://www.agais.com/normas/leite/queijo_prato.htm



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

Queijo ricota fresca com ou sem temperos	Produto obtido pela precipitação a quente de proteínas do soro de leite com ou sem adição de ácido, com adição de leite em até 20% do volume, com características microbiológicas que atendam a legislação vigente e que seja armazenado em temperatura $\leq 8^{\circ}\text{C}$. É um queijo com muita alta umidade (> que 55 %), com de 10 % de gordura.	Presença de impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza, aroma forte, consistência dura, cor não homogênea diferente do branco ou creme; textura não granulosa, Presença de mofo.	MAPA. Portaria nº 204, de 04 de outubro de 2019 - Regulamento técnico sobre a identidade e requisitos mínimos de qualidade da Ricota.
Queijo ricota defumado com ou sem temperos	Produto obtido pela precipitação a quente de proteínas do soro de leite com ou sem adição de ácido, com adição de leite em até 20% do volume, com características microbiológicas que atendam a legislação vigente e que seja armazenado em temperatura $\leq$ 8°C, com sabor levemente picante, consistência macia a dura. Umidade > que 55 % e < 10 5 de gordura.	Produto de consistência amolecida, com presença de impurezas ou substâncias estranhas. Cor diferente da cor branca a creme com superfície amarronzada. Presença de mofo.	
Requeijão cremoso e requeijão culinário	Produto de consistência untável, textura cremosa, lisa, cor e odor característicos, opcionalmente salgado ou levemente ácido, Armazenamento em temperatura $\leq 10^{\circ}\text{C}$. Teor de gordura mínimo de 24%.	Consistência não untável; cor diferente do branco; presença de materiais estranhos de qualquer natureza; envasado em material que não confira uma proteção adequada; presença de mofo.	Portaria nº 359, de 04 de setembro de 1997, MAPA. Disponível em: http://www.agais.com/normas/leite/queijo_requeijao.htm
iogurte integral/desnata do com sacarose, flavorizado	Produto industrializado c/ conteúdo mínimo de matéria gorda de 3% e desnatado (conteúdo máximo matéria gorda de 0,5%), cuja fermentação se realiza com cultivos protossimbióticos de Streptococcus salivarius subsp. thermophilus e Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus, aos quais se podem acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-láticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final. Conteúdo proteico mínimo de 2,9 g/100 g. Deverão ser conservados e comercializados a temperatura não superior a 10°C, com aditivos e conservantes permitidos pela legislação. A textura poderá ser de	Produto com sabor excessivamente ácido ou amargo, embalagem estufada ou danificada, presença de materiais estranhos ou bolor, consistência não homogênea.	Instrução normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007, MAPA. Disponível em: http://www.lex.com.br/doc_1206402_INSTRUCAO_NORMATIVA_N_46_DE_23_DE_OUTUBRO_DE_2007 .



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

	massa firme, massa batida ou líquida.		
--	---------------------------------------	--	--



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

iogurte integral/desnatado natural	Produto industrializado c/ conteúdo mínimo de matéria gorda de 3% para integral e desnatado (conteúdo máximo de 0,5%), composto apenas de leite e fermento lácteo, isento de flavorizantes, espessantes, estabilizantes e conservantes artificiais. A textura poderá ser de massa firme, massa batida ou líquida.		
Coalhada integral/desnata a sem açúcar	Produto industrializado, que tenham sido adicionados exclusivamente ingredientes lácteos e amidos ou amidos modificados em uma proporção não maior que 1% (m/m) e/ou espessantes/estabilizantes contemplados na legislação. Integral, com conteúdo mínimo de matéria gorda de 3% e desnatado com conteúdo máximo de matéria gorda de 0,5%. Deverão ser conservados e comercializados à temperatura não superior a 10 °C, com aditivos e conservantes permitidos pela legislação. A textura poderá ser de massa firme ou massa batida.		
Leite fermentado ou cultivado integral/desnata do (com e sem sacarose)	Produto cuja fermentação se realiza com um ou vários dos seguintes cultivos: Lactobacillus acidophilus, L. casei, Bifidobacterium sp., Streptococcus salivarius subsp. thermophilus e/ou outras bactérias ácido-láticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final. Opção integral com conteúdo mínimo de matéria gorda de 3%, semidesnatado até 2,9 % e desnatado de até 0,5%. Quando em sua elaboração, podem ser adicionados ingredientes	Produto com sabor excessivamente ácido ou amargo, embalagem estufada ou danificada, presença de materiais estranhos ou bolor, consistência não homogênea, com grumos.	
	opcionais não lácteos, antes, durante ou depois da fermentação, até um máximo de 30% m/m. Podem ser flavorizados.		



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

Leite de vaca sem lactose UAT/UHT	Produto especialmente processado para reduzir o conteúdo de lactose, tornando-os adequados para a utilização em dietas de indivíduos com doenças ou condições que requeiram a restrição de lactose. Devem trazer a declaração "isento de lactose", "zero lactose", "0% lactose", "sem lactose" ou "não contém lactose", bem como teor de lipídeo até 1,5g/100g. Podem conter quantidade de lactose igual ou menor a 100mg/100 g do alimento pronto para o consumo, de acordo com as instruções de preparo do fabricante, constando os teores de galactose e lactose no rótulo.	Aspecto líquido não homogêneo, cor diferente da Branca com odor e sabor estranhos. Sabor ácido ou amargo. Conter outros componentes além das proteínas, açúcares e minerais do leite, além do teor de gordura não preconizado. Embalagens danificadas.	Resolução- RDC 135 de 8 de fevereiro de 2017- ANVISA. Disponível em: https://alimentosconsultoria.com.br/resolucao- rdc-no-135-fevereiro-2017/
-----------------------------------	--	---	---



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

logurte sem lactose	Produto processado para reduzir o conteúdo de lactose, tornando-o adequado para a utilização em dietas de indivíduos com doenças ou condições que requeiram esta restrição. Podem conter quantidade de lactose igual ou menor a 100 mg/100 g do alimento pronto para o consumo e devem trazer no rótulo a informação. "Isento de lactose", "zero lactose", "0% lactose", "sem lactose" ou "não contém lactose", como também baixo teor de gorduras.	Produto com sabor excessivamente ácido ou amargo, embalagem estufada ou danificada, presença de materiais estranhos ou bolor, consistência não homogênea.	
logurte de soja	Produto à base de extrato de soja que pode ser adicionado de açúcar, aromatizantes, corantes, ingredientes e conservantes permitidos pela legislação.	Produto com sabor excessivamente ácido ou amargo, embalagem estufada ou danificada, presença de materiais estranhos ou bolor, consistência não homogênea.	

FRUTAS

As frutas devem ser 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. A ausência de umidade externa anormal também deve ser observada. Respeitando-se a sazonalidade, devem ser utilizadas preferencialmente frutas da época e de incidência perene.

Caso haja na legislação vigente, um regulamento sobre o padrão de qualidade e identidade de uma fruta específica, ele deve ser considerado na escolha desta matéria-prima. Caso não haja uma legislação específica para a espécie em questão, deve ser considerada a Instrução Normativa 69 de 6 de novembro de 2018, publicada pelo MAPA para estabelecer o Regulamento Técnico definindo os requisitos mínimos de identidade e qualidade para Produtos Hortícolas.

Segundo a Instrução Normativa nº 69/MAPA, os produtos hortícolas recebidos e utilizados para o preparo das refeições devem apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie:

I- Inteiro: Aquele livre de qualquer mutilação ou dano que comprometa a sua integridade.

III - Limpo: Aquele livre de terra, ramas, folhas ou qualquer outro tipo de matéria estranha.

III - Firme: Aquele com consistência adequada, com a firmeza característica do produto hortícola.

IV - Isentos de pragas visíveis a olho nu. Pragas: As espécies nocivas ao desenvolvimento agrícola ou que provocam doenças.

V - Fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial: O produto hortícola que angui o seu desenvolvimento fisiológico completo.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

VI – Isentos de odores estranhos: O odor impróprio ao produto hortícola que inviabilize a sua utilização para o consumo humano.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

VII – Não se apresentarem excessivamente maduros ou passados: O produto que apresente estado de maturação tal que não permita o consumo na forma in natura.

VIII – Isentos de danos profundos. Aquele, de qualquer natureza, que atinge o interior do produto e inviabiliza ou restringe a sua utilização.

IX – Isentos de podridões. Os danos no produto hortícola que evidenciem qualquer grau de decomposição, desintegração ou fermentação dos tecidos.

X – Não se apresentarem desidratados ou murchos. Aquele que apresenta baixa turgidez com sinais evidentes de perda de água.

XI – Não se apresentarem congelados. Aquele que foi armazenado em temperatura abaixo do ponto de congelamento, com ou sem formação de cristais de gelo.

XII – Isentos de distúrbios fisiológicos. A alteração de origem fisiológica, de causa não patológica, com suas diferentes manifestações nos produtos hortícolas

Todas as frutas adquiridas devem ser conforme a classificação EXTRA, ou seja, fruta de elevada qualidade, sem defeitos, bem desenvolvida e madura. Deve apresentar tamanho, cor e conformação uniformes. Os pedúnculos e as polpas devem estar intactos e uniformes. Não são permitidas manchas e defeitos na casca (PHILIPPI, 2014; RESOLUÇÃO Nº 12 DE MARÇO DE 1978 - MINISTÉRIO DA SAÚDE, COMISSÃO NACIONAL DE NORMAS E PADRÕES PARA ALIMENTOS).



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

MATERIA PRIMA	VARIETADE	CLASSIFICAÇÃO	CARACTERÍSTICAS PARA APROVAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERENCIAS
Abacate	Manteiga	Extra	O abacate é um fruto arredondado ou piriforme, de peso médio de 500 a 1 500g. A cor de sua <u>casca</u> varia, do verde ao vermelho-escuro, passando pelo pardo, violáceo ou negro. Sua polpa tem coloração verde clara e deve estar macia e saborosa quando madura.	Será desclassificado o lote de abacate que apresentar mau estado de conservação, dano mecânico, dano profundo, dano por inseto, imaturo, passado e podridão, mancha escura, mancha profunda ou odor estranho impróprio ao produto que inviabilize a sua utilização para o consumo humano.	INSTRUÇÃO NORMATIVA No 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Abacaxi	Pérola	Extra	Possui folhas armadas de espinhos, fruto pequeno de formato cônico, polpa doce e saborosa.	Será desclassificado o lote de abacaxi que apresentar uma ou mais das características indicadas: mau estado de conservação, aspecto de mofo ou fermentação, resíduos de produtos fitossanitários, outros contaminantes e substâncias nocivas à saúde acima do limite estabelecido por legislação específica vigente ou odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA/SARC Nº 001, DE 01 DE FEVEREIRO DE 2002 – MAPA.
Ameixa	Nacional ou Importada	Extra	Formato arredondado, polpa macia, succulenta, doce e de cor amarelada ou avermelhada, película fina vermelho-arroxeadada.	Mau estado de conservação, aspecto ou textura esponjosos, presença de mofo ou fermentação, resíduos de produtos fitossanitários, outros contaminantes e substâncias nocivas à saúde ou odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA No 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Banana	Prata	Extra	Fruto reto com aproximadamente 15cm de comprimento, casca amarelo-esverdeada, de cinco facetas, polpa menos doce que a nanica, mas também saborosa; de boa consistência.	Mau estado de conservação, aspecto ou textura esponjosos, presença de mofo ou fermentação, resíduos de produtos fitossanitários, outros contaminantes e substâncias nocivas à saúde ou odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto. Serão desclassificadas as pencas de banana que apresentarem odor estranho, substâncias nocivas à saúde ou peso fora das especificações oficiais.	PHILIPPI, 2014 PORTARIA No 126, DE 15 DE MAIO DE 1981 – MAPA. INSTRUÇÃO NORMATIVA No 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
	Maçã	Extra	De tamanho variado, pode apresentar no máximo 15cm e pesar até 160g. É ligeiramente curva, com casca fina, amarelo-clara e polpa branca. Sabor suave e adocicado.		
	Nanica	Extra	De casca fina e amarelo-esverdeada, polpa doce, macia e de aroma agradável.		
	Da terra	Extra	E maior que as demais, podendo medir 30cm de comprimento e pesar até 500g cada fruta. É achatada em uma das extremidades, tem casca amarelo-escura e polpa consistente. Deve ser consumida assada, frita ou cozida.		



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

	Marmelo	Extra	Em algumas regiões do Brasil é conhecida como banana figo ou banana pão. Esta banana possui cor amarela e às vezes manchada de vermelho, a casca é grossa, flexível e possui quinas bem marcadas.		
Goiaba	Vermelha	Extra	Varia de 2,5 a 10 cm de comprimento. Tem forma variável (ovóide ou globosa). A casca da goiaba madura é sempre amarelada. Sua polpa de	Mau estado de conservação, presença de mofo, danos ou fermentação, resíduos de produtos fitossanitários, outros contaminantes e substâncias nocivas à saúde ou odor estranho	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA No 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA FAEP – Cartilha de frutas disponível em: http://www.faep.com.br/comissoes/frutas/cartilhas/frutas/goiaba.htm
			sabor peculiar abriga muitas sementes duras e pequenas, tem cheiro característico e bastante acentuado.	de qualquer natureza, impróprio ao produto. Serão desclassificados os frutos que tiverem manchas ou lesões na casca, apresentarem insetos ou sinais de sua presença. Os frutos não podem estar muito verdes, muito maduros ou com sinais de podridão.	
Kiwi		Extra	Frutos com cerca de 80g, esféricos, ovóides ou alongados. Por fora, é marrom e coberto de pelos. Internamente a cor varia do verde ao amarelo.	Serão desclassificados os frutos que estiverem amassados, com danos, resíduos de substâncias nocivas à saúde, acima dos limites de tolerância admitidos pela legislação vigente, mau estado de conservação ou sabor e/ou odor estranhos ao produto.	PHILIPPI, 2014 PORTARIA N° 34, DE 16 DE JANEIRO DE 1998 – MAPA.
Laranja	Bahia	Extra	Também conhecida como laranja-de-umbigo, tem sabor adocicado, com polpa muito suculenta e casca amarelo-gema.	Será desclassificado o lote de laranja que apresentar uma ou mais das características indicadas: mau estado de conservação, aspecto de mofo ou fermentação, resíduos de produtos fitossanitários, outros contaminantes e substâncias nocivas à saúde ou odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto. Serão recusados os frutos sem suco (caldo) e excessivamente ácidos.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA No 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA FAEP – Cartilha de frutas disponível em: http://www.faep.com.br/comissoes/frutas/cartilhas/frutas/laranja.htm
	Pera	Extra	De tamanho menor que as outras variedades, tem casca lisa e fina e cor amarelo-avermelhada. Tem sabor adocicado e polpa muito suculenta.		
	Seleta	Extra	Laranja de tamanho semelhante ao da laranja-da-bahia e de casca amarela-clara. É suculenta de sabor adocicado e pouco ácido.		
Limão	Tahiti	Extra	De tamanho médio, casca verde e lisa, muito suculento e pouco ácido.	Será desclassificado o lote de limão que apresentar uma ou mais das características indicadas: mau estado de conservação, aspecto de mofo ou fermentação, resíduos de produtos fitossanitários, outros contaminantes e substâncias nocivas à saúde ou odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto. Serão recusados os frutos sem suco (caldo).	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA No 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

Maçã	Gala	Extra	E o pseudofruto da macieira. Esta fruta tem a casca brilhante e de coloração mais destacada, a polpa mais sólida, densa, desprovida de frações moles, buracos ou qualquer outra fratura. Sua polpa é esbranquiçada, contendo em seu interior várias sementes. O peso oscila entre 100 e 200 gramas. Para a categoria EXTRA, o peso mínimo da fruta é 105 gramas.	Serão desclassificadas as maçãs que não estiverem inteiras, sãs, limpas. Além disso, elas não devem apresentar matérias estranhas e impurezas visíveis, parasitas, umidade exterior anormal, odores estranhos, danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. Serão recusados os frutos sem suco (caldo), com sinais de murchamento ou textura esponjosa.	PHILIPPI, 2014 Instrução normativa nº 5 de 9 de fevereiro de 2006 - MAPA.
Mamão	Formosa	Extra	Espécie de maior tamanho podendo pesar até 3kg. Polpa macia e aromática, varia de cor entre amarelo- pálido e o vermelho, passando pelos diversos tons laranja e salmão. A casca é fina, bastante resistente, aderida à polpa, lisa de cor verde-escura, tornando-se amarelada ou alaranjada à medida que o fruto amadurece.	Será desclassificado o mamão que apresentar mau estado de conservação, presença de mofo ocorrência de defeitos em limites superiores aos estabelecidos na Instrução Normativa para os defeitos empedramento e geleia, bem como para podridão, passado e imaturo, ou odor estranho impróprio ao produto que inviabilize a sua utilização para o consumo humano.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 4, DE 22 DE JANEIRO DE 2010 - MAPA
	Papaia	Extra	Com peso entre 300g a 1kg. Polpa macia e aromática, varia de cor entre amarelo- pálido e o vermelho, passando pelos diversos tons laranja e salmão. A casca é fina, bastante resistente, aderida à polpa, lisa de cor verde-escura, tornando-se amarelada ou alaranjada à medida que o fruto amadurece.		
			tons laranja e salmão. A casca é fina, bastante resistente, aderida à polpa, lisa de cor verde-escura, tornando-se amarelada ou alaranjada à medida que o fruto amadurece.		
Manga	Tommy	Extra	A forma pode ser redonda, oval, alongada e fina. A coloração da casca varia do verde ao vermelho, passando pelo amarelo. A polpa, por sua vez, varia do amarelo-claro ao alaranjado-escuro, apresenta-se suculenta.	Será desclassificado o lote de manga que apresentar mau estado de conservação, ocorrência de defeitos em limites superiores aos estabelecidos para Fora de Categoria da Instrução Normativa para os defeitos: dano mecânico, dano profundo, queimadura por sol, dano por inseto, distúrbio fisiológico, imatura, passada e podridão, mancha difusa, mancha escura, mancha rugosa e mancha profunda ou odor estranho impróprio ao produto que inviabilize a sua utilização para o consumo humano.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 38, DE 19 DE DEZEMBRO DE 2012 - MAPA
	Palmer	Extra			



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

Maracujá	Amarelo ou Doce	Extra	Fruto redondo, elíptico ou em forma de pera, dependendo da espécie. A cor varia do amarelo ao roxo; no tamanho, pode medir entre 5 e 25 cm de comprimento; seu sabor pode ser ácido ou doce.		PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
----------	-----------------------	-------	--	--	---



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

Melancia		Extra	Fruta arredondada ou alongada, com tamanho variável entre 25 e 75cm. Tem casca lisa e lustrosa; de cor verde-clara ou verde- escura, com estrias de um verde mais forte no sentido do comprimento. Sua polpa é vermelha, com muitas sementes achatadas pretas.	Será desclassificada se apresentar mau estado de conservação, presença de mofo ocorrência de defeitos e formação de geleia, bem como para podridão, estar passada ou imatura, ou odor estranho impróprio ao produto que inviabilize a sua utilização para o consumo humano.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA No 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Melão	Amarelo	Extra	O melão tem forma variável, pode ser redondo, oval ou alongado, com casca lisa, enrugada ou com nervuras em forma de rede. A cor da casca varia do verde ao amarelo, e a polpa pode ser branco-alaranjada ou verde. A polpa deve estar macia, adocicada e saborosa.	Será desclassificado se apresentar mau estado de conservação, presença de mofo ocorrência de defeitos e formação de geleia. Não serão aceitos frutos imaturos, ou seja que não atingiram o ideal ponto de amadurecimento para estar com polpa macia, adocicada e saborosa; bem como sinais de podridão, estar passado, apresentar odor estranho impróprio ao produto que inviabilize a sua utilização para o consumo humano.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA No 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Tangerina	Poncã	Extra	Fruto cítrico, cuja casca separa-se facilmente dos gomos. Esta variedade apresenta gomos grandes e casca bem solta da polpa.	Será desclassificado o fruto que apresentar uma ou mais das características indicadas: mau estado de conservação, aspecto de mofo ou fermentação, resíduos de produtos fitossanitários, outros contaminantes e substâncias nocivas à saúde ou odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto. Serão recusados os frutos sem suco (caldo) e excessivamente ácidos.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA No 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
	Comum	Extra	Fruto cítrico, cuja casca separa-se facilmente dos gomos. Esta variedade é suculenta e de sabor pouco ácido.		
Morango		Extra	Fruto carnoso, adocicado, de cor vermelha com pontinho pretos e de aroma forte.	Será desclassificado o fruto que apresentar mau estado de conservação, presença de mofo, danos ou fermentação, resíduos de produtos fitossanitários, outros contaminantes e substâncias nocivas à saúde ou odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto. Não devem apresentar manchas ou lesões na casca, apresentarem insetos ou sinais de sua presença. O	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA No 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
				fruto deve estar maduro e firme, sem fungos, sem danos mecânicos. O fruto não pode estar muito verde, muito maduro ou com sinais de podridão.	
	Wimans	Extra		Serão desclassificadas as peras que não estiverem inteiras, sãs, limpas.	
	Portuguesa	Extra			



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

Pera	Argentina	Extra	Tem entre 6 e 15cm de comprimento, com a cor variando do verde ao vermelho. Sua polpa deve ser macia, doce e succulenta.	Além disso, elas não devem apresentar matérias estranhas e impurezas visíveis, parasitas, umidade exterior anormal, odores estranhos, danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. Serão recusados os frutos com danos mecânicos, sem suco (caldo), com sinais de murchamento, empedramento ou textura esponjosa. Será desclassificado o lote que apresentar odores estranhos ao produto ou não atender os requisitos ou os limites de tolerâncias estabelecidos no Regulamento.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA n.º 3, DE 2 DE FEVEREIRO DE 2006 – MAPA.
Uva	Itália	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.	Será desclassificada a Uva que apresentar teor de sólidos solúveis inferior a 14º (quatorze graus) Brix, mau estado de conservação, aspecto de mofo ou fermentação, resíduos de produtos fitossanitários, outros contaminantes e substâncias nocivas à saúde acima dos limites estabelecidos em legislação específica vigente ou odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto. Serão recusados os frutos excessivamente ácidos.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 1, DE 1º DE FEVEREIRO DE 2002 – MAPA.
	Rubi	Extra			
	Rosada	Extra			
	Niágara	Extra			

HORTALIÇAS

Hortaliças é a denominação genérica para legumes e verduras. De acordo com a parte comestível das plantas, as verduras e legumes podem ser classificados em:

- Folhas: acelga, agrião, aipo, alface, almeirão, couve, espinafre, repolho, couve e rúcula. Sementes: milho-verde e vagem.
- Raízes e tubérculos: beterraba, cenoura, mandioca, mandioquinha, rabanete, batata, cará, inhame, batata-doce. Bulbos: alho, cebola, alho-poró.
- Flores: brócolis, couve-flor.
- Frutos: abóbora, abobrinha, berinjela, chuchu, jiló, pepino, pimentão, quiabo, tomate, maxixe.
- Caules: aipo, aspargo, palmito. (PHILIPPI, 2014)
-

Caso haja na legislação vigente, um regulamento sobre o padrão de qualidade e identidade de uma hortaliça específica, ele deve ser considerado na escolha desta matéria-prima. Caso não haja uma legislação específica para a espécie em questão, deve ser considerada a Instrução Normativa no 69 de 6 de novembro de 2018, publicada pelo MAPA para estabelecer o Regulamento Técnico definindo os requisitos mínimos de identidade e qualidade para Produtos Horticolas.

Segundo a Instrução Normativa no 69/MAPA, os produtos horticolas recebidos e utilizados para o preparo das refeições devem apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie:

I- Inteiro: Aquele livre de qualquer mutilação ou dano que comprometa a sua



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

integridade. III - Limpo: Aquele livre de terra, ramas, folhas ou qualquer outro tipo de matéria estranha.

- Firme: Aquele com consistência adequada, com a firmeza característica do produto hortícola.
 - Isentos de pragas visíveis a olho nu. Pragas: As espécies nocivas ao desenvolvimento agrícola ou que provocam doenças.

- Fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial: O produto hortícola que atingiu o seu desenvolvimento fisiológico completo.

VI – Isentos de odores estranhos: O odor impróprio ao produto hortícola que inviabilize a sua utilização para o consumo humano.

VII – Não se apresentarem excessivamente maduros ou passados: O produto que apresente estado de maturação tal que não permita o consumo na forma in natura.

VIII – Isentos de danos profundos. Aquele, de qualquer natureza, que atinge o interior do produto e inviabiliza ou restringe a sua utilização.

IX – Isentos de podridões. Os danos no produto hortícola que evidenciem qualquer grau de decomposição, desintegração ou fermentação dos tecidos.

X – Não se apresentarem desidratados ou murchos. Aquele que apresenta baixa turgidez com sinais evidentes de perda de água.

XI – Não se apresentarem congelados. Aquele que foi armazenado em temperatura abaixo do ponto de congelamento, com ou sem formação de cristais de gelo.

XII – Isentos de distúrbios fisiológicos. A alteração de origem fisiológica, de causa não patológica, com suas diferentes manifestações nos produtos hortícolas

Todas as hortaliças adquiridas devem ser conforme a classificação EXTRA, ou seja, hortaliça de elevada qualidade, sem defeitos, bem desenvolvida e madura. Deve apresentar tamanho, cor e conformação uniformes. Os pedúnculos e as polpas devem estar intactos e uniformes. Não são permitidas manchas e defeitos na casca (PHILIPPI, 2014; RESOLUÇÃO Nº 12 DE MARÇO DE 1978 - MINISTÉRIO DA SAÚDE, COMISSÃO NACIONAL DE NORMAS E PADRÕES PARA ALIMENTOS).

MATERIA PRIMA	VARIADA DE	CLASSIFICAÇÃO	CARACTERÍSTICAS PARA APROVAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERENCIAS
Abóbora	Moranga	Extra	Forma arredondada-achatada ou alongada, dependendo da variedade; aparência de gomos; casca lisa, rígida, de cor variando entre laranja, branco e verde; interiores ocos onde se localizam as sementes; polpa de sabor adocicado, com coloração alaranjada ou laranja-intensa, dependendo da variedade.	Serão rejeitados os frutos que apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA no 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
	Cabotiá / japonesa				
Abobrinha	Brasileira	Extra	Legume de formato alongado, casca lisa e brilhante. A abobrinha brasileira tem cor verde clara e formato irregular, mais arredondado em uma das extremidades.	Serão rejeitados os frutos que apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto. Os frutos não devem ser muito grandes, devem ter tamanho compatível com a classificação extra. O miolo deve estar	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA http://sistemas.agricultura.gov.br/vitrine/produto/abobora-h
	Italiana	Extra	Legume de formato alongado, casca lisa e brilhante. A abobrinha italiana tem formato regular e coloração verde mais intensa.		
			É o nome popular dado a algumas variedades ou cultivares de abóboras cujos frutos são colhidos e consumidos quando ainda estão imaturos. A grande maioria destas variedades são da espécie		



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

	Menina	Extra	Cucurbita pepo. Ela é ideal para ser consumida refogada ou crua em saladas. Tem formato cilíndrico e cor verde clara, com estrias escuras. Tamanho comercial: 15 - 25 cm Diâmetro comercial: 4 - 6 cm Pescoço e bojo pequenos.	compacto (ou seja, não pode estar oco) e deve apresentar sementes pequenas e macias.	.menina-1
--	--------	-------	--	--	---------------------------

Acelga		Extra	É um tipo de verdura, cuja parte comestível é a folha. Possui variedade com folha branca e crespa e variedades de folha verde escura com folha larga. As folhas devem estar novas, viçosas, de cor verde-clara e talo verde- esbranquiçado; consistência firme, de forma que estale quando se quebra o talo.	Serão rejeitados os pés com folhas amareladas ou pontos escurecidos, danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas a saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Agrião		Extra	Tipo de verdura com folhas pequenas, arredondadas, de coloração verde- escura e levemente arroxeada. Os maços devem ter folhas frescas; talos verdes, firmes e quebradiços; a presença de flores não prejudica a qualidade do agrião para consumo; sabor levemente picante.	Serão rejeitados os maços com folhas amareladas ou pontos escurecidos, danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas a saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Aipo / salsão		Extra	Legume de caule alongado, largo e macio, e folhas recortadas, estriadas, com longas hastes.	Serão rejeitados os pés com folhas amareladas ou pontos escurecidos, danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas a saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA

Alface	Lisa	Extra	Maços com folhas frescas, talos verdes, firmes e quebradiços.	Serão rejeitados os pés com folhas amareladas ou pontos escurecidos, danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas a saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
	Americana	Extra	Maços com folhas lisas, consistentes, quebradiças, verde-esbranquiçadas e curvas, formando cabeças de alta compactidade		
	Romana	Extra	É uma variedade de alface de tamanho grande e de folhas resistentes com um talo firme no centro.		
	Crespa	Extra	Folhas crespas de bordas recortadas e irregulares, não formam cabeça; coloração verde brilhante.		
	Roxa	Extra	Folhas crespas de bordas recortadas e irregulares, não formam cabeça; coloração roxa (somente as bordas ou o todo).		



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

Alho		Extra	Bulbo arredondado composto por bulbilhos graúdos envolvidos por película própria, além de um invólucro comum de várias túnicas; coloração variando de branca a violeta; Aroma e sabor fortes, característicos. Bulbo da espécie <i>Allium sativum</i> L. que se apresenta com as características da cultivar bem definidas, fisiologicamente desenvolvido, inteiro, sadio e isento de substâncias nocivas à saúde.	Bulbo com perfilhado, dano mecânico, disco estourado e bulbo sem túnica, chochamento parcial, bulbo chocho, brotado, mofado, bulbo aberto e dano por praga e/ou doença. Serão rejeitados os bulbos com manchas amareladas ou pontos escurecidos, danos mecânicos, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas a saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	MAPA. PORTARIA Nº 242, DE 17 DE SETEMBRO DE 1992.
------	--	-------	--	---	---

Alho-poró		Extra	Vegetal tenro de folhas compridas e relativamente largas, que se sobrepõem umas às outras. O caule mede de 10 a 20cm e tem a base dilatada em forma de bulbo, com raízes parecidas às do alho comum.	Serão rejeitados os pés com folhas amareladas ou pontos escurecidos, danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas a saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Almeirão		Extra	Vegetal tenro de folhas compridas e relativamente largas, que se sobrepõem umas às outras. Possui folhas mais estreitas e alongadas e sabor amargo.	Serão rejeitados os maços com folhas amareladas ou pontos escurecidos, danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas a saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Batata	Inglesa ou Bolinha	Extra	Forma oval, arredondada e achatada; polpa amarelo-clara; olhos poucos profundos; película amarelada e firme, pouco áspera.	Serão rejeitadas quando apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão e deterioração, ocorrência de defeitos em limites superiores aos estabelecidos para Fora de Categoria no anexo desta Instrução Normativa; resíduos de substâncias nocivas a saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, odor estranho, impróprio ao produto, que inviabilize a sua utilização para o consumo humano.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 27, DE 17 DE JULHO DE 2017 – MAPA
	Doce	Extra	Formato redondo, oblongo, fusiforme ou alongado; película externa roxa; polpa doce, de cor creme.		



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

Berinjela	Roxa	Extra	Fruto com baga longa ou semilonga e formato ovalado ou arredondado. A berinjela de boa qualidade deve ter pedúnculo rijo e verde. O fruto deve ser escuro, brilhante e macio com sementes claras.	Serão rejeitados os frutos que apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas a saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto. Os frutos não devem ser muito grandes, devem ter tamanho compatível com a classificação extra.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Beterraba		Extra	É uma raiz tuberosa vermelho- escura, arredondada e achatada.	Serão rejeitadas quando apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas a saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto. Não devem ser muito grandes, devem ter tamanho compatível com a classificação extra.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Brócolis	Comum	Extra	Sua brotação floral, assim como talos e folhas compõem as partes comestíveis.	Serão rejeitados os maços com folhas amareladas ou pontos escurecidos, danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE

	Chinês	Extra	Possui flores menores do que o brócolis comum.	nocivas a saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Cebola	Branca? / Comum ?	Extra	Bulbos redondos, grandes; polpa disposta em túnicas, cor branca, levemente esverdeada; casca marrom-clara.	Serão rejeitados os bulbos que apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas a saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA PORTARIA Nº 529, DE 18 DE AGOSTO DE 1995 – MAPA PORTARIA Nº 119, DE 3 DE JUNHO DE 2019 - MAPA
	Roxa	Extra	Bulbos redondos, grandes; polpa disposta em túnicas, cores roxa e branca; casca roxa		
Cebolinha		Extra	Folhas compridas, cilíndricas, ocas, de coloração verde; possuem aroma e sabor fortes, característicos.	Serão rejeitados os maços com folhas amareladas ou pontos escurecidos, danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas a saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

Cenoura		Extra	Raiz comestível de formato alongado e sabor levemente adocicado.	Serão rejeitadas quando apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas a saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto. Não devem ser muito grandes, devem ter tamanho compatível com a classificação extra.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Chuchu		Extra	Fruto em forma de uma grande pera, com a parte externa rugosa e sulcada.	Serão rejeitados os frutos que apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas a saúde acima dos limites	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA

				de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto. Os frutos não devem ser muito grandes, devem ter tamanho compatível com a classificação extra. Precisa ter a polpa macia e fácil de cortar. A casca deve ser fina para que não resista ao processo de mastigação.	
Coentro		Extra	Folhas frescas, verde vivo, aderidas a um caule cilíndrico; nunca devem apresentar folhas amareladas.	Serão rejeitados os maços com folhas amareladas ou pontos escurecidos, danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas a saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA

Couve	Manteiga	Extra	Suas folhas são lisas, grandes e levemente onduladas, com um tom de verde bem escuro. O maço deve ser composto com folhas frescas.	Serão rejeitados os maços com folhas amareladas ou pontos escurecidos, danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas a saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Couve-flor		Extra	Composta de flores brancas bem unidas, rodeadas de folhas alongadas. Os talos devem ser firmes e folhas frescas; coloração branca,	Serão rejeitados os maços com folhas amareladas ou pontos escurecidos, danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas a saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

Espinafre		Extra	Folhas triangulares, frescas, de cor verde-escuro uniforme; talos firmes, nunca moles.	Serão rejeitados os maços com folhas amareladas ou pontos escurecidos, danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Inhame		Extra	Raiz de formato cônico-alongado; polpa compacta, de cor branca; casca rígida, marrom.	Serão rejeitados quando apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Macaxeira		Extra	Raiz de formato alongado; polpa compacta, de cor branca; casca rígida, marrom.	Serão rejeitadas quando apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Maxixe		Extra	Fruto globular alongado, verde esbranquiçado, tenro quando imaturo, liso ou coberto com espinhos macios.	Serão rejeitados os frutos que apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto. Os frutos não devem ser muito grandes, devem ter tamanho compatível com a classificação extra. Precisa ter a polpa macia e fácil de cortar. A casca deve ser fina para que não resista ao processo de mastigação.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA

Pepino	Comum / Caipira	Extra	São longos, possuem <u>casca</u> verde clara com estrias e manchas escuras, polpa de cor clara e sabor suave, com <u>sementes</u> achatadas. O grande diferencial do tipo colônho é que ele costuma ter um formato mais cilíndrico e levemente comprido	Serão rejeitados os frutos que apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
	Japonês		O pepino tipo japonês se caracteriza por frutos alongados e de coloração verde escura, com a presença de espinhos brancos, sendo colhidos quando os mesmos atingem cerca de 20 a 30 cm de comprimento.	Os frutos não devem ser muito grandes, devem ter tamanho compatível com a classificação extra. Precisa ter a polpa macia e fácil de cortar. A casca deve ser fina para que não resista ao processo de mastigação.	
	Verde	Extra	Formato quadrado em cima e cônico embaixo; cores verde-	Serão rejeitados os frutos que apresentarem danos mecânicos, manchas escuras,	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

Pimentão	Amarelo	Extra	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.	presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas a saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
	Vermelho	Extra			
Quiabo		Extra	Os frutos são como cápsulas, curtos ou alongados, de ponta afilada e coloração externa verde-escuro.	Serão rejeitados os frutos que apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas a saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto. Os frutos não devem ser muito grandes, devem ter tamanho compatível com a classificação extra. Precisa ter a polpa macia e fácil de cortar. A casca deve ser fina para que não resista ao processo de mastigação.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Rabanete		Extra	É uma raiz polposa, de formato globular ovoide ou alongado,	Serão rejeitados os frutos que apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de	PHILIPPI, 2014
			avermelhado por fora e branco por dentro.	fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas a saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto. Os frutos não devem ser muito grandes, devem ter tamanho compatível com a classificação extra. Precisa ter a polpa macia e fácil de cortar. A casca deve ser fina para que não resista ao processo de mastigação.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Repolho	Branco	Extra	Verdura composta por folhas sobrepostas, em formato arredondado e compacto	Serão rejeitadas quando apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas a saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
	Crespo	Extra			
	Roxo	Extra		estranho ao produto. Não devem ser muito grandes, devem ter tamanho compatível com a classificação extra.	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

Rúcula		Extra	Verdura com folhas espessas, tenras, divididas com limbo verde- arroxeado-claro. O talo deve ser fino e firme; sabor forte, amargo e picante.	Serão rejeitados os maços com folhas amareladas ou pontos escurecidos, danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas a saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Salsa		Extra	Folhas verde-escuras, brilhantes, compostas por folíolos triangulares serrilhados presas a um caule oco, cilíndrico, pouco ramificado, de coloração verde-claro; possuem aroma forte e agradável.	Serão rejeitados os maços com folhas amareladas ou pontos escurecidos, danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas a saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Tomate	Longa vida	Extra	Fruto redondo de cor vermelha intensa e uniforme, externa e internamente; polpa compacta; casca espessa e firme.	Serão rejeitados os frutos que apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas a saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 33, DE 18 DE JULHO DE 2018 – MAPA
	Saladete				
	Cereja				
	Grape				
Vagem		Extra	Vagem de coloração verde clara; possui um fio fibroso nas laterais; tenras e quebradiças,	Serão rejeitadas quando apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas a saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto. Não devem ser muito grandes, devem ter tamanho compatível com a classificação extra. Não podem estar amolecidas.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

ANEXO -
BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS E MANEJO DE RESÍDUOS

Processo Administrativo nº 23249.045922.2022-52

1 BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS

1.1 Realizar a coleta dos resíduos sólidos em conformidade com o disposto na Lei nº 12.305, de 02 de agosto de 2010 (Política Nacional de Resíduos Sólidos), especialmente Art. 3º inciso I ao XIX, Art. 20º e 36, sem prejuízo das demais determinações legais;

1.2 Observar nos processos de gestão do Refeitório do IFMA Campus São Luís Maracanã, atentando-se para as ações de:

- a) Compromisso com a sustentabilidade ambiental, econômica e social na Administração Pública Federal nos limites contratuais e orientando-se pelos preceitos legais que tratam de boas práticas ambientais;
- b) Eliminação do desperdício visando contínua melhoria dos processos e redução de gasto público;
- c) Incentivo à implementação de ações de eficiência energética nas edificações onde se situa o Refeitório
- d). Ações em conjunto/parceria com os órgãos responsáveis do IFMA Maracanã;
- d) Estímulo de ações para o consumo responsável dos recursos naturais e bens públicos, por exemplo, uso racional da água e das edificações;
- e) gestão integrada de resíduos pós-consumo, inclusive destinação ambientalmente correta;

1.4 É vedado a destinação dos restos de comida para alimentar suínos, nos termos da Instrução Normativa n.º 44, de 2 de outubro de 2007 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Art.14, inciso V;

1.5 Os restos de comida poderão, conforme Lei nº 12.305 de 2010, pelo regime de responsabilidade compartilhada serem destinados ao sistema de compostagem; 1.6 Em comum acordo com as partes atender no que couber, as exigências do Decreto 5.940 de 25 outubro de 2006, separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da administração pública federal direta e indireta, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis; 1.7 Elaborar no primeiro ano de vigência do contrato o Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos - PGRS – conforme estabelece o Art. 20 da Lei 12.305, de 02 de agosto de 2010;

2 RESÍDUOS ORGÂNICOS

2.1 Providenciar em conjunto com a contratante, local adequado para abrigar e acondicionar os resíduos temporariamente na área externa, observando todos os requisitos de segurança sanitária: contêineres com tampa, segregação por tipo, limpeza rotineira, higienização do abrigo pós coleta ou sempre que necessário;

2.2 A frequência da coleta dos resíduos é diária ou quantas forem necessárias no dia para não acumular;

2.2.1 É proibido o acúmulo de resíduos orgânicos devido a atrair animais (urbanos e silvestres), vetores, pragas urbanas e risco de contaminar alimentos e pessoas;

2.2.2 Obrigatoriamente, nos termos da legislação supracitada, a separação dos resíduos em orgânicos, recicláveis e rejeitos nos processos de produção ao destino final;

2.3 Os resíduos deverão ser mantidos acondicionados nos recipientes em sacos plásticos por cores que possam diferenciar orgânicos, recicláveis e rejeitos,

2.4 Não misturar os resíduos orgânicos com os demais resíduos.

2.5. Compostagem – Princípio da responsabilidade compartilhada:

2.5.1 Os restos de resíduos orgânicos poderão ser destinados para compostagem nos projetos de extensão do IFMA Maracanã e demais atividades acadêmicas; 2.5.2 Os processos e procedimentos relacionados à compostagem serão orientados pelas unidades do IFMA Maracanã detentores do conhecimento na área; 2.5.3 Cabe às partes em comum acordo em



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

regime de responsabilidade compartilhada definir as ações que envolvem compostagem, como transporte para o local nos espaços do IFMA Maracanã, recursos humanos e materiais, desde que não majore os custos da contratação para as partes;

2.6 Transporte

2.6.1 Os horários de coleta deverão acontecer nos momentos de menor fluxo de pessoas na IFMA Maracanã, informando à fiscalização da rotina de coleta, dias e horários;

2.6.2 Os dias e horários de coleta poderão ser alterados em comum acordo com as partes tendo em vista as necessidades da contratante e períodos sazonais ou motivos imprevisíveis;

2.6.3 Coleta de resíduos em caminhão apropriado e devidamente regulamentado para tal finalidade;

2.6.4 Limpeza dos resíduos que caírem fora dos contêineres ou fora do caminhão, devendo ser imediatamente recolhidos e depositados no caminhão; 2.6.5 Caso haja derramamento de chorume na operação de carga, compactação ou transporte, a contratada deverá providenciar a limpeza dos resíduos;

2.6.6 Locomoção dos contentores até o caminhão coletor, nos casos em que não for possível o posicionamento ideal do caminhão;

2.6.7 Transporte e destinação dos resíduos coletados:

a) no aterro sanitário devidamente regulamentado com emissão de certificado para efeitos de fiscalização e verificação correta da destinação final;

b) no local de compostagem dentro dos espaços do IFMA Maracanã nos seus projetos de extensão visando atender a responsabilidade compartilhada desde a geração até o destino final ambientalmente adequado;

3 RESÍDUOS RECICLÁVEIS

3.1 Observar rigorosamente os critérios de segregação dos resíduos recicláveis;

3.2 Dispor de abrigo adequado para os recicláveis ou utilizar em comum acordo os abrigos do IFMA Maracanã que destina seus resíduos obedecendo o Decreto 5.940/2006; 3.3 Coletar os resíduos recicláveis no mínimo duas vezes na semana ou sempre que se fizer necessário;

3.4 A coleta dos resíduos recicláveis poderá se beneficiar também Decreto 5.940/2006, ou seja, às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, desde que acordado com as partes e a contratada não faça a destinação ambientalmente correta;

3.5 Em comum acordo e, de forma pontual, poderá também os resíduos recicláveis gerados pelo restaurante ser destinados para pesquisa, estudos nos projetos de extensão do IFMA Maracanã vê demais atividades acadêmicas;

3.6 Óleos de cozinha usado/frituras:

3.6.2 A destinação deverá se orientar pelas boas práticas ambientais como a reciclagem do produto ou juntamente os fornecedores estabelecer responsabilidade compartilhada;

4 RESÍDUOS NÃO RECICLÁVEIS

4.1 Os resíduos não recicláveis são os rejeitos em geral tais como: lixo de banheiro, papel higiênico, bitucas de cigarro, vidros planos entre outros que não possuem ainda técnica para sua reciclagem.

4.2 Deverão ficar acondicionados em contêineres fechados. Sua coleta deverá ser diária ou quantas forem necessárias no dia para não acumular; conforme já especificado evitar vetores e pragas urbanas.

4.3 Lâmpadas observar os protocolos de descarte do IFMA Maracanã e a Lei 12.305 de 2010;

5 PRODUTOS BIODEGRADÁVEIS

5.1 Visando o compromisso com a sustentabilidade ambiental utilizar na lavagem dos utensílios, equipamentos e cozinha de produção dos alimentos produtos biodegradáveis. 5.2 Na aquisição de produtos descartáveis obrigatórios conforme este Termo de Referência, preferir aqueles biodegradáveis.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

ANEXO

DA CONCESSÃO DE USO ONEROSA DO ESPAÇO PÚBLICO DO REFEITÓRIO

Processo Administrativo nº 23249.045922.2022-52

A Concessão de uso onerosa do espaço público do Refeitório do IFMA Campus São Luís Maracanã tem por base a Instrução Normativa nº 87/2020, do Governança do Patrimônio da União, definindo-se como um contrato administrativo utilizado para destinar imóvel de domínio da União, com ônus, com finalidade de atender às atividades com fins lucrativos, tais como ações de apoio ao desenvolvimento local, incluindo o comércio, indústria, turismo, infraestrutura, etc. e, desde que respeitado os procedimentos licitatórios, de acordo com o disposto na Lei 8.666, de 1993.

A contratada deve utilizar as instalações cedidas pelo IFMA Campus São Luís Maracanã exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas a conservação, guarda e manutenção.

O Refeitório se destinará, unicamente, de forma contínua e ininterrupta, ao desempenho das atividades previstas no de prestação de serviços, sendo que qualquer outra atividade deverá ser autorizada pela Administração do IFMA Campus São Luís Maracanã.

O valor anual anual da cessão de uso onerosa do espaço público do Refeitório do IFMA Campus São Luís Maracanã, que possui um total de 765,98 m² é de \$23.668,70 (vinte e três mil e seiscentos e sessenta e oito reais e setenta centavos).

O valor mensal da cessão de uso onerosa é de R \$2.366,87 (dois mil e trezentos e sessenta e seis reais e oitenta e sete centavos). , vencível no último dia útil de cada mês, a ser pago em Guia de Recolhimento da União -GRU, própria.

Será concedido à contratada um desconto proporcional aos dias de não funcionamento no período de férias escolares, greves, paralisações, e outras suspensões que eventualmente vierem acontecer, conforme fórmulas abaixo:

a) Cálculo do valor do desconto:

$$\frac{\text{Valor mensal da cessão}}{\text{Quantidade de dias/mês}} \times \frac{\text{Quantidade de dias sem funcionamento}}{\text{Quantidade de dias/mês}} = \text{Valor do desconto}$$

b) Cálculo do valor da cessão de uso a ser pago no mês

$$\text{Valor mensal da cessão} - \text{Valor do desconto} = \text{Valor a ser pago no mês}$$

Durante o período de pandemia da COVID-19, estados de calamidade pública, entre outros, período no qual as atividades pedagógicas do IFMA Campus São Luís Maracanã funcionam, com capacidade reduzida, em virtude de sistemas diferenciados de ensino, poderá ser concedido, se solicitado, desconto de 60% (sessenta por cento) no valor mensal da cessão, desde que verificado que o número de usuários do refeitório no período em questão esteja abaixo de 50% (cinquenta por cento) em relação aos períodos de funcionamento normal da Instituição.

A contratada deverá proceder junto à concessionária de energia elétrica do Maranhão os trâmites necessários para ativação de unidades consumidoras registros de medição de energia Refeitório do IFMA



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

Campus São Luís Maracanã visando a efetiva execução das suas atividades. Da mesma forma deverá providenciar o encerramento/desligamento da referida unidade consumidora junto à concessionária na ocasião da finalização do contrato com o IFMA.

O valor da cessão de uso onerosa sofrerá correção anual utilizando-se o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, divulgado pela Fundação Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, ou o que vier a substituí-lo;

Caso a empresa contratada não pague a parcela mensal até a data do vencimento, a parcela sofrerá os seguintes acréscimos:

- a) multa de mora, calculada à taxa de 0,33% (trinta e três centésimos por cento), por dia de atraso, até o limite de 20% (vinte por cento); e
- b) juros de mora equivalentes à taxa referencial do Sistema Especial de Liquidação e de Custódia (Selic) para títulos federais, acumulada mensalmente, do primeiro dia do mês posterior ao vencimento até o mês anterior ao efetivo pagamento, acrescida de 1% (um por cento) relativo ao mês do pagamento.

No caso de inadimplemento por prazo superior a 180 dias consecutivos ou em até um período de 12 meses intercalados, acarretará em rescisão contratual;

Poderá haver restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro do contrato no que se refere ao valor da retribuição paga à União, desde que comprovada a existência de fatores supervenientes, nos termos da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

TERMO DE RESPONSABILIDADE PATRIMONIAL DO REFEITÓRIO

Confirmo, pela subscrição do presente Termo de Responsabilidade Patrimonial, que recebi do IFMA – SÃO LUÍS-MARACANÃ, por meio do Setor de Patrimônio, o material abaixo relacionado que, doravante, permanecerá sob a minha posse e responsabilidade para a sua utilização exclusiva nas atividades e atribuições do **REFEITÓRIO** onde os materiais se localizarão. E que, se houver necessidade de transferi-los para outro setor, comunicarei previamente o fato ao Setor de Patrimônio.

DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	Nº SUAP	Tombo Antigo	ESTADO DE CONSERVAÇÃO
Bandeja de Inox para alimentação com 06 divisões	623	-----	-----	Bom
CORTADOR DE FRIOS AUTOMÁTICO DESIGN ERGONÔMICO, SEGURO AO OPERADOR E COM CARACTERÍSTICAS QUE ATENDEM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA, EM ALUMÍNIO ANODIZADO, LÂMINA DE 30 CM DE DIÂMETRO EM AÇO CARBONO TRATADO, ANEL FIXO EM TORNO DA LÂMINA PARA TOTAL PROTEÇÃO AO OPERADOR, SILENCIOSO E EFICIENTE COM ROLAMENTOS PERMANENTEMENTE LUBRIFICADOS, CARRO	-----	8239	28710	Bom
CARRO TÉRMICO Carro Térmico Com suporte gns ou bandejas, construída externamente e internamente em aço inoxidável AISI 304 tipo 18.8, aquecimento através de resistências elétricas, controle de temperatura por meio de termostato e lâmpada piloto, possui 4 rodízios 5 giratórios com freios, modelo com suporte para 14 gn s Dimensões (mm) 1130 x 760 x 1100 Potência (w) 1000;	-----	13177	28990	Bom
CARRO TÉRMICO Carro Térmico Com suporte gns ou bandejas, construída externamente e internamente em aço inoxidável AISI 304 tipo 18.8, aquecimento através de resistências elétricas, controle de temperatura por meio de termostato e lâmpada piloto, possui 4 rodízios 5 giratórios com freios, modelo com suporte para 14 gn s Dimensões (mm) 1130 x 760 x 1100 Potência (w) 1000;	-----	13178	28991	Bom
PANELAS. Obs: Não foi possível relacionar cada unidade com uma descrição e número de	16	-----	-----	Bom

tombo específicos. Apenas registra-se aqui a quantidade encontrada.				
Tachos Altos de Inox	03	-----	-----	Bom
Tachos Grandes de Alumínio	02	-----	-----	Bom
Tacho Pequeno	01	-----	-----	Bom
Escorredores de Alumínio	03	-----	-----	Bom
Açadeiras	12	-----	-----	Bom
CUBA GASTRONÔMICA(NÃO PLAQUETÁVEIS).Cuba gastronômica Em inox, própria para acondicionar alimentos, com tampa e alças, tamanho: 44cm x 38 cm x 12 cm.		22490	24610	Bom
CUBA GASTRONÔMICA(NÃO PLAQUETÁVEIS).Cuba gastronômica Em inox, própria para acondicionar alimentos, com tampa e alças, tamanho: 44cm x 38 cm x 12 cm.		22491	24611	Bom
CUBA GASTRONÔMICA(NÃO PLAQUETÁVEIS).Cuba gastronômica Em inox, própria para acondicionar alimentos, com tampa e alças, tamanho: 44cm x 38 cm x 12 cm.		22492	24612	Bom
CUBA GASTRONÔMICA(NÃO PLAQUETÁVEIS).Cuba gastronômica Em inox, própria para acondicionar alimentos, com tampa e alças, tamanho: 44cm x 38 cm x 12 cm.		22493	24613	Bom
CUBA GASTRONÔMICA(NÃO PLAQUETÁVEIS).Cuba gastronômica Em inox, própria para acondicionar alimentos, com tampa e alças, tamanho: 44cm x 38 cm x 12 cm.		22494	24614	Bom
CUBA GASTRONÔMICA(NÃO PLAQUETÁVEIS).Cuba gastronômica Em inox, própria para acondicionar alimentos, com tampa e alças, tamanho: 44cm x 38 cm x 12 cm.		22495	24615	Bom
CUBA GASTRONÔMICA(NÃO PLAQUETÁVEIS). Cuba gastronômica Em inox, própria para acondicionar alimentos, com tampa e alças, tamanho: 54cm x 44 cm x 24 cm.		22496	24616	Bom
CUBA GASTRONÔMICA(NÃO PLAQUETÁVEIS). Cuba gastronômica Em inox, própria para acondicionar alimentos, com tampa e alças, tamanho: 54cm x 44 cm x 24 cm.		22497	24617	Bom
CUBA GASTRONÔMICA(NÃO PLAQUETÁVEIS). Cuba gastronômica Em inox, própria para acondicionar alimentos, com tampa e alças, tamanho: 54cm x 44 cm x 24 cm.		22498	24618	Bom
Cuba “p”	02	-----	-----	Bom
Cuba “m”	03	-----	-----	Bom
Cuba “pp”	04	-----	-----	Bom
Cuba “minúscula”	01	-----	-----	Bom

Fatiador de Frios QXT-301, Marca Gural.	01	-----	-----	Bom
Freezer Horizontal Electrolux, 01 porta, 305L		-----	-----	Bom
Freezer Horizontal, Electrolux, duas portas, 477L		-----	25130	Bom
Liquidificador marca Skymssen		-----	-----	Bom
Mesa para refeitório 08 lugares. Tampo e assentos fabricados em mármore sintético. Estrutura em aço industrial de alta resistência. Tampo da mesa e assentos ligados entre si, montados em estrutura tubular ø 50 mm no mínimo, formando um corpo monobloco e resistente, que suporte no mínimo 500 kg quando totalmente ocupada, fabricada em aço SAE-1020 tratado com acabamento em pintura EPOXI e tratamento químico anti-corrosivo. Os assentos deverão ser fixados obrigatoriamente com parafusos de metal, com cabeças embutidas sob o acabamento, e porcas junto à estrutura. Os pés de apoio deverão ter acabamento em borracha resistente, acompanhando peça sobressalente. Estrutura da mesa quadrada com bordas arredondadas e assentos sem encosto. Tampo e assentos com no mínimo 15 mm de espessura. Assento redondo fixo, diâmetro de 39 a 45 cm com altura 42 a 45 cm do piso e estrutura fixa às mesas. Tampo da mesa inteiriço. Dimensões aproximadas do tampo: 2,4 x 0,8 m. Altura total aproximada do tampo ao piso de 765 mm.		39559	28081	Bom
Mesa para refeitório 08 lugares. Tampo e assentos fabricados em mármore sintético. Estrutura em aço industrial de alta resistência. Tampo da mesa e assentos ligados entre si, montados em estrutura tubular ø 50 mm no mínimo, formando um corpo monobloco e resistente, que suporte no mínimo 500 kg quando totalmente ocupada, fabricada em aço SAE-1020 tratado com acabamento em pintura EPOXI e tratamento químico anti-corrosivo. Os assentos deverão ser fixados obrigatoriamente com parafusos de metal, com cabeças embutidas sob o acabamento, e porcas junto à estrutura. Os pés de apoio deverão ter acabamento em borracha resistente, acompanhando peça sobressalente. Estrutura da mesa quadrada com bordas arredondadas e assentos sem encosto. Tampo e assentos com no mínimo 15 mm de espessura. Assento redondo fixo, diâmetro de 39 a 45 cm com altura 42 a 45 cm do piso e estrutura fixa às mesas. Tampo da mesa inteiriço. Dimensões aproximadas do tampo: 2,4 x 0,8 m. Altura total aproximada do tampo ao piso de 765 mm.		39561	28083	Bom
Mesa para refeitório 08 lugares. Tampo e assentos fabricados em mármore sintético. Estrutura em aço industrial de alta resistência. Tampo da mesa e assentos ligados entre si, montados em estrutura tubular ø 50 mm no mínimo, formando um corpo monobloco e resistente, que suporte no mínimo 500 kg quando totalmente ocupada, fabricada em aço SAE-1020 tratado com acabamento em pintura EPOXI e tratamento químico anti-corrosivo. Os assentos deverão ser fixados obrigatoriamente com parafusos de metal, com cabeças embutidas sob o acabamento, e porcas junto à estrutura. Os pés de apoio deverão ter acabamento em borracha		39563	28085	Bom

resistente, acompanhando peça sobressalente. Estrutura da mesa quadrada com bordas arredondadas e assentos sem encosto. Tampo e assentos com no mínimo 15 mm de espessura. Assento redondo fixo, diâmetro de 39 a 45 cm com altura 42 a 45 cm do piso e estrutura fixa às mesas. Tampo da mesa inteiriço. Dimensões aproximadas do tampo: 2,4 x 0,8 m. Altura total aproximada do tampo ao piso de 765 mm.				
Mesa para refeitório 08 lugares. Tampo e assentos fabricados em mármore sintético. Estrutura em aço industrial de alta resistência. Tampo da mesa e assentos ligados entre si, montados em estrutura tubular ø 50 mm no mínimo, formando um corpo monobloco e resistente, que suporte no mínimo 500 kg quando totalmente ocupada, fabricada em aço SAE-1020 tratado com acabamento em pintura EPOXI e tratamento químico anti-corrosivo. Os assentos deverão ser fixados obrigatoriamente com parafusos de metal, com cabeças embutidas sob o acabamento, e porcas junto à estrutura. Os pés de apoio deverão ter acabamento em borracha resistente, acompanhando peça sobressalente. Estrutura da mesa quadrada com bordas arredondadas e assentos sem encosto. Tampo e assentos com no mínimo 15 mm de espessura. Assento redondo fixo, diâmetro de 39 a 45 cm com altura 42 a 45 cm do piso e estrutura fixa às mesas. Tampo da mesa inteiriço. Dimensões aproximadas do tampo: 2,4 x 0,8 m. Altura total aproximada do tampo ao piso de 765 mm.		39565	28087	Bom
Mesa para refeitório 08 lugares. Tampo e assentos fabricados em mármore sintético. Estrutura em aço industrial de alta resistência. Tampo da mesa e assentos ligados entre si, montados em estrutura tubular ø 50 mm no mínimo, formando um corpo monobloco e resistente, que suporte no mínimo 500 kg quando totalmente ocupada, fabricada em aço SAE-1020 tratado com acabamento em pintura EPOXI e tratamento químico anti-corrosivo. Os assentos deverão ser fixados obrigatoriamente com parafusos de metal, com cabeças embutidas sob o acabamento, e porcas junto à estrutura. Os pés de apoio deverão ter acabamento em borracha resistente, acompanhando peça sobressalente. Estrutura da mesa quadrada com bordas arredondadas e assentos sem encosto. Tampo e assentos com no mínimo 15 mm de espessura. Assento redondo fixo, diâmetro de 39 a 45 cm com altura 42 a 45 cm do piso e estrutura fixa às mesas. Tampo da mesa inteiriço. Dimensões aproximadas do tampo: 2,4 x 0,8 m. Altura total aproximada do tampo ao piso de 765 mm.		39570	28092	Bom
Mesa para refeitório 08 lugares. Tampo e assentos fabricados em mármore sintético. Estrutura em aço industrial de alta resistência. Tampo da mesa e assentos ligados entre si, montados em estrutura tubular ø 50 mm no mínimo, formando um corpo monobloco e resistente, que suporte no mínimo 500 kg quando totalmente ocupada, fabricada em aço SAE-1020 tratado com acabamento em pintura EPOXI e tratamento químico anti-corrosivo. Os assentos deverão ser fixados obrigatoriamente com		39572	28094	Bom

parafusos de metal, com cabeças embutidas sob o acabamento, e porcas junto à estrutura. Os pés de apoio deverão ter acabamento em borracha resistente, acompanhando peça sobressalente. Estrutura da mesa quadrada com bordas arredondadas e assentos sem encosto. Tampo e assentos com no mínimo 15 mm de espessura. Assento redondo fixo, diâmetro de 39 a 45 cm com altura 42 a 45 cm do piso e estrutura fixa às mesas. Tampo da mesa inteiriço. Dimensões aproximadas do tampo: 2,4 x 0,8 m. Altura total aproximada do tampo ao piso de 765 mm.				
Mesa para refeitório 08 lugares. Tampo e assentos fabricados em mármore sintético. Estrutura em aço industrial de alta resistência. Tampo da mesa e assentos ligados entre si, montados em estrutura tubular ø 50 mm no mínimo, formando um corpo monobloco e resistente, que suporte no mínimo 500 kg quando totalmente ocupada, fabricada em aço SAE-1020 tratado com acabamento em pintura EPOXI e tratamento químico anti-corrosivo. Os assentos deverão ser fixados obrigatoriamente com parafusos de metal, com cabeças embutidas sob o acabamento, e porcas junto à estrutura. Os pés de apoio deverão ter acabamento em borracha resistente, acompanhando peça sobressalente. Estrutura da mesa quadrada com bordas arredondadas e assentos sem encosto. Tampo e assentos com no mínimo 15 mm de espessura. Assento redondo fixo, diâmetro de 39 a 45 cm com altura 42 a 45 cm do piso e estrutura fixa às mesas. Tampo da mesa inteiriço. Dimensões aproximadas do tampo: 2,4 x 0,8 m. Altura total aproximada do tampo ao piso de 765 mm.		39573	28095	Bom
Mesa para refeitório 08 lugares. Tampo e assentos fabricados em mármore sintético. Estrutura em aço industrial de alta resistência. Tampo da mesa e assentos ligados entre si, montados em estrutura tubular ø 50 mm no mínimo, formando um corpo monobloco e resistente, que suporte no mínimo 500 kg quando totalmente ocupada, fabricada em aço SAE-1020 tratado com acabamento em pintura EPOXI e tratamento químico anti-corrosivo. Os assentos deverão ser fixados obrigatoriamente com parafusos de metal, com cabeças embutidas sob o acabamento, e porcas junto à estrutura. Os pés de apoio deverão ter acabamento em borracha resistente, acompanhando peça sobressalente. Estrutura da mesa quadrada com bordas arredondadas e assentos sem encosto. Tampo e assentos com no mínimo 15 mm de espessura. Assento redondo fixo, diâmetro de 39 a 45 cm com altura 42 a 45 cm do piso e estrutura fixa às mesas. Tampo da mesa inteiriço. Dimensões aproximadas do tampo: 2,4 x 0,8 m. Altura total aproximada do tampo ao piso de 765 mm.		39575	28097	Bom
Mesa para refeitório 08 lugares. Tampo e assentos fabricados em mármore sintético. Estrutura em aço industrial de alta resistência. Tampo da mesa e assentos ligados entre si, montados em estrutura tubular ø 50 mm no mínimo, formando um corpo monobloco e resistente, que suporte no mínimo 500 kg quando totalmente ocupada, fabricada em aço SAE-1020		39576	28098	Bom

tratado com acabamento em pintura EPOXI e tratamento químico anti-corrosivo. Os assentos deverão ser fixados obrigatoriamente com parafusos de metal, com cabeças embutidas sob o acabamento, e porcas junto à estrutura. Os pés de apoio deverão ter acabamento em borracha resistente, acompanhando peça sobressalente. Estrutura da mesa quadrada com bordas arredondadas e assentos sem encosto. Tampo e assentos com no mínimo 15 mm de espessura. Assento redondo fixo, diâmetro de 39 a 45 cm com altura 42 a 45 cm do piso e estrutura fixa às mesas. Tampo da mesa inteiriço. Dimensões aproximadas do tampo: 2,4 x 0,8 m. Altura total aproximada do tampo ao piso de 765 mm.				
Mesa para refeitório 08 lugares. Tampo e assentos fabricados em mármore sintético. Estrutura em aço industrial de alta resistência. Tampo da mesa e assentos ligados entre si, montados em estrutura tubular ø 50 mm no mínimo, formando um corpo monobloco e resistente, que suporte no mínimo 500 kg quando totalmente ocupada, fabricada em aço SAE-1020 tratado com acabamento em pintura EPOXI e tratamento químico anti-corrosivo. Os assentos deverão ser fixados obrigatoriamente com parafusos de metal, com cabeças embutidas sob o acabamento, e porcas junto à estrutura. Os pés de apoio deverão ter acabamento em borracha resistente, acompanhando peça sobressalente. Estrutura da mesa quadrada com bordas arredondadas e assentos sem encosto. Tampo e assentos com no mínimo 15 mm de espessura. Assento redondo fixo, diâmetro de 39 a 45 cm com altura 42 a 45 cm do piso e estrutura fixa às mesas. Tampo da mesa inteiriço. Dimensões aproximadas do tampo: 2,4 x 0,8 m. Altura total aproximada do tampo ao piso de 765 mm.		39578	28100	Bom
Mesa para refeitório 08 lugares. Tampo e assentos fabricados em mármore sintético. Estrutura em aço industrial de alta resistência. Tampo da mesa e assentos ligados entre si, montados em estrutura tubular ø 50 mm no mínimo, formando um corpo monobloco e resistente, que suporte no mínimo 500 kg quando totalmente ocupada, fabricada em aço SAE-1020 tratado com acabamento em pintura EPOXI e tratamento químico anti-corrosivo. Os assentos deverão ser fixados obrigatoriamente com parafusos de metal, com cabeças embutidas sob o acabamento, e porcas junto à estrutura. Os pés de apoio deverão ter acabamento em borracha resistente, acompanhando peça sobressalente. Estrutura da mesa quadrada com bordas arredondadas e assentos sem encosto. Tampo e assentos com no mínimo 15 mm de espessura. Assento redondo fixo, diâmetro de 39 a 45 cm com altura 42 a 45 cm do piso e estrutura fixa às mesas. Tampo da mesa inteiriço. Dimensões aproximadas do tampo: 2,4 x 0,8 m. Altura total aproximada do tampo ao piso de 765 mm.		39579	28101	Bom
Mesa para refeitório 08 lugares. Tampo e assentos fabricados em mármore sintético. Estrutura em aço industrial de alta resistência. Tampo da mesa e assentos ligados entre si, montados em estrutura tubular ø 50 mm no		29580	28102	Bom

mínimo, formando um corpo monobloco e resistente, que suporte no mínimo 500 kg quando totalmente ocupada, fabricada em aço SAE-1020 tratado com acabamento em pintura EPOXI e tratamento químico anti-corrosivo. Os assentos deverão ser fixados obrigatoriamente com parafusos de metal, com cabeças embutidas sob o acabamento, e porcas junto à estrutura. Os pés de apoio deverão ter acabamento em borracha resistente, acompanhando peça sobressalente. Estrutura da mesa quadrada com bordas arredondadas e assentos sem encosto. Tampo e assentos com no mínimo 15 mm de espessura. Assento redondo fixo, diâmetro de 39 a 45 cm com altura 42 a 45 cm do piso e estrutura fixa às mesas. Tampo da mesa inteiriço. Dimensões aproximadas do tampo: 2,4 x 0,8 m. Altura total aproximada do tampo ao piso de 765 mm.				
Mesa para refeitório 08 lugares. Tampo e assentos fabricados em mármore sintético. Estrutura em aço industrial de alta resistência. Tampo da mesa e assentos ligados entre si, montados em estrutura tubular ø 50 mm no mínimo, formando um corpo monobloco e resistente, que suporte no mínimo 500 kg quando totalmente ocupada, fabricada em aço SAE-1020 tratado com acabamento em pintura EPOXI e tratamento químico anti-corrosivo. Os assentos deverão ser fixados obrigatoriamente com parafusos de metal, com cabeças embutidas sob o acabamento, e porcas junto à estrutura. Os pés de apoio deverão ter acabamento em borracha resistente, acompanhando peça sobressalente. Estrutura da mesa quadrada com bordas arredondadas e assentos sem encosto. Tampo e assentos com no mínimo 15 mm de espessura. Assento redondo fixo, diâmetro de 39 a 45 cm com altura 42 a 45 cm do piso e estrutura fixa às mesas. Tampo da mesa inteiriço. Dimensões aproximadas do tampo: 2,4 x 0,8 m. Altura total aproximada do tampo ao piso de 765 mm.		39583	28105	Bom
Mesa para refeitório 08 lugares. Tampo e assentos fabricados em mármore sintético. Estrutura em aço industrial de alta resistência. Tampo da mesa e assentos ligados entre si, montados em estrutura tubular ø 50 mm no mínimo, formando um corpo monobloco e resistente, que suporte no mínimo 500 kg quando totalmente ocupada, fabricada em aço SAE-1020 tratado com acabamento em pintura EPOXI e tratamento químico anti-corrosivo. Os assentos deverão ser fixados obrigatoriamente com parafusos de metal, com cabeças embutidas sob o acabamento, e porcas junto à estrutura. Os pés de apoio deverão ter acabamento em borracha resistente, acompanhando peça sobressalente. Estrutura da mesa quadrada com bordas arredondadas e assentos sem encosto. Tampo e assentos com no mínimo 15 mm de espessura. Assento redondo fixo, diâmetro de 39 a 45 cm com altura 42 a 45 cm do piso e estrutura fixa às mesas. Tampo da mesa inteiriço. Dimensões aproximadas do tampo: 2,4 x 0,8 m. Altura total aproximada do tampo ao piso de 765 mm.	10	-----	-----	Bom
FORNO COMBINADO digital a Gás, com comandos analógicos que facilitam o uso, travas e vidro duplo para maior segurança e ainda sistema		176612	27368	Bom

de autoventilação. CAPACIDADE MECÂNICA • 10 recipientes gastronorms de 1/1 por 65 mm de profundidade. DIMENSÕES (mm) • Largura: 940; • Profundidade: 900; • Altura: 1.050. EMBALAGEM (mm) • Largura: 990; • Profundidade: 950; • Altura: 1.200. PESO BRUTO • 205 kg; CONSUMO E ECONOMIA • GLP: 1,3 kg por hora; • Natural: 2,0 m³ por hora. BENEFÍCIOS • Carnes mais suculentas e maior rendimento, pois perdem menos peso no processo combinado; • Legumes com textura e coloração naturais; • Versatilidade: diferentes preparações no modo vapor; • Baixo consumo de óleo – fritura saudável. DADOS TÉCNICOS • Voltagem (V): 220 / 60 / 1.. EQUIPAMENTO PADRÃO Termômetro de sensor de núcleo; • Trilhos removíveis; • Mangueira para limpeza da câmara. • OBS: O produto deverá vir acompanhado de Gastrônomes em número suficiente para a sua produção máxima e em variedades que permitam que o equipamento exerça todas as formas de preparações disponíveis. OBS: vem com 10 assadeiras.				
MESA RETANGULAR 1200X600X750MM 2 GAVETAS. MARCA: USE MOVEIS		191160	26156	Bom
Cadeira de Plástico		-----	28815	Bom
Cadeira de Plástico		-----	28847	Bom
Cadeira de Plástico		-----	28866	Bom
Cadeira de Plástico		-----	-----	Bom
Cadeira de Plástico		-----	-----	Bom
Fritadeira. Marca: Pogas		182292	23929	Bom
SERRA DE FITA, MÁQUINA SERRA FITA PARA CORTE DE CARNES, ESTRUTURA EM AÇO INOXIDÁVEL.		191921	-----	Bom
Fogão Industrial 08 Bocas M16 METALMAQ		237007	-----	Bom
Balança. Marca:Balmak		-----	23713	Bom
APARELHO AR CONDICIONADO, CAPACIDADE REFRIGERAÇÃO 12.000 BTU, TENSÃO 220 V, TIPO SPLIT HI WALL, MODELO FANCOLETE HIDRÔNICO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS 1 CONTROLE REMOTO S/FIO, INVERTER, MARCA:AGRATTO.		244309	-----	Bom
Carro-Tanque		-----	22146	Bom
Fritadeira semi-industrial. Marca: Pogas		182292	23929	Bom
Exaustor Industrial, acoplado com motor elétrico.		-----	21565	Bom
Multiprocessador de Alimentos ,equipado com 6 discos de corte, em aço inox, bivolt (110/220)METVISA OU SIMILAR		190987	26435	Bom
PROCESSADOR DE ALIMENTOS Modelo: FP100(ou similar), Capacidade: até 5 kg por minuto (frutas, legumes e verduras). PRINCIPAIS		176613	27369	Bom

CARACTERÍSTICAS Rala queijo tipo parmesão e faz farinha de rosca. Corta em cubos e palitos. Desfia e corta em rodelas. Ex.: Couve para feijoadada, batata chips, batata palha, tomate e cebola para vinagrete, mussarela desfiada, peito de frango cozido picado. Principais características: Chave de segurança para reabastecimento. Corpo inclinado para fácil operação. Lâminas de aço inoxidável. Não requer ferramentas para montagem das placas de corte e desmontagem para limpeza. Disponível em 220V/60/1. OBS: O equipamento deverá vir acompanhado de todas as lâminas necessárias à realização de suas diferentes funções. DIMENSÕES (mm): Largura: 210 Profundidade: 495 Altura: 410				
Balança W 500 S		-----	27370	Bom
Ventilador Oscilante de Parede, 60cm, Bivolt, Preto.		-----	27469	Bom
Ventilador Oscilante de Parede, 60cm, Bivolt, Preto.		-----	27480	Bom
Ventilador Oscilante de Parede, 60cm, Bivolt, Preto.		-----	27481	Bom
Ventilador Oscilante de Parede, 60cm, Bivolt, Preto.		-----	27482	Bom
Ventilador Oscilante de Parede, 60cm, Bivolt, Preto.		-----	27483	Bom
Ventilador Oscilante de Parede, 60cm, Bivolt, Preto.		-----	27484	Bom
Prateleira em Aço Inox 304 c/ 04 divisões LIZA			27560	Regular
Prateleira em Aço Inox 304 c/ 04 divisões LIZA			27561	Regular
Prateleira em Aço Inox 304 c/ 04 divisões LIZA			27562	Regular
Prateleira em Aço Inox 304 c/ 04 divisões LIZA			27563	Regular
Prateleira em Aço Inox 304 c/ 04 divisões LIZA			27564	Regular
Prateleira em Aço Inox 304 c/ 04 divisões LIZA			27565	Regular
Prateleira em Aço Inox 304 c/ 04 divisões LIZA			27567	Regular
Prateleira em Aço Inox 304 c/ 04 divisões LIZA			27568	Regular
Prateleira em Aço Inox 304 c/ 04 divisões LIZA			27569	Regular
Câmara Frigorífica de Resfriamento		-----	29101	Bom

Câmara Frigorífica de Resfriamento		-----	29102	Bom
Câmara Frigorífica de Resfriamento		-----	29103	Bom

(Assinatura do Responsável)



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

Processo Administrativo nº 23249.045922.2022-52

ANEXO
INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS (IMR)

DA DEFINIÇÃO

Este documento apresenta os critérios de avaliação da qualidade dos serviços, identificando indicadores, metas, mecanismos de cálculo, forma de acompanhamento e adequações de pagamento por eventual não atendimento das metas estabelecidas.

Este anexo é parte indissociável do Contrato XXX firmado a partir do Edital do Pregão Eletrônico nº 04/2023 e de seus demais anexos.

Na utilização do referido Instrumento de Medição serão observadas as cláusulas e disposições contidas no Termo de Referência.

DOS INDICADORES, DAS METAS E DOS MECANISMOS DE CÁLCULO

Os serviços e produtos da CONTRATADA serão avaliados por meio de dois indicadores de qualidade: tempo de resposta às solicitações da contratante e formulário de qualidade dos serviços prestados.

Aos indicadores serão atribuídos pontos de qualidade, conforme critérios apresentados nas tabelas abaixo.

Cada indicador contribui com uma quantidade diferenciada de pontos de qualidade.

Essa diferença está relacionada à essencialidade do indicador para a qualidade dos serviços.

A pontuação final de qualidade dos serviços pode resultar em valores entre 0 (zero) e 100 (cem), correspondentes respectivamente às situações de serviço desprovido de qualidade e serviço com qualidade elevada.

Para ajuste de pagamento não será necessário a abertura de processo administrativo.

Para aplicação das multas estabelecidas será necessário a abertura de processo administrativo e garantida a ampla defesa e o contraditório.

As tabelas abaixo apresentam os indicadores, as metas, os critérios e os mecanismos de cálculo da pontuação de qualidade.

INDICADOR 1 – TEMPO DE RESPOSTA ÀS SOLICITAÇÕES DA CONTRATANTE

ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Mensurar o tempo de resposta às solicitações da contratante.
Meta a cumprir	Até dia útil posterior à solicitação.
Instrumento de medição	Constatação formal de ocorrências

Forma de Acompanhamento	Pessoal. Pelo fiscal do contrato.
Periodicidade	Por evento/solicitação à contratante.
Mecanismo de Cálculo	Verificação da quantidade de ocorrências registradas com tempo de resposta superior a meta.
Início de Vigência	A partir do início da prestação do serviço
Faixas de ajuste no pagamento	Sem atrasos: 30 pontos 1 resposta com atraso: 20 pontos 2 respostas com atraso: 15 pontos 3 respostas com atraso: 10 pontos 4 respostas com atraso: 5 pontos 5 ou mais com atraso: 0 pontos
Sanções	

Observações	
-------------	--

INDICADOR 2 – QUALIDADE DOS SERVIÇOS PRESTADOS	
ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Garantir o nível de qualidade global na prestação do serviço.
Meta a cumprir	Garantir a excelência no serviço prestado.
Instrumento de medição	Pesquisa de satisfação por meio de formulário eletrônico ou ferramenta similar.
Forma de Acompanhamento	Aplicação mensal de pesquisa de satisfação com o público usuário.
Periodicidade	Mensal.
Mecanismo de Cálculo	Descrita na Planilha de Avaliação da Qualidade dos Serviços prestados.
Início de Vigência	A partir do início da prestação do serviço
Faixas de ajuste no pagamento	De 0 a 70 pontos conforme resultados da pesquisa.
Sanções	
Observações	Os quesitos avaliados na pesquisa encontram-se no formulário abaixo.

<i>PLANILHA DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS PRESTADOS</i>	
ÓRGÃO/UNIDADE:	
Nº CONTRATO:	
GESTOR / RESPONSÁVEL:	
CONTRATADA:	MÊS DE REFERÊNCIA:

LEGENDA DO GRAU DE SATISFAÇÃO: O = OTIMO B = BOM R = REGULAR I = INSATISFATÓRIO N = NÃO SE APLICA/NÃO SE RESPONDER		
Descrição	Serviços/Procedimentos/Especificações	Grau de satisfação
Rotina	Cortesia, educação, prestatividade, proatividade e agilidade no atendimento ao público usuário.	
	Zelo pela higiene do alimento preparado, adoção de medidas de Boas Práticas na produção e distribuição dos itens da lanchonete e refeições.	

Geral	Condições de higiene das áreas utilizadas pela contratada, louças e talheres e demais utensílios utilizados.				
	Pontualidade na prestação do serviço, respeitando os horários estabelecidos, quantitativo necessário de lanches/refeições e organização dos alunos, quando necessário.				
	Cumprimento do cardápio previsto, qualidade e apresentação dos alimentos servidos.				
Deixe aqui seu comentário ou observação para melhorar a qualidade dos serviços prestados ou queira esclarecer sua avaliação.					
A – Número de quesitos pontuados, por grau de satisfação		O	B	R	I
B – Total de quesitos avaliados (excluindo-se os N – Não se aplica/Não sei responder)					
C - Índice de Avaliação, por quesito (*)		O	B	R	I

(*) Dividir o número correspondente a cada grau de satisfação (O,B,R,I), pelo total de quesitos avaliados . [A/B]	
D- Pontuação Total (**)	
(**) Somatório dos índices de avaliação (item C) para os graus e satisfação (Ótimo e Bom), multiplicados pela pontuação limite 70. [(O+B)x70]	

FAIXAS DE AJUSTE DE PAGAMENTO

As pontuações de qualidade devem ser totalizadas para o mês de referência, conforme métodos apresentados nas tabelas acima.

A aplicação dos critérios de averiguação da qualidade resultará em uma pontuação final no intervalo de 0 a 100 pontos, correspondente à soma das pontuações obtidas para cada indicador, conforme fórmula abaixo:

Pontuação total do serviço =	Pontos “Indicador 1” + Pontos “Indicador 2”.
------------------------------	--

Os pagamentos devidos, relativos a cada mês de referência, devem ser ajustados pela pontuação total do serviço, conforme tabela e fórmula apresentadas abaixo:

Faixas de pontuação de qualidade da ordem de serviço	Pagamento devido	Fator de ajuste de nível de serviço
De 80 a 100 pontos	100% do valor previsto	1,00
De 70 a 79 pontos	97% do valor previsto	0,97
De 60 a 69 pontos	95% do valor previsto	0,95
De 50 a 59 pontos	93% do valor previsto	0,93

De 40 a 49 pontos	90% do valor previsto	0,90
Abaixo de 40 pontos	90% do valor previsto + multa	0,90 + avaliar necessidade de aplicação de multa contratual
Valor devido por ordem de serviço = [(Valor mensal previsto) X (Fator de ajuste de nível de serviço)]		

A avaliação abaixo de 40 pontos por três vezes poderá ensejar a rescisão do contrato.

CHECK LIST PARA A AVALIAÇÃO DE NÍVEL DE SERVIÇOS

Indicador	Critério (Faixas de Pontuação)	Pontos	Avaliação
1 – Tempo de resposta às solicitações da contratante	Sem atrasos	30	30
	1 resposta com atraso	20	
	2 respostas com atraso	15	
	3 respostas com atraso	10	
	4 respostas com atraso	5	
	5 respostas com atraso ou mais	0	
4 – Qualidade dos serviços prestados	Conforme resultados da pesquisa	0-70	70

Pontuação Serviço	Total	do	100
----------------------	-------	----	-----



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
CNPJ: 10.735.145/0013-28
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

ANEXO XII

MINUTA DO TERMO DE CONTRATO **PRESTAÇÃO DE SERVIÇO SEM DISPONIBILIZAÇÃO DE MÃO DE OBRA** **(Processo Administrativo n.º 23249.045922.2022-52)**

TERMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE
SERVIÇOS Nº/....., QUE FAZEM ENTRE SI O
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia
do Maranhão - Campus São Luís Maracanã E A
EMPRESA

○ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã, com sede na **Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, CEP: 65095-460**, na cidade de **São Luís** /Estado do Maranhão, inscrito(a) no CNPJ sob o nº **10.735.145/0013-28**, neste ato representado pelo Diretor Geral Jeovani Machado Rodrigues, nomeado pela Portaria nº 5.432, de 18 de novembro de 2020, publicada no *DOU* de 19 de novembro de 2020, portador da matrícula funcional nº **1634177**, doravante denominada CONTRATANTE, e o(a) inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, em doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a), portador(a) da Carteira de Identidade nº, expedida pela (o), e CPF nº, tendo em vista o que consta no Processo nº e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018 e da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 26 de maio de 2017 e suas alterações, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão nº/20....., mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a execução prestação de serviços de preparo e fornecimento de refeições nas instalações do Refeitório do IFMA Campus São Luís Maracanã, em regime de execução indireta, mediante cessão de uso onerosa, que serão prestados nas condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.

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

1.3. Objeto da contratação:



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
CNPJ: 10.735.145/0013-28
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

#		Média de Preços da Pesquisa	Quantidade	Valor Estimado
1	Café da Manhã			
2	Almoço			
3	Jantar			
4	Lanche			
	valor total			
		Valor mensal	Valor Anual	
5	Concessão do espaço físico			

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Edital, com início na data de/...../..... e encerramento em/...../....., podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

2.1.1. Os serviços tenham sido prestados regularmente;

2.1.2. Esteja formalmente demonstrado que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;

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

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

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

2.1.6. Haja manifestação expressa da contratada informando o interesse na prorrogação;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
CNPJ: 10.735.145/0013-28
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

2.1.7. Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

3.1. Para a concessão o valor mensal da contratação é de R\$..... (.....), perfazendo o valor total de R\$.....(.....).

3.2. Para os itens de refeição o valor total da contratação é de R\$..... (.....)

3.3. 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, manutenção dos materiais e equipamentos, custos com a manipulação dos insumos referentes ao PNAE e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação, conforme disposto no Termo de Referência.

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

4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União, para o exercício de 20...., na classificação abaixo:

Gestão/Unidade:

Fonte:

Programa de Trabalho:

Elemento de Despesa:

Pl:

4.2. No(s) exercício(s) seguinte(s), as despesas correspondentes correrão à conta dos recursos próprios para atender às despesas da mesma natureza, cuja alocação será feita no início de cada exercício financeiro.

5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

5.1. O prazo para pagamento à CONTRATADA e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência e no Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
CNPJ: 10.735.145/0013-28
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE

6.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

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

8. CLÁUSULA OITAVA – REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FISCALIZAÇÃO

8.1. O regime de execução dos serviços a serem executados pela CONTRATADA, os materiais que serão empregados e a fiscalização pela CONTRATANTE são aqueles previstos no Termo de Referência, anexo do Edital.

9. CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

9.1. As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

10.1. As sanções relacionadas à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – RESCISÃO

11.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

11.1.1. por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, e com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital;

11.1.2. amigavelmente, nos termos do art. 79, inciso II, da Lei nº 8.666, de 1993.

11.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

11.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.4. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
CNPJ: 10.735.145/0013-28
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

- 11.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
- 11.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
- 11.4.3. Indenizações e multas.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – VEDAÇÕES E PERMISSÕES

12.1. É vedado à CONTRATADA interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

12.2. É permitido à CONTRATADA caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020.

12.2.1. A cessão de crédito, a ser feita mediante celebração de termo aditivo, dependerá de comprovação da regularidade fiscal e trabalhista da cessionária, bem como da certificação de que a cessionária não se encontra impedida de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

12.2.2. A crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratada) pela execução do objeto contratual, com o desconto de eventuais multas, glosas e prejuízos causados à Administração, sem prejuízo da utilização de institutos tais como os da conta vinculada e do pagamento direto previstos na IN SEGES/ME nº 5, de 2017, caso aplicáveis.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES

13.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

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

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
CNPJ: 10.735.145/0013-28
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

14.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, normas e princípios gerais dos contratos.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – PUBLICAÇÃO

15.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – FORO

16.1. O Foro para solucionar os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato será o da Seção Judiciária de São Luís/MA - Justiça Federal.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em duas (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

....., ... de..... de 20.....

Representante legal da CONTRATANTE

Representante legal da CONTRATADA

TESTEMUNHAS:



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís
Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

ANEXO XIII - MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº xx/xxxxxx

PROCESSO Nº:

ITENS DE REFEIÇÃO

ITENS	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT	Valor Unitário	Valor Total
1					
2					
3					
VALOR TOTAL:					

CONCESSÃO ONEROSA

ITENS	ESPECIFICAÇÃO	QUANT MÊS.	Valor Unitário	Valor Total
1		24		
VALOR TOTAL				

Declaramos que nos valores propostos estão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais, de manutenção dos equipamentos e materiais que serão disponibilizados pela contratante, custos de recebimento, armazenamento, manipulação e preparação dos gêneros adquiridos pelo IFMA - Campus São Luís Maracanã no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, dos sistema de tecnologia de controle de acesso (podendo ser catraca eletrônica ou outro equivalente) e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços, apurados.

VALIDADE DA PROPOSTA:_____dias (obs: atentar para o mínimo exigido neste edital)

PRAZO DE ENTREGA DO MATERIAL:_____dias (obs: atentar para o máximo exigido neste edital)



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís
Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

Contatos:

Nome do responsável: _____

_____ **Tel.** _____ **Fax.**

_____ **e-mail :** _____

Dados para pagamento:

Nome do Banco: _____ **Nº da Agência:**

_____ **Nº da Conta**

Bancária: _____

Praça de Pagamento: _____

Nome/Assinatura
(Nº do CPF)

CARIMBO COM CNPJ



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

ANEXO XIV
DECLARAÇÃO DE VISTORIA

Ao Instituto Federal do Maranhão - Campus São Luís Maracanã

Ref.: Pregão Eletrônico nº. ____/2022/IFMA - Campus São Luís Maracanã

Declaro, em atendimento à condição prevista no subitem 9.12.1, do pregão eletrônico nº ____/20____, que eu, _____, portador(a) do CPF nº _____, Representante Técnico da empresa _____, estabelecida no(a) _____ como seu(ua) representante legal para os fins da presente declaração, compareci perante o representante do Instituto Federal do Maranhão - IFMA Campus São Luís Maracanã e vistoriei o local situado na _____, Município de _____, onde serão executados os serviços objeto da licitação em apreço, tomando plena ciência das condições e peculiaridades existentes.

Local e data

Assinatura e carimbo (Representante da empresa)



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO PRÉVIO DO LOCAL

[PAPEL TIMBRADO DA LICITANTE]

Ao Instituto Federal do Maranhão - Campus São Luís Maracanã

Ref.: Pregão Eletrônico nº. ____/2022/IFMA - Campus São Luís Maracanã

Declaro, em atendimento à condição prevista no subitem 9.12.1, do pregão eletrônico nº ____/20__, que eu, _____, portador(a) do CPF nº _____, Representante Técnico da empresa _____, estabelecida no(a) _____, como seu(u) representante legal para os fins da presente declaração, conheço os locais onde serão executados os serviços objeto da licitação em apreço, tomando plena ciência das condições e peculiaridades existentes.

Declaro, ainda, que minha opção por não vistoriar o local de execução dos serviços não constituirá pretexto para impugnação ou futura pretensão de cobrar "serviços extras" e/ou alterar a composição de preços unitários ou totais.

Local e data

Assinatura e carimbo (Representante da empresa)



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

MODELO DE DECLARAÇÃO DE DISPONIBILIDADE DOS EQUIPAMENTOS

[PAPEL TIMBRADO DA LICITANTE]

Ao Instituto Federal do Maranhão - Campus São Luís Maracanã

Ref.: Pregão Eletrônico nº. ____/2022/IFMA - Campus São Luís Maracanã

Declaro, em atendimento à condição prevista no subitem 9.12.3, do pregão eletrônico nº ____/20__, que eu, _____, portador(a) do CPF nº _____, Representante Legal da empresa _____, estabelecida no(a) _____, como seu(ua) representante legal para os fins da presente declaração, de que, caso vencedora da licitação, providenciarei, às minhas custas, aparelhamento (equipamentos e utensílios) e pessoal técnico adequados e disponíveis para a realização do objeto da licitação, ferramentas e equipamentos necessários à perfeita prestação dos serviços, de acordo com o previsto no inciso II do artigo 30 e §6º do mesmo artigo da Lei 8.666/93.

Local e data

Assinatura e carimbo (Representante da empresa)



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus São Luís Maracanã
Avenida dos Curiós, S/Nº, Vila Esperança, São Luís-MA, CEP: 65095-460
Núcleo de Licitações e Contratos

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE PATRIMONIAL DO
REFEITÓRIO

Processo Administrativo nº 23249.045922.2022-52

(Este anexo deve ser assinado pela empresa contratada, quando do recebimento das chaves do refeitório)

Declaro, pela subscrição do presente Termo de Responsabilidade Patrimonial, que recebi do IFMA – SÃO LUÍS-MARACANÃ, por meio do Setor de Patrimônio, o material abaixo relacionado que, doravante, permanecerá sob a minha posse e responsabilidade para a sua utilização exclusiva nas atividades e atribuições do **REFEITÓRIO** onde os materiais se localizarão. E que, se houver necessidade de transferi-los para outro setor, comunicar previamente o fato ao Setor de Patrimônio.

Ademais fica sob minha responsabilidade a realização de manutenções preventivas e corretivas que vierem a ser necessárias.

DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	Nº SUAP	Tombo Antigo	ESTADO DE CONSERVAÇÃO

(Assinatura do Responsável)