



EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO

90041/2026

CONTRATANTE (153052 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS)
DIRETORIA DE COMPRAS - DCOM/UFG

OBJETO

Registro de preços para a contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de produção, transporte e distribuição de refeições prontas em marmitas destinadas à comunidade acadêmica da Faculdade de Ciência e Tecnologia (FCT/UFG), compreendendo café da manhã e almoço, sob demanda, em conformidade com as normas vigentes de Vigilância Sanitária.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 734.760,00 (setecentos e trinta e qual mil e setecentos e sessenta reais).

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 07/08/2026 às 09h (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

menor preço por grupo

MODO DE DISPUTA:

aberto

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

NÃO

MARGEM DE PREFERÊNCIA PARA ALGUM ITEM

NÃO

PEDIDOS DE ESCLARECIMENTO / IMPUGNAÇÃO

Até às 17:00h do dia 04/08/2026 para o e-mail: pregao.dcom@ufg.br

INFORMAÇÕES GERAIS DO CERTAME

Quantidade de itens do certame: 02

Pregoeiro Oficial: Saullus Eduardo

Contato: (62) 62 99988-6032

SUMÁRIO

1. DO OBJETO
2. DO REGISTRO DE PREÇOS
3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO
4. DO ORÇAMENTO ESTIMADO SIGILOSO
5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA
7. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES
8. DA FASE DE JULGAMENTO
9. DA FASE DE HABILITAÇÃO

10. DO TERMO DE CONTRATO
11. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
12. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA
13. DOS RECURSOS
14. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES
15. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO
16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
DIRETORIA DE COMPRAS**

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90041/2026

Processo Administrativo nº 23070.019613/2026-30

Torna-se público que a Universidade Federal de Goiás, por meio de sua Equipe de Pregoeiros e Apoio, sediada na Diretoria de Compras - DCOM/UFG - Campus II Samambaia, Goiânia - Go, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1. **O objeto da presente licitação é o** Registro de preços para a contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de produção, transporte e distribuição de refeições prontas em marmitas destinadas à comunidade acadêmica da Faculdade de Ciências e Tecnologia (FCT/UFG), compreendendo café da manhã e almoço, sob demanda, em conformidade com as normas vigentes de Vigilância Sanitária, **conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.**

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

2. REGISTRO DE PREÇOS

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

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar deste certame os interessados previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do

3.2. Governo Federal (www.gov.br/compras).

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

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

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

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

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

3.8. Não poderão disputar esta licitação:

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

3.8.2. sociedade que desempenhe atividade incompatível com o objeto da licitação;

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

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

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

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

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

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

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

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

3.8.11. *peças jurídicas reunidas em consórcio;*

3.8.12. *peças físicas.*

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

3.10. O impedimento de que trata o item 3.8.7 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.11. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.8.5 e 3.8.6 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

3.13. O disposto nos itens 3.8.5 e 3.8.6 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

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

3.15. A vedação de que trata o item 3.9 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou

3.16. funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica

4. DO ORÇAMENTO ESTIMADO SIGILOSO

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

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

5.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço, observado o disposto nos itens 9.1.1 e 9.13.1 deste Edital.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.8.1. de cujo capital participe outra pessoa jurídica;

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

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

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

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

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

5.8.7. que participe do capital de outra pessoa jurídica;

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

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

5.8.10. constituída sob a forma de sociedade por ações.

- 5.8.11. cujos titulares ou sócios guardem, cumulativamente, com o contratante do serviço, relação de pessoalidade, subordinação e habitualidade.
- 5.9. O licitante deverá declarar em campo próprio do sistema que desenvolve programa de integridade, nos termos do Decreto nº 12.304, de 2024, e da Portaria Normativa SE/CGU nº 226, de 9 de setembro de 2025, para fazer jus ao benefício do critério de desempate previsto no art. 60, caput, inciso IV, da lei n. 14.133, de 2021.
- 5.10. A falsidade da declaração de que trata os itens 5.4 ou 5.8 sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.
- 5.11. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 5.12. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.
- 5.13. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.
- 5.14. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:
- 5.14.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e
- 5.14.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.
- 5.15. O valor final mínimo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:
- 5.15.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço.
- 5.16. O valor final mínimo parametrizado na forma do item 5.15 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.
- 5.17. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.
- 5.18. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

- 6.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
- 6.1.1. valor unitário e total do item;
- 6.1.2. Marca;
- 6.1.3. Fabricante;
- 6.1.4. Quantidade cotada, devendo respeitar o mínimo indicado no Termo de Referência.
- 6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.
- 6.2.1. O licitante NÃO poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.
- 6.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.
- 6.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 6.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.
- 6.5.1. No regime de incidência não-cumulativa de PIS e COFINS, a cotação adequada será a que corresponde à média das alíquotas efetivamente recolhidas pela empresa, comprovada, a qualquer tempo, por documentos de Escrituração Fiscal Digital da Contribuição (EFD-Contribuições) para o PIS/PASEP e COFINS dos últimos 12 (doze) meses anteriores à apresentação da proposta, ou por outro meio hábil.
- 6.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 6.7. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.
- 6.8. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.
- 6.9. O prazo de validade da proposta não será inferior a 90 (noventa) dias, a contar da data de sua apresentação.
- 6.10. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;
- 6.11. **Caso o critério de julgamento seja o de menor preço, os licitantes devem respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência/Projeto Básico.**
- 6.12. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do [art. 71, inciso IX, da Constituição](#); ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.
- 6.13. *Os custos mínimos relevantes e demais informações referentes aos benefícios trabalhistas encontram-se definidos no Termo de Referência.*

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

- 7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 7.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 7.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão e os licitantes.
- 7.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 7.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.
- 7.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 7.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 0,01 (um centavo).
- 7.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

- 7.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.
- 7.11. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 7.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 7.11.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 7.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação, sem prejuízo da aplicação do desempate ficto, conforme disposto neste edital, quando for o caso.
- 7.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 7.11.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 7.12. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 7.13. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 7.14. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 7.15. No caso de desconexão com o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 7.16. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 7.17. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 7.18. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial, caso a contratação não se enquadre nas vedações dos §§1º e 2º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos [arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), regulamentada pelo [Decreto nº 8.538, de 2015](#).
- 7.18.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento), caso se trate de um pregão, serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 7.18.2. A licitante mais bem classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 7.18.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de até 10% (dez por cento), caso se trate de uma concorrência, ou de até 5% (cinco por cento), caso se trate de um pregão, na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- 7.18.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 7.18.5. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.
- 7.19. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
- 7.20. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no [art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021](#), nesta ordem:
- 7.20.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
- 7.20.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;
- 7.20.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, nos termos do Decreto nº 11.430, de 2023, e da Instrução Normativa SEGES/MGI nº 382, de 17 de setembro de 2025;
- 7.20.4. declaração do licitante de que desenvolve programa de integridade, conforme Decreto nº 12.304, de 2024, e Portaria Normativa SE/CGU nº 226, de 9 de setembro de 2025.
- 7.21. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:
- 7.21.1. empresas brasileiras;
- 7.21.2. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- 7.21.3. empresas **que comprovem a prática de mitigação, nos termos da [Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009](#).**
- 7.22. Esgotados todos os demais critérios de desempate previstos em lei, a escolha do licitante vencedor ocorrerá por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.
- 7.23. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.
- 7.23.1. Tratando-se de licitação em grupo, a contratação posterior de item específico do grupo exigirá prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade e serão observados como critério de aceitabilidade os preços unitários máximos definidos no Termo de Referência.
- 7.23.2. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.
- 7.23.3. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 7.23.4. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.
- 7.23.5. O Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão solicitará ao licitante mais bem 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.
- 7.23.6. É facultado ao Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
- 7.24. Após a negociação do preço, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8. DA FASE DE JULGAMENTO

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

- 8.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://portalda transparencia.gov.br/pagina-interna/603244-cnep>).
- 8.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP e Lista de licitantes inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União.
- 8.2. A consulta aos cadastros será realizada no nome e no CNPJ da empresa licitante.
- 8.2.1. A consulta no CEIS quanto às sanções previstas na Lei nº 8.429, de 1992, também ocorrerá no nome e no CPF do sócio majoritário da empresa licitante, se houver, por força do art. 12 da citada lei.
- 8.3. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas ao CEIS, CNEP e Lista de licitantes inidôneos pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU.
- 8.4. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.
- 8.4.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.
- 8.4.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.
- 8.4.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.
- 8.5. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.
- 8.6. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão verificará se o licitante faz jus ao benefício aplicado.
- 8.7. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no [artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).
- 8.8. Será desclassificada a proposta vencedora que:
- 8.8.1. contiver vícios insanáveis;
- 8.8.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência/Projeto Básico;
- 8.8.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- 8.8.4. não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 8.8.5. não cumpra os critérios de aceitabilidade de preços definidos no Termo de Referência;
- 8.8.6. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 8.9. No caso de bens e serviços em geral, é indicio de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.
- 8.10. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, que comprove:
- 8.10.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
- 8.10.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 8.11. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.
- 8.12. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.
- 8.13. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;
- 8.13.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas.
- 8.14. 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.

9. DA FASE DE HABILITAÇÃO

- 9.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos [arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- 9.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.
- 9.2. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.
- 9.3. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no [Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016](#), ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.
- 9.4. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia.
- 9.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.
- 9.6. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.
- 9.7. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- 9.8. Considerando que na presente contratação a avaliação prévia do local de execução é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, o licitante deve atestar, sob pena de inabilitação, que conhece o local e as condições de realização do serviço, assegurado a ele o direito de realização de vistoria prévia.
- 9.8.1. O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendado via e-mail: decin.fct@ufg.br ou WhatsApp: (62) 3209-6726, de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.
- 9.9. A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.
- 9.9.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.
- 9.10. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
- 9.10.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.
- 9.11. A verificação pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal

de prova, para fins de habilitação.

- 9.11.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 04 (quatro) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão.
- 9.11.2. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no [§ 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).
- 9.12. A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.
- 9.12.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.
- 9.12.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.
- 9.13. Encerrado o prazo para envio da documentação de que trata o item 9.13.1. poderá ser admitida, mediante decisão fundamentada do Pregoeiro/Agente de Contratação, a apresentação de novos documentos de habilitação ou a complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes, em até 04 (quatro) horas, para:
- 9.13.1. a aferição das condições de habilitação do licitante, desde que decorrentes de fatos existentes à época da abertura do certame;
- 9.13.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;
- 9.13.3. suprimimento da ausência de documento de cunho declaratório emitido unilateralmente pelo licitante;
- 9.13.4. suprimimento da ausência de certidão e/ou documento de cunho declaratório expedido por órgão ou entidade cujos atos gozem de presunção de veracidade e fé pública.
- 9.14. Findo o prazo assinalado sem o envio da nova documentação, restará preclusa essa oportunidade conferida ao licitante, implicando sua inabilitação.
- 9.15. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 9.16. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 9.13.1.
- 9.17. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.
- 9.18. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação.
- 9.19. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

10. DO TERMO DE CONTRATO

- 10.1. Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, será firmado termo de contrato, ou outro instrumento equivalente.
- 10.2. O adjudicatário terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o termo de contrato ou instrumento equivalente, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.
- 10.3. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou instrumento equivalente, a Administração poderá:
- a) **encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), para que seja assinado e devolvido no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data de seu recebimento;**
- b) **disponibilizar acesso a sistema de processo eletrônico para que seja assinado digitalmente em até 05 (cinco) dias úteis; ou**
- c) **outro meio eletrônico, assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis para resposta após recebimento da notificação pela Administração.**
- 10.4. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida ao fornecedor adjudicado, implica o reconhecimento de que:
- 10.4.1. referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 14.133, de 2021;
- 10.4.2. a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas neste Edital;
- 10.4.3. a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 137 e 138 da Lei nº 14.133, de 2021 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 137 a 139 da mesma Lei.
- 10.5. Os prazos dos itens 10.2 e 10.3 poderão ser prorrogados, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.
- 10.6. O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência.
- 10.7. Na assinatura do contrato ou instrumento equivalente será exigido o Cadastro Informativo de Créditos não Quitados do Setor Público Federal – Cadin e a comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas neste Edital, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.
- 10.7.1. A existência de registro no Cadin constitui fator impeditivo para a contratação.

11. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 11.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 05 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.
- 11.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:
- 11.2.1. a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e
- 11.2.2. a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.
- 11.3. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.
- 11.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.
- 11.5. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.
- 11.6. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.
- 11.7. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.
- 11.8. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.
- 11.8.1. Em caso de prorrogação da ata, poderá ser renovado o quantitativo originalmente registrado.

12. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

- 12.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:.
- 12.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação, quando o objeto não atender aos requisitos previstos no art. 26 da Lei nº 14.133, de 2021; e
 - 12.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original
- 12.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.
- 12.2.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.
 - 12.2.2. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.
- 12.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
- 12.3.1. quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou
 - 12.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462/23.
- 12.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:
- 12.4.1. convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou
 - 12.4.2. adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

13. DOS RECURSOS

- 13.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no [art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- 13.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.
- 13.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:
- 13.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
 - 13.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.
 - 13.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
 - 13.3.4. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no [§ 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021](#), o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.
- 13.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.
- 13.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 13.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
- 13.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 13.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 13.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 13.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico https://sei.ufg.br/sei/modulos/pesquisa/md_pesq_processo_pesquisar.php?acao=protocolo_pesquisar&acao_origem=protocolo_pesquisar&id_orgao_acesso_ext

14. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

- 14.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
- 14.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão durante o certame;
 - 14.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não manter a proposta em especial quando:
 - 14.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
 - 14.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
 - 14.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
 - 14.1.2.4. deixar de apresentar amostra;
 - 14.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
 - 14.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
 - 14.1.4. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
 - 14.1.5. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;
 - 14.1.6. fraudar a licitação;
 - 14.1.7. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
 - 14.1.7.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
 - 14.1.7.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;
 - 14.1.7.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
 - 14.1.8. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
 - 14.1.9. praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei nº 12.846, de 2013](#)
- 14.2. Com fulcro na [Lei nº 14.133, de 2021](#), a Administração poderá, após regular processo administrativo, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
- 14.2.1. advertência;
 - 14.2.2. multa;
 - 14.2.3. impedimento de licitar e contratar e

- 14.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 14.3. Na aplicação das sanções serão considerados:
- 14.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.
- 14.3.2. as peculiaridades do caso concreto
- 14.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes
- 14.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública
- 14.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 14.4. A multa será recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial.
- 14.4.1. Para as infrações previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.
- 14.4.2. Para as infrações previstas nos itens 14.1.4, 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7, 14.1.8 e 14.1.9, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.
- 14.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
- 14.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 14.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 14.1.1, 14.1.2, 14.1.3 e 14.1.4., quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 14.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7, 14.1.8 e 14.1.9, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2, 14.1.3 e 14.1.4 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no [art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021](#).
- 14.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 14.1.4, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do [art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022](#).
- 14.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
- 14.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 14.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.
- 14.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 14.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.
- 14.15. Para a garantia da ampla defesa e contraditório dos licitantes, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.
- 14.15.1. Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no SicaF serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

15. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- 15.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da [Lei nº 14.133, de 2021](#), devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.
- 15.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em site eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.
- 15.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: pregao.dcom@ufg.br.
- 15.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 15.5. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, nos autos do processo de licitação.
- 15.6. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 16.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.
- 16.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão.
- 16.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.
- 16.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 16.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 16.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 16.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 16.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 16.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 16.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico www.dcom.ufg.br.
- 16.11. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
- 16.11.1. ANEXO I - Termo de Referência;
- 16.11.1.1. Apêndice do Anexo I - Termo de Ciência e concordância;
- 16.11.1.2. Apêndice do Anexo II - Estudo Técnico Preliminar;

- Apêndice A e B do ETP - Ficha de avaliação sensorial do kit de café da manhã;
- Apêndice C e D do ETP - Instrumento de medição de resultado – serviço de alimentação (SA) FCT/UFG;
- Apêndice E do ETP - Composição das refeições do serviço de alimentação da FCT/UFG;
- Apêndice F do ETP - Planilha com quantitativo do RU.

- 16.11.2. ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato;
- 16.11.3. ANEXO III – Minuta de Ata de Registro de Preços
- 16.11.4. ANEXO IV – Modelo de proposta de preços (uso obrigatório);
- 16.11.5. ANEXO V - Orientações sobre o cadastro de usuário extremo - Sistema SEI/UFG.

Goiânia, na data da assinatura digital.

Hellen Silva Souza Negreiros
Técnica responsável pela elaboração do edital
Assistente em Administração
Coordenação de Licitações/DCOM/UFG

Jaqueline Sousa
Técnica responsável pela publicação
Assistente em Administração
Coordenação de Licitações/DCOM/UFG

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Edital - Lei nº 14.133, de 2021.
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação.
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: NOV/2025



Documento assinado eletronicamente por **Jaqueline Aparecida De Sousa, Assistente em Administração**, em 22/07/2026, às 11:11, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufg.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **6353993** e o código CRC **26E4B8C5**.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIAS-UF/GO

Termo de Referência 89/2026

Informações Básicas

Número do artefato UASG

89/2026

Editado por

153052-UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIAS-UF/GO

Atualizado em

15/07/2026 16:15 (v 0.7)

Status

ASSINADO

Outras informações

Categoria

V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço não-continuado

Número da
ContrataçãoProcesso
Administrativo

23070.019613/2026-30

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1.Registro de preços para a contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de produção, transporte e distribuição de refeições prontas em marmitas destinadas à comunidade acadêmica da Faculdade de Ciências e Tecnologia (FCT/UFG), compreendendo café da manhã e almoço, sob demanda, em conformidade com as normas vigentes de Vigilância Sanitária, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

Tabela 01 - Especificação e detalhes do grupo/itens da contratação do serviço

GRUPO 01						
ITEM	QTD	UNIDADE DE FORNEC.	ESPECIFICAÇÕES	CATSER	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO	VALOR ESTIMADO TOTAL
1	7200	UNIDADE /SERVIÇO	CONTRATAÇÃO, EMPRESA ESPECIALIZADA, SERVIÇO DE PRODUÇÃO, TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES PRONTAS EM MARMITAS, CAFÉ DA MANHÃ, PARA RESTAURANTE DA FACULDADE DE CIÊNCIAS E TECNOLOGIA, OBSERVADAS AS NORMAS VIGENTES DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. QUANTIDADE E UNIDADE DO SERVIÇO EM REFEIÇÕES.	3697	R\$ 15,35	R\$ 110.520,00
2	15300	UNIDADE /SERVIÇO	CONTRATAÇÃO, EMPRESA ESPECIALIZADA, SERVIÇO DE PRODUÇÃO, TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES PRONTAS EM MARMITAS, ALMOÇO, PARA RESTAURANTE DA FACULDADE DE CIÊNCIAS E TECNOLOGIA, OBSERVADAS AS NORMAS VIGENTES DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. QUANTIDADE E UNIDADE DO SERVIÇO EM REFEIÇÕES.	3697	R\$ 40,80	R\$ 624.240,00
VALOR TOTAL MÁXIMO ESTIMADO ACEITÁVEL						R\$ 734.760,00

OBSERVAÇÕES:

- Havendo divergência entre as especificações técnicas constantes na tabela acima deste Termo de Referência com aquelas lançadas no sistema eletrônico (Comprasnet), prevalecerá o constante neste instrumento.

Classificação do objeto quanto à heterogeneidade ou complexidade

1.2. O(s) serviço(s) objeto desta contratação são caracterizados como comum(ns), tendo em vista que são geralmente oferecidos por diversos fornecedores e facilmente comparáveis entre si, de modo a permitir a decisão de compra com base no menor preço, por meio de especificações usuais praticadas no mercado.

Classificação do objeto quanto ao modelo de execução

1.3. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que a oferta de alimentação é essencial ao funcionamento regular das atividades presenciais da FCT/UFG ao longo do semestre letivo, sendo a vigência plurianual mais vantajosa conforme apontado no Estudo Técnico Preliminar nº 76/2026.

Prazo de vigência

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

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

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO

FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026, conforme consta das informações básicas desse termo de referência.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

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

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

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade:

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

4.1.1. aqueles previstos no Apêndice I - Estudo Técnico Preliminar ;

Subcontratação

4.2. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

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

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

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

- 4.5.2. Caso o adjudicatário não apresente a apólice de seguro de garantia antes da assinatura do contrato, ocorrerá a preclusão do direito de escolha dessa modalidade de garantia.
- 4.5.3. A apólice de seguro-garantia deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do contrato principal mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora.
- 4.5.4. Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto, ressalvados os períodos de suspensão contratual.
- 4.5.5. Caso o adjudicatário não opte pelo seguro-garantia ou não apresente a apólice de seguro de garantia antes da assinatura do contrato, deverá apresentar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia nas modalidades de caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, fiança bancária ou títulos de capitalização
- 4.6. Caso seja a garantia em dinheiro a modalidade de garantia escolhida pelo Contratado, deverá ser efetuada em favor do Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.
- 4.7. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério competente.
- 4.8. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.
- 4.9. Na hipótese de opção pelo título de capitalização, a garantia deverá ser custeada por pagamento único, com resgate pelo valor total, sob a modalidade de instrumento de garantia, emitido por sociedades de capitalização regulamente constituídas e autorizadas pelo Governo Federal.
- 4.9.1. O título de capitalização deverá ser apresentado ao Contratante juntamente com as condições gerais e o número do processo administrativo sob o qual o plano de capitalização foi aprovado pela Susep (art. 8º, III, da Circular SUSEP nº 656, de 11 de março de 2022).
- 4.10. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, sob pena de não aceitação, o pagamento de:
- 4.10.1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;
- 4.10.2. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e
- 4.10.3. obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pelo Contratado, quando se tratar de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra.
- 4.11. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, contado da data de assinatura do termo aditivo ou da emissão do apostilamento, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.
- 4.12. Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o Contratado ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.
- 4.13. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o Contratado obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contados da data em que for notificada.
- 4.14. O Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.
- 4.14.1. O emitente da garantia ofertada pelo Contratado deverá ser notificado pelo Contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.
- 4.15.2. Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular Susep nº 662, de 11 de abril de 2022.
- 4.16. Extinguir-se-á a garantia com a restituição da carta fiança, autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia ou anuência ao resgate do título de capitalização, acompanhada de declaração do Contratante, mediante termo circunstanciado, de que o Contratado cumpriu todas as cláusulas do contrato.
- 4.16.1. A extinção da garantia na modalidade seguro-garantia observará a regulamentação da Susep.

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

4.17. A garantia somente será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente.

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

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

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

Vistoria

4.21. As empresas licitantes poderão realizar vistoria, não obrigatória, nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhadas por servidor designado para esse fim, devendo haver prévio agendamento.

Instalação de cozinha sede

4.22. Considera-se necessário que a cozinha sede de produção das refeições da Contratada esteja localizada no máximo 25 (vinte e cinco) quilômetros de distância do local de distribuição.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de execução

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1. Início da execução do objeto: O serviço de entrega dos kits de refeições/marmitas deve começar juntamente com o início do semestre letivo 02/2026 (previsto em calendário acadêmico institucional para o dia 10 de agosto de 2026). Caso a contratação do serviço seja concluída após o início das aulas, fica concedido prazo de até 5 dias corridos para que a contratada adote as providências necessárias ao início da execução contratual.

5.1.2. Descrição detalhada dos métodos, rotinas, etapas, tecnologias procedimentos, frequência e periodicidade de execução do trabalho:

a) A execução dos serviços compreenderá o preparo, acondicionamento, transporte e entrega de refeições prontas (marmitas de café da manhã e marmitas de almoço), observando-se as normas sanitárias vigentes e as especificações estabelecidas nos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

b) O cardápio deverá ser elaborado por nutricionista devidamente registrado (a) no Conselho Regional de Nutricionistas, e encaminhado pela contratada com, no mínimo, 40 (quarenta) dias de antecedência, para avaliação da nutricionista fiscal do contrato. O Serviço de Nutrição da FCT/UFG terá 10 (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.

c) As preparações que compõem o cardápio diário serão devidamente acondicionadas em caixas térmicas (caixas tipo hot box), com capacidade adequada à quantidade de refeições estipulada. As caixas térmicas deverão estar devidamente etiquetadas, contendo as seguintes informações: nome da empresa, descrição de cada item do cardápio, data de fabricação e a seguinte frase: "Consumo imediato".

d) O transporte deverá ser realizado em veículos próprios, devidamente higienizados, apropriados para o transporte de alimentos nos termos da legislação pertinente, até o campus da Faculdade de Ciências e Tecnologia, observando-se os horários estabelecidos.

e) As refeições serão distribuídas aos comensais por pessoal designado pela empresa e a ela vinculado, notadamente no que tange às responsabilidades trabalhistas, previdenciárias e fiscais.

f) As entregas ocorrerão conforme cronograma e quantitativos definidos neste Termo de Referência, em dias úteis e nos horários previamente estabelecidos, podendo haver ajustes em razão das necessidades institucionais.

g) As refeições deverão ser preparadas em cozinha devidamente licenciada pelos órgãos competentes, utilizando matérias-primas de qualidade, obtidas de produtores e fornecedores devidamente registrados, em conformidade com as

regulamentações dos seus respectivos órgãos fiscalizadores, como no Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Além disso, as preparações deverão ser feitas dentro dos padrões de higiene e segurança alimentar previstos na legislação aplicável.

h) A empresa contratada deverá enviar um kit de café da manhã e um kit de cada lote do almoço extra, totalizando dois kits no dia, para as devidas avaliações da rotina de fiscalização, a qual será realizada pelo Serviço de Nutrição da FCT/UFG. Esses kits não serão retornados para a distribuição aos usuários.

i) A Contratada deverá manter capacidade operacional compatível com a demanda estimada, garantindo a regularidade do fornecimento, a pontualidade das entregas e a reposição imediata de eventuais itens fornecidos em desacordo com as especificações contratuais.

j) A frequência do serviço será de segunda à sexta-feira, de acordo com as solicitações da Administração, durante todo o período de vigência contratual, observados os quantitativos efetivamente demandados.

5.1.3. Cronograma de realização dos serviços:

Período	Horário	Serviço prestado
09/08/2026	08:00 às 18:00h	Data limite para instalação de móveis e equipamentos necessários para a distribuição das refeições na FCT/UFG
10/08/2026 à 12/12/2026 (Segunda-feira à sexta-feira)	07:50 às 09:00	Oferta de refeições na FCT/UFG com distribuição dos kits de café da manhã
10/08/2026 à 12/12/2026 (Segunda-feira à sexta-feira)	12:00 às 13:40	Oferta de refeições na FCT/UFG com distribuição dos kits de almoço

Local e horário da prestação dos serviços

5.2. Os serviços serão prestados no seguinte endereço: Estrada Municipal - Quadra e Área Lote 04 - Bairro Fazenda Santo Antônio CEP: 74971-451 - Aparecida de Goiânia - Goiás - Brasil

5.3. Os serviços serão prestados no seguinte horário: O início da distribuição dos kits de refeições deverá ser realizada pela CONTRATADA no café da manhã, das 07h50 às 09h00, e no almoço, das 12h00 às 13h40. Para atendimento da demanda, a CONTRATADA deverá chegar ao câmpus com 10 minutos de antecedência para organização prévia à distribuição.

Rotinas a serem cumpridas

5.4. A execução contratual observará as rotinas abaixo:

5.4.1.A CONTRATADA será responsável pela distribuição do kit de café da manhã e do kit de almoço para os usuários do Restaurante Universitário da FCT.

5.4.2. O início da distribuição dos kits de refeições deverá ser realizada pela CONTRATADA no café da manhã, das 07h50 às 09h00, e almoço, das 12h00 às 13h40. Para atendimento das refeições (café da manhã e almoço), a CONTRATADA deverá chegar ao câmpus com 10 minutos de antecedência ao horário de início da distribuição, para sua organização. A CONTRATADA deverá providenciar a quantidade de kits completos, suficiente para atendimento da demanda apresentada pelos usuários via formulário eletrônico. O formato de entrega, os horários e as rotinas poderão ser negociados ou ajustados conforme a necessidade e melhor atendimento das demandas.

Materiais a serem disponibilizados

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

5.5.1. mesas/bancadas de aço inoxidável para apoio e distribuição dos kits de refeições;

5.5.2. mesa e cadeira ergonomicamente adequados para controle da distribuição aos usuários;

5.5.3. uma balança digital para conferência das porções;

5.5.4 um notebook, computador e/ou outro equipamento eletrônico similar para controle da distribuição aos usuários conforme registro de solicitação via formulário eletrônico;

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

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

5.6.1. Fornecimento de refeições prontas, acondicionadas em kits e/ou marmitas individuais;

5.6.2. Entrega diária em dias úteis, nos horários definidos nesse Termo de Referência;

5.6.3. Necessidade de observância das normas sanitárias vigentes relativas ao preparo, acondicionamento, transporte e distribuição de alimentos;

5.6.4. Entrega das refeições em condições adequadas de conservação e temperatura, de modo a garantir a qualidade e a segurança alimentar dos usuários;

5.6.5. Necessidade de atendimento por empresa com capacidade operacional compatível com os quantitativos estimados e com a frequência de fornecimento requerida.

Procedimentos de transição e finalização do contrato

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

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e o Contratado devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução do Contratado, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Preposto

6.6. O Contratado designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.

6.7. O Contratado não necessitará manter preposto da empresa no local da execução do objeto.

6.8. O Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que a Contratada designará outro para o exercício da atividade.

Rotinas de Fiscalização

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

Fiscalização Técnica

6.10. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.11. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

6.12. Identificada qualquer inexistência ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

6.13. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

6.14. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

6.15. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

6.16. A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:

6.16.1. No momento de chegada dos kits de refeições, a equipe fiscalizadora do contrato avaliará:

- a) O quantitativo enviado, que deverá ser suficiente para atender à demanda apresentada pelos usuários via formulário eletrônico;
- b) A composição do kit de refeição, que deverá corresponder ao cardápio previamente aprovado;
- c) Se todos os alimentos e utensílios previstos no ETP e seus apêndices estão presentes;
- d) A temperatura dos alimentos quentes e frios, com registro em planilha de controle;
- e) Os aspectos sensoriais como aparência, sabor, odor e textura dos alimentos;
- f) A adequação das embalagens dos alimentos industrializados, bem como sua integridade física;

6.16.2. Para todas as avaliações serão adotados valores ou padrões de referência dispostos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Para aspectos que não sejam contemplados pela ANVISA, podem ser utilizadas outras literaturas científicas desde que estejam atualizadas, e para aspectos inerentes ao próprio serviço e contrato, devem ser considerados os padrões determinados no ETP deste Termo de Referência;

6.16.3. Havendo alterações significativas de aspectos referentes à qualidade das refeições apresentadas, poderá ser realizado registro de ocorrência, pontuação no Instrumento de Medição de Resultados (IMR), recusa parcial ou total da entrega.

6.16.4. Havendo recorrência de pontuações no IMR devido inadequações persistentes, poderá ocorrer glosa no pagamento mensal.

6.16.5. Ao longo do contrato, poderão ser solicitadas análises microbiológicas das amostras de alimentos e da água utilizada para o preparo das refeições, em casos de hipótese de surto alimentar;

6.16.6. Ao longo do contrato, serão solicitados comprovantes de dedetização, limpeza de caixa d'água e caixa de gordura do ambiente no qual as refeições serão produzidas;

6.16.7. Ao longo do contrato, poderão ser solicitadas as planilhas de controle de temperatura na área de produção dos alimentos;

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

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

Fiscalização Administrativa

6.19. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

6.20. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

Gestor do Contrato

6.21. Cabe ao gestor do contrato:

6.21.1. coordenar a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

- 6.21.2. acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.
- 6.21.3. acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.
- 6.21.4. emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.
- 6.21.5. tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.
- 6.21.6. elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.
- 6.21.7. enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, com a indicação expressa de que o valor da Nota Fiscal emitida pela contratada confere com o valor dimensionado pela fiscalização e gestão no recebimento definitivo do serviço.
- 6.21.8. receber e dar encaminhamento imediato
- 6.21.8.1. às denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho, conforme o art. 2º, inciso III, do Decreto n.º 12.174/2024;
 - 6.21.8.2. à notificação formal de que a empresa contratada está descumprindo suas obrigações trabalhistas, enviada pelo trabalhador, sindicato, Ministério do Trabalho, Ministério Público, Defensoria Pública ou por qualquer outro meio idôneo.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

- 7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no Apêndice A e a quantidade de refeições servidas, conforme estabelece a IN 05/2017, em seu Anexo V, item 2.6.
- 7.2. Nos regimes de execução de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação por tarefa, contratação integrada e contratação semi-integrada será adotada sistemática de medição e pagamento associada à execução de etapas do cronograma físico-financeiro vinculadas ao cumprimento de metas de resultado, vedada a adoção de sistemática de remuneração orientada por preços unitários ou referenciada pela execução de quantidades de itens unitários.
- 7.3. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:
- 7.3.1. não produzir os resultados acordados,
 - 7.3.2. deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou
 - 7.3.3. deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.
- 7.4. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.
- 7.5. Conforme previsto no Apêndice C e D, a aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os seguintes critérios:
- 7.5.1. As rotinas de serviço;
 - 7.5.2. Planejamento e composição das refeições;
 - 7.5.3. Qualidade do serviço prestado;

7.5.4. Transporte e controle de qualidade; e

7.5.5. Coordenação e comando das atividades técnicas e operacionais.

Do recebimento

7.6. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 15 (quinze) dias corridos, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo.

7.6.1. Não se tratando de obra ou serviço de engenharia, o recebimento provisório ocorrerá mediante avaliação sensorial, pela nutricionista fiscal do contrato, de amostras representativas das refeições fornecidas, consistentes em um kit extra de café da manhã e um kit de cada lote do almoço, encaminhados pela contratada, observados os padrões de qualidade e as especificações estabelecidas no Termo de Referência .

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

7.8. O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico.

7.9. O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo.

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

7.11. Para efeito de recebimento provisório, será considerado para fins de faturamento o período mensal.

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

7.12.1. o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

7.13. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do termo detalhado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último;

7.14. O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

7.15. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

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

7.17. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

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

7.19. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

7.19.1. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento.

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

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

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

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

7.20. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal quanto à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

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

7.22. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

7.23. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §2º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

7.24. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, nos casos de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021

7.25. Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- I) o prazo de validade;
- II) a data da emissão;
- III) os dados do contrato e do órgão contratante;
- IV) o período respectivo de execução do contrato;
- V) o valor a pagar; e
- VI) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.26. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante;

7.27. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

7.28. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

- 7.28.1. verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;
- 7.28.2. identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.29. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

7.30. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

7.31. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

7.32. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

7.33. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação de quitação da Guia de Recolhimento do ICMS – Diferencial de Alíquota (DIFAL), sempre que aplicável, considerando que a Universidade Federal de Goiás é consumidora final – não contribuinte do ICMS.

Prazo de pagamento

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

7.35. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) de correção monetária.

Forma de pagamento

7.36. O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

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

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

7.38.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.39. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

Reajuste

7.40. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data da apresentação da proposta.

7.41. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do **Índice Nacional de Preços ao Consumidor (IPCA)**, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

7.43. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

7.44. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

7.45. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

7.46. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

7.47. O reajuste será realizado por apostilamento.

Cessão de crédito

7.48. As cessões de crédito dependerão de prévia aprovação do Contratante.

7.48.1. A eficácia da cessão de crédito, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

7.48.2. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do Contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

7.48.3. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (Contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração.

7.48.4. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do Contratado.

7.49. O disposto nesta seção não afeta as operações de crédito de que trata a Instrução Normativa SEGES/MGI nº 82, de 21 de fevereiro de 2025, as quais ficam por esta regidas.

8. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

8.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

- a. der causa à inexecução parcial do contrato;
- b. der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c. der causa à inexecução total do contrato;
- d. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e. apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f. praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

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

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

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

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

8.2.4. Multa:

8.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de 0,5% (**cinco décimos** por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de **60 (sessenta)** dias.

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

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

8.2.4.3. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de 0,5% (cinco décimos por cento) a 15% (quinze por cento) do valor da contratação.

8.2.4.4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de 10% (dez por cento) a 30% (trinta por cento) do valor da contratação.

8.2.4.5. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de 10% (dez por cento) a 30% (trinta por cento) do valor da contratação.

8.2.4.6. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de **10% (dez por cento)** a **30% (trinta por cento)** do valor da contratação.

8.2.4.7. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de 0,5% (cinco décimos por cento) a 5% (cinco por cento) do valor da contratação.

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

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

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

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

8.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

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

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

8.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

8.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

8.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

8.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

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

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

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

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

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

8.12.1. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

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

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO

FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

Regime de execução

9.2. O regime de execução do objeto será de fornecimento e prestação de serviço associado.

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

9.3.1. Valores unitários: tabela constante no item 1.1 deste Termo de Referência.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

9.5. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

9.6. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

9.7. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

9.8. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.9. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

9.10. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.11. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

9.12. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o [art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971](#).

9.13. Consórcio de empresas: contrato de consórcio devidamente arquivado no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis (art. 279 da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976) ou compromisso público ou particular de constituição, subscrito pelos consorciados, com a indicação da empresa líder, responsável por sua representação perante a Administração (art. 15, caput, I e II, da Lei nº 14.133, de 2021).

9.14. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

9.15. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

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

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

9.18. 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;

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

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

9.21. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Municipal/Distrital relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

9.22. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

9.23. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea "c", da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;

9.24. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

9.25. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos dois últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas:

LG =	Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo

	Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

SG =	Ativo Total

	Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

LC =	Ativo Circulante

	Passivo Circulante

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

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

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

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

9.30. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

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

Qualificação Técnica

9.32. Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação;

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

9.33. Registro ou inscrição da empresa na entidade profissional competente Conselho Regional de Nutricionista (CRN) - da empresa participante e de seu(s) responsável(is) técnico(s), na forma do art. 15, parágrafo único, da Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978, em plena validade;

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

9.34. Alvará de funcionamento emitido pelo órgão competente do Município sede da empresa proponente.

9.35. Alvará sanitário emitido pela Vigilância Sanitária.

Qualificação Técnico-Operacional

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

9.36.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados relativos a serviços de alimentação e nutrição, compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da presente licitação, envolvendo os seguintes serviços:

9.36.1.1. Serviços de nutrição, compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da presente licitação, envolvendo os serviços de produção, transporte e distribuição de refeições, por um período de 01 (um) ano, num quantitativo equivalente a 2.400 (duas mil e quatrocentas) refeições mensais (aproximadamente 120 refeições/dia)

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

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

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

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

9.37. Declaração de que o fornecedor possui ~~ou instalará escritório~~ cozinha no raio máximo de 25 km do local de entrega.

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

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

Qualificação Técnico-Profissional

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

9.40.1 Para o Nutricionista: serviços de: fornecimento de refeições de características semelhantes.

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

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

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

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

Disposições gerais sobre habilitação

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

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

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

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

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

Documentação complementar para cooperativas

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

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

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

9.49.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à execução contratual;

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

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

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

9.49.6.1. ata de fundação;

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

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

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

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

9.49.6.6. ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação; e

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

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação, que é o máximo aceitável, é de R\$ 734.760,00 (setecentos e trinta e quatro mil e setecentos e sessenta reais), conforme custos unitários apostos na **tabela contida no item 1.1 acima**.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

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

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Goiânia, na data da assinatura digital.

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União

Modelo de Termo de Referência para Obras e Serviços, exceto TIC – Licitação e Contratação Direta - Lei nº 14.133, de 2021

Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação

Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação

Atualização: MAI/2026

13. ANEXO I

ANEXO II

TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

Por meio deste instrumento, (*identificar o Contratado*) declara que está ciente e concorda com as disposições e obrigações previstas no *Edital*, no Termo de Referência e nos demais anexos a que se refere o *Pregão* nº 90041/2026, bem como que se responsabiliza, sob as penas da Lei, pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante o processo de contratação.

Local-UF, de de 20.... .

(Nome *e Cargo do Representante Legal*)

14. Responsáveis

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

Despacho: PORTARIA Nº 2457 DE 24 DE Abril DE 2026

HELLEN SILVA SOUZA NEGREIROS

INTEGRANTE ADMINISTRATIVO



Assinou eletronicamente em 15/07/2026 às 11:26:26.

Despacho: PORTARIA Nº 2457 DE 24 DE Abril DE 2026

LIDIA MARIA DE MOURA NOGUEIRA SILVA

INTEGRANTE ADMINISTRATIVO



Assinou eletronicamente em 15/07/2026 às 15:19:48.

Despacho: PORTARIA Nº 2457 DE 24 DE Abril DE 2026

LETICIA DE ALMEIDA NOGUEIRA E MOURA

INTEGRANTE REQUISITANTE



Assinou eletronicamente em 15/07/2026 às 13:48:55.

Despacho: PORTARIA Nº 2457 DE 24 DE Abril DE 2026

DIORGENES DOS SANTOS

INTEGRANTE REQUISITANTE SUBSTITUTO



Assinou eletronicamente em 15/07/2026 às 11:36:15.

Despacho: PORTARIA Nº 2457 DE 24 DE Abril DE 2026

ARETUZA ALVES MARCORIO

INTEGRANTE TÉCNICO



Assinou eletronicamente em 15/07/2026 às 16:15:00.

Despacho: PORTARIA Nº 2457 DE 24 DE Abril DE 2026

GILMARA MARTINS DE OLIVEIRA

INTEGRANTE TÉCNICO SUBSTITUTO



Assinou eletronicamente em 15/07/2026 às 15:30:12.

AMANDA MACHADO DOS SANTOS

Equipe de apoio

Despacho: PORTARIA Nº 2457 DE 24 DE Abril DE 2026

MICHELLE MARIA DE OLIVEIRA LANDIM

Integrante administrativo substituta

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS-UF/GO

Estudo Técnico Preliminar 76/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 23070.019613/2026-30

2. Descrição da necessidade

A Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade Federal de Goiás (FCT/UFG) apresenta a necessidade de contratação de serviço de alimentação destinado aos estudantes, com o objetivo de assegurar condições adequadas de permanência e desempenho acadêmico.

A unidade oferta 4 cursos de graduação e 4 cursos de pós-graduação, distribuídos nos períodos matutino e vespertino, sendo que, em sua maioria, os cursos de graduação são ofertados em regime integral, o que implica em elevada permanência diária dos estudantes no campus.

Entretanto, observa-se a insuficiência de opções de alimentação acessível, equilibrada e em condições higiênico-sanitárias adequadas no entorno da unidade, o que pode comprometer a saúde, o bem-estar e o rendimento acadêmico e profissional da comunidade.

Nesse contexto, a oferta de serviço de alimentação institucional mostra-se essencial, em consonância com as diretrizes do Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), ao contribuir para a permanência estudantil, especialmente daqueles em situação de vulnerabilidade socioeconômica. A disponibilização de refeições balanceadas favorece a inclusão, reduz a evasão e melhora o desempenho acadêmico.

Ademais, considerando o pleno funcionamento das atividades presenciais, torna-se imprescindível a implementação de solução que assegure o fornecimento de alimentação no campus.

Dessa forma, a contratação do serviço de alimentação justifica-se como medida necessária para atender à demanda existente, promover a saúde e o bem-estar da comunidade acadêmica e fortalecer as políticas institucionais de assistência estudantil e apoio às atividades da universidade.

1.1 Normas Disciplinares

- RDC nº 275/2002 - ANVISA - dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/industrializadores de alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.
- RDC nº 216/2004 - ANVISA - dispõe sobre o Regulamento Técnico de boas práticas para serviços de alimentação.
- Portaria "N" S/IVISA-RIO Nº 002, DE 11 DE NOVEMBRO DE 2020 - aprova o

regulamento técnico de Boas Práticas para Estabelecimentos de Alimentos.

- Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013 - aprova o regulamento técnico de Boas Práticas para Estabelecimentos de Alimentos.
- Resolução da Diretoria Colegiada da ANVISA - RDC Nº 724, DE 1º DE JULHO DE 2022- Dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação
 - Resolução CFN nº 703/2021 - Dispõe sobre a Certidão de Registro de Atestado de Capacidade Técnica de Pessoa Jurídica e o Atestado de Responsabilidade Técnica por Execução de Serviços, expedidos pelos Conselhos Regionais de Nutricionistas, para fins de comprovação de qualificação técnica por execução de serviços nas áreas de alimentação e nutrição, e dá outras providências.
 - Lei nº 12.305/2010 - Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos; altera a Lei nº 9.605, de 12 de fevereiro de 1998; e dá outras providências.
 - Lei nº 5.452/1943 - Aprova a Consolidação das Leis do Trabalho.
 - Lei nº 6.514/1977 - Normas Regulamentadoras (NR) do Ministério do Trabalho.
 - Resolução CFN nº 600/2018 - Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências.
 - Resolução CFN nº 698/2021 - Dispõe sobre as atribuições do nutricionista quanto à orientação e à supervisão dos estágios de Nutrição.
 - Lei nº 14.016/2020 - Dispõe sobre a doação de excedentes de alimentos para o consumo humano.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Faculdade de Ciências e Tecnologia	Tiago dos Santos Almeida

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Considerando-se as necessidades descritas, o fornecimento de refeições será feito sob demanda, em função da necessidade diária de refeições por parte da comunidade acadêmica da FCT, sem dedicação de mão de obra exclusiva.

Em atendimento às exigências previstas no Decreto 11.802, 28/11/2023, art 4º, § 1º, no mínimo, trinta por cento do valor destinado à aquisição ou ao fornecimento de alimentos por empresas contratadas pela administração pública deverão ser destinados à aquisição de produtos de agricultores familiares e suas organizações. Assim, deve a empresa contratada atender ao Decreto 11.802/2023, sempre que possível.

As refeições serão destinadas principalmente aos estudantes com matrícula ativa na Faculdade de Ciências e Tecnologia em atividades de ensino, pesquisa e extensão, assegurando uma alimentação balanceada - considerando adultos saudáveis como referência - e em condições higiênico-sanitárias adequadas, respeitando a cultura local e com atenção socioambiental. Demais integrantes da comunidade acadêmica, como servidores técnicos-administrativos, docentes e terceirizados também poderão utilizar o serviço de alimentação para aquisições de refeições na unidade.

As refeições a serem preparadas pela contratada, deverão ser embaladas, transportadas e distribuídas sob a modalidade de refeições prontas. As preparações que compõem o cardápio diário serão devidamente acondicionadas em recipientes térmicos (caixas tipo hot box) com capacidade adequada à quantidade de refeições estipulada. As caixas térmicas deverão estar devidamente etiquetadas, contendo as seguintes informações: nome da empresa, descrição de cada item do cardápio, data de fabricação, data de validade e a seguinte frase: "consumo imediato". O transporte deverá ser realizado em veículos próprios, devidamente higienizados, apropriados para o transporte de alimentos nos termos da legislação pertinente, até o campus da Faculdade de Ciências e Tecnologia, observando-se os horários estabelecidos. As refeições serão distribuídas aos comensais por pessoal designado pela empresa e a ela vinculado, notadamente no que tange às responsabilidades trabalhistas, previdenciárias e fiscais.

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

Para atender com qualidade a demanda da produção estimada, o dimensionamento do pessoal técnico, operacional e administrativo deverá ser em número suficiente para execução das atividades inerentes aos cargos, fundamentado na produtividade (Índice de Produtividade Individual – IPI), mediante o uso de indicadores específicos. Para a determinação do Indicador de Pessoal Total – IPT deverá ser considerado o Indicador de Pessoal Fixo - IPF (indicador que determina o número de pessoal fixo do serviço) acrescido do ISD - Indicador de Pessoal Substituto (indicador utilizado para o dimensionamento de cobertura de férias e eventuais ausências legais, calculado a partir do Indicador de Período de Descanso – IPD). Também deverá ser considerada a Taxa de Absenteísmo (TA) de 2 (dois) % sobre o IPF.

O regime de escala dos trabalhadores da Contratada deverá atender integralmente às atividades de produção e distribuição de refeições, objeto deste Termo de Referência, de segunda a sexta-feira para o café da manhã e almoço.

Para o cálculo do número de nutricionistas nas unidades deverão ser utilizados os parâmetros estabelecidos na Resolução CFN nº 600/2017. O(s) nutricionista(s) deverá(o), obrigatoriamente, possuir registro no CRN.

O controle da distribuição das refeições será compartilhado entre a contratante e a contratada.

Adotou-se como unidade de medida para aferição dos resultados e cálculo do pagamento à futura empresa:

- A quantidade de refeições servidas, conforme estabelece a IN 05/2017, em seu Anexo V, item 2.6.
- Instrumento de Medição de Resultados (Apêndice A).

Diariamente, a empresa contratada deverá enviar um kit de café da manhã e um kit de almoço extra para avaliação sensorial, que será realizada pelo Serviço de Nutrição da FCT/UFG. Especificamente o almoço, será entregue em dois lotes em horários diferentes para favorecer controle adequado de temperatura e das condições sanitárias dos alimentos. Assim, deverá ser enviada uma marmita extra em cada lote, para a avaliação.

Os aspectos da avaliação sensorial (Apêndice A e B), juntamente com aspectos de comprovação de concordância da CONTRATADA com as normas sanitárias vigentes serão pontuados através do Instrumento de Medição de Resultados (Apêndice C). Mensalmente, será realizado o cálculo da nota final (Apêndice D), podendo a nota sofrer impactos econômicos de acordo com a gravidade e a frequência das inconformidades encontradas. O preenchimento do IMR será realizado conforme parâmetros pré-determinados neste ETP, bem como em todos os seus apêndices.

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

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

Quanto à capacitação técnica-operacional: apresentação de um ou mais Atestados de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado devidamente identificada, em nome do participante, relativo à execução de serviços de nutrição, compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da presente licitação, envolvendo os serviços de produção, transporte e distribuição de refeições, por um período de 01 (um) ano, num quantitativo equivalente a 2.400 (duas mil e quatrocentas) refeições mensais (aproximadamente 120 refeições/dia).

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

Quanto à capacitação técnica-profissional: comprovação de que possui, na data prevista para a entrega da proposta, nutricionista responsável técnico, na forma do Art. 2º da Resolução CFN nº 419/2008, por fornecimento de refeições de características semelhantes.

Para contratação do fornecimento de refeições, os participantes deverão apresentar:

- Documentos que comprovem a capacidade técnica e operacional da empresa, descrevendo as rotinas padronizadas de controle de todo o processo produtivo (planejamento de insumos, seleção e contratação de fornecedores, recebimento de mercadorias, armazenamento, pré-preparo, cocção, expedição, transporte e distribuição das refeições) para o desenvolvimento das atividades inerentes ao fluxo das refeições contratadas;
- Comprovação de condições sanitárias devidamente adequadas e de condições seguras para a produção de alimentos, através da apresentação de alvará sanitário emitido pela Vigilância Sanitária e Alvará ou Certificado de funcionamento emitido pela prefeitura.
- Registros referentes à procedimentos de dedetização (desinsetização/desratização), higienização de caixas ou reservatórios de água e caixas de gordura, dentro da validade determinada;

- O serviço de alimentação deve dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), conforme disposto na RDC 216/2004.
- Certidão de Registro e Quitação do CRN da(o) nutricionista responsável técnico.
- Cardápios de um mês referentes ao café da manhã e almoço do SA/FCT, planejados conforme as especificações deste estudo técnico preliminar (Apêndice E). Os cardápios aprovados para o SA/FCT deverão ser implementados no primeiro mês de contrato, com inclusão da lista de ingredientes usados nas preparações.
- Juntamente com a proposta, o licitante deverá apresentar planilha que demonstre a formação e a composição do preço dos itens licitados. Deverá ficar evidenciado a participação dos insumos na composição do preço apresentado de modo que, em caso de solicitação de repactuação /realinhamento de preços seja facilitada a verificação da elevação dos custos.

A **CONTRATADA** deverá 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. A contratada 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. As matérias-primas para a produção dos alimentos e das refeições devem ser obtidas de produtores e fornecedores devidamente registrados, em conformidade com as regulamentações dos seus respectivos órgãos fiscalizadores, como no Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

O início da distribuição dos kits de refeições deverá ser realizada pela **CONTRATADA** nos seguintes horários: café da manhã, das **07h50** às **09h00**, e almoço, das **12h00** às **13h40**. Para atendimento do café da manhã, a **CONTRATADA** deverá chegar ao câmpus com 10 minutos de antecedência para organização prévia à distribuição, portanto, a **CONTRATADA** deverá chegar ao câmpus às **7h40**. Neste momento, a **CONTRATADA** deve trazer a quantidade de kits completos, suficiente para atendimento da demanda apresentada pelos usuários via formulário eletrônico.

Para atendimento do almoço, a **CONTRATADA** também deverá chegar ao câmpus com 10 minutos de antecedência, para organização prévia à distribuição. Especificamente para o almoço, as entregas de alimentos devem ser programadas em **dois lotes diferentes**. O primeiro lote para distribuição às **12h** e o segundo lote, para distribuição às **13h**. O formato de entrega, os horários e as rotinas poderão ser negociados ou ajustados conforme a necessidade e melhor atendimento das demandas.

A **CONTRATADA** será responsável pela distribuição do kit de café da manhã e do kit de almoço para os usuários do Restaurante Universitário da FCT. Para o momento da distribuição, a **CONTRATADA** deverá disponibilizar dois funcionários: um funcionário de apoio administrativo, responsável por conferir a reserva prévia da refeição, realizada pelo usuário em formulário específico, e proceder com o seu lançamento no sistema RU; e outro funcionário operacional, responsável pela entrega dos kits de refeições para os usuários. Os principais itens para apoio à distribuição, que deverão ser providenciados pela **CONTRATADA**, bem como substituídos quando necessário, são: mesas /bancadas de aço inoxidável para apoio, mesa e cadeira ergonomicamente adequados e uma balança digital para conferência das porções.

Em conformidade com o Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, a execução do contrato será monitorada por um fiscal técnico, para que sejam cumpridas todas as condições previamente estabelecidas, de

modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. Será construído um histórico de gerenciamento do contrato, no qual serão registradas todas as ocorrências relacionadas à sua execução, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, com determinação de prazo para adequação.

À qualquer tempo, a CONTRATANTE poderá solicitar à CONTRATADA análise microbiológica dos alimentos e análise de potabilidade da água. Para isso, a CONTRATADA deverá realizar coleta de 100g de cada alimento direcionado para a composição dos kits de refeições, separadamente. As amostras deverão ser coletadas individualmente, com o instrumento próprio do porcionamento, em recipientes ou sacos plásticos estéreis específicos para essa finalidade, devendo ser imediatamente vedados e identificados com as informações: nome da preparação, data e horário de manipulação, refeição na qual foi fornecida ao consumidor e o responsável pela coleta. As amostras devem ser armazenadas sob refrigeração durante período de 72 horas e posteriormente descartadas conforme plano de gerenciamento de resíduos da unidade.

Entre outras condições previstas, a contratada fica obrigada:

- Responsabilizar-se legalmente pelos profissionais que compõem a equipe de trabalho do estabelecimento.
- Responsabilizar-se pela segurança do espaço e seus colaboradores, observando ainda as diretrizes da Instituição.
- Providenciar e manter a regularidade de toda documentação/autorizações/alvarás relativos ao funcionamento do estabelecimento.
- Manter atualizados os dados cadastrais e de contato com a Administração.
- Manter as condições habilitatórias em todo o período de execução contratual.
- Prestar garantia de execução contratual, conforme condições estabelecidas no TR.
- Observar os requisitos de higiene e manipulação, fabricação e distribuição descritos no TR e outros documentos complementares, tais como manuais, POP's e planilhas de controle.
- Realizar de forma ambientalmente adequada, a disposição final das embalagens, resíduos, peças e, eventualmente, equipamentos, após o uso, em observância à Logística Reversa disposta no art. 33 da Lei no 12.305/2010 - que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos.

4.1 Natureza da contratação

Os objetos a serem contratados enquadram-se na definição de **serviço comum**, pois o objeto possui padrões de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações que são usuais de mercado conforme Art. 29 da Lei 14.133/2021.

Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº. 9.507, de 2018, constituindo-se em atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares à área de competência legal do órgão licitante, não inerentes às categorias funcionais abrangidas por seu respectivo plano de cargos.

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.

A demanda encontra-se devidamente amparada no art.1º da Portaria nº443, de 27 de dezembro de 2018, do Ministério da Economia, que estabelece os serviços que serão preferencialmente objeto de execução indireta, em atendimento ao disposto no art.2º do Decreto Federal nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, que assim dispõe:

"No âmbito da Administração Pública federal, direta, autárquica e fundacional, serão preferencialmente objeto de execução indireta, dentre outros, os seguintes serviços:

.....

I - alimentação;

....

Parágrafo único. Outras atividades que não estejam contempladas na presente lista poderão ser passíveis de execução indireta, desde que atendidas as vedações constantes no Decreto nº 9.507, de 2018.■

4.2 Relevância dos requisitos estabelecidos:

Celebrar-se-á contrato com a adjudicatária, com vigência de 12 (doze) meses, de acordo com o que estabelece a Lei nº 14.133/2021, conforme modelo a ser elaborado pelo setor competente.

O serviço será executado sob demanda, por tempo específico, sendo que a quantidade de marmitas deve ser adequada para atender as solicitações feitas pelos usuários anteriormente. A presente contratação é caracterizada como sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva.

O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, conforme estabelece o art. 84 da Lei 14.133/2021.

Exigir-se-á a prestação de garantia pela contratada, no percentual de 5% (cinco por cento) do valor total do contrato, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia, fiança bancária com resgate pelo valor total, ou título de capitalização custeado por pagamento único, a ser comprovada no prazo de 10 (dez) dias úteis a partir da data da celebração do contrato, prorrogados por igual período a critério desta Administração.

As empresas licitantes, adjudicatárias e contratadas estarão sujeitas às penalidades previstas no art. 155 da Lei nº 14.133/2021, assegurado o Direito Constitucional do Contraditório e da Ampla Defesa.

As empresas licitantes poderão realizar vistoria, não obrigatória, nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhadas por servidor designado para esse fim, devendo haver prévio agendamento.

A contratação deverá prever, no que couber, práticas de sustentabilidade.

A contratada deverá fornecer aos trabalhadores empregados na execução do contrato uniformes de acordo com a atividade a ser desempenhada nesta Administração, compreendendo peças para todas as estações climáticas do ano, sem qualquer repasse do custo ao empregado.

A contratada ficará obrigada a aceitar, no interesse da Administração, nas mesmas condições assumidas, os acréscimos ou supressões que se fizerem, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, conforme prevê o art. 125 da Lei nº 14.133/2021.

O grau de eficiência da prestação dos serviços será verificado mediante avaliação mensal do gestor/fiscal do contrato.

Declaração do licitante de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço que será instrumento anexo ao Termo de Referência.

Não se aplica a necessidade de a contratada promover a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, tendo em vista o serviço pleiteado tratar-se de atividades rotineiras e conhecidas pelas empresas do ramo, não sendo necessária transferências de conhecimentos entre elas, após finalizado o contrato.

4.3 Da Modalidade de Licitação:

A contratação deverá ser realizada por meio de licitação, na modalidade pregão, na forma eletrônica, utilizando-se o Sistema de Registro de Preços, haja vista tratar-se de contratação de serviços comuns, além de permitir a flexibilização do quantitativo a ser contratado, uma vez que o SRP é o conjunto de procedimentos para registro formal de preços relativos à prestação de serviços e aquisição de bens, para contratações futuras.

Outro ponto de fundamental importância para se aplicar o sistema de registro de preços é o fato de não haver necessidade de declarar a existência de crédito para a realização do certame, devendo a previsão orçamentária para cobrir a despesa, ser demonstrada apenas antes da efetiva contratação, conforme Art. 17. do Decreto 11.462/2023 *A indicação da disponibilidade de créditos orçamentários somente será exigida para a formalização do contrato ou de outro instrumento hábil.*

O Sistema de Registro de Preço – SRP mostra-se pertinente, também, considerando a hipótese prevista nos incisos II e II do artigo 4.º do Decreto 11.462/2023, aliado às vantagens decorrentes deste procedimento licitatório, como:

- Agilizar a contratação futura, pois a licitação já está realizada, as condições de execução estarão ajustadas e os preços e respectivos fornecedores já estarão definidos;
- Maior transparência dos procedimentos adotados, pois são monitorados por todos os agentes envolvidos.

Adicionalmente, a adoção do SRP se justifica pela natureza da demanda a ser atendida. O fornecimento de refeições será executado sob demanda, em atendimento à necessidade diária e flutuante da comunidade acadêmica (estudantes, servidores e visitantes). Nesse contexto, o SRP possibilita a flexibilização do quantitativo, evitando a vinculação a uma contratação rígida e permitindo que os pagamentos ocorram por unidade de medida, conforme o número de refeições efetivamente servidas.

Destaca-se, ainda, o aspecto de segurança jurídica da solução adotada. Em razão da existência do cronograma de outras contratações estruturantes relacionadas ao Restaurante Universitário, a Administração não consegue definir previamente o quantitativo exato a ser demandado, o que pode resultar em utilização inferior ao quantitativo estimado para o período de um ano. Por outro lado, a adoção do Sistema de Registro de Preços assegura a continuidade da assistência estudantil, pois, na hipótese de eventual atraso na implementação das contratações estruturantes, a unidade disporá de fornecedor previamente registrado e apto a manter o serviço sem interrupções.

4.4 Subcontratação:

4.4.1 Subcontratação de empresa para realização de desinsetizações e desratizações:

A CONTRATADA poderá realizar a subcontratação de empresa para a realização de desinsetizações na área de produção dos alimentos, desde que mantenha os registros referentes aos procedimentos executados, para comprovação da aplicação das medidas de controle no próprio ambiente de produção dos alimentos. Nesses registros, são obrigatórias as seguintes informações:

- Dados de identificação e contato da empresa subcontratada, como nome/razão social, CNPJ, endereço e telefone;
- Números das licenças sanitária e ambiental válidas;
- Responsável Técnico;
- Data e horário do procedimento;
- Tipo de Serviço executado;
- Pragas alvo;
- Princípios ativos utilizados e seus respectivos registros na ANVISA;
- Certificado de garantia (data de validade do procedimento);

4.4.2 Subcontratação de empresa para higienização do reservatório de água:

A CONTRATADA poderá realizar a subcontratação de empresa para a realização da higienização do reservatório de água e/ou caixas d'água, desde que mantenha os registros referentes aos procedimentos executados, para comprovação da aplicação das medidas de controle no próprio ambiente de produção dos alimentos. Nesses registros, são obrigatórias as seguintes informações:

- Dados de identificação e contato da empresa subcontratada, como nome/razão social, CNPJ, endereço e telefone;
- Números das licenças sanitária e ambiental válidas;
- Responsável Técnico;
- Identificação do reservatório com capacidade de volume;
- Data e horário do procedimento;
- Metodologia executada;
- Produtos utilizados e seus respectivos registros na ANVISA;
- Certificado de garantia (data de validade do procedimento);

4.4.3 Subcontratação de empresa para higienização de caixa de gordura:

- Dados de identificação e contato da empresa subcontratada, como nome/razão social, CNPJ, endereço e telefone;
- Números das licenças sanitária e ambiental válidas;
- Responsável Técnico;
- Identificação da caixa com capacidade de volume e condições atuais;
- Data e horário do procedimento;
- Metodologia executada;
- Volume retirado;
- Certificado de garantia (data de validade do procedimento) ou recomendação de intervalo de monitoramento;

A **CONTRATADA** deve enviar mensalmente a documentação para comprovar as condições higiênico-sanitárias da produção. Para itens com validade superior a 30 dias, o envio deve ser feito sempre que houver renovação do documento.

4.5 Para entrega das refeições, será necessário:

Que a CONTRATADA disponha, quando necessário, de equipamentos, mobiliário, mão de obra, insumos, e todos os materiais e recursos para a produção, transporte e distribuição de refeições, de acordo com o padrão de qualidade estabelecido na contratação.

Que a CONTRATADA esteja capacitada a fornecer as refeições do café da manhã e do almoço do dia, de segunda a sexta-feira, respeitando o cardápio aprovado pela equipe de

nutrição da Contratante, e na quantidade necessária para atender a comunidade universitária, respeitando frequências, per capita e porções definidas no Termo de Referência;

Que a CONTRATADA atenda os horários estipulados pela Administração.

Que a CONTRATADA produza as refeições dentro dos mais rígidos padrões de higiene, segurança e responsabilidade ambiental, com base na legislação vigente.

Que a cozinha sede de produção das refeições da CONTRATADA esteja a no máximo 25 Km do local de distribuição.

O serviço de entrega das refeições/marmitas deve começar juntamente com o início do semestre letivo 02/2026. Caso a contratação do serviço seja concluída após o início das aulas, fica concedido prazo de até 5 dias para que a contratada adote as providências necessárias ao início da execução contratual.

4.6 Critérios e Práticas de Sustentabilidade

- O fornecimento de refeições deverá, quando possível, observar os seguintes critérios e práticas de sustentabilidade:
- Usar de forma racional energia elétrica, água e descartáveis plásticos, reduzindo consumo e combatendo desperdícios;
- Proporcionar maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local; Racionalizar o uso de substâncias potencialmente tóxicas e poluentes;
- Treinar e capacitar periodicamente os empregados sobre boas práticas de redução de desperdícios;
- Realizar a triagem adequada dos resíduos gerados nas atividades;
- Realizar a disposição final e ambientalmente adequada das embalagens, resíduos, peças e equipamentos após o uso, em observância à Logística Reversa disposta no Art. 33 da Lei nº 12.305/2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos;
- Observar as exigências legais de sustentabilidade social no fornecimento das refeições, especialmente no que se refere a:
 1. fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários para o preparo e fornecimento das refeições;
 2. seguir as normas técnicas de saúde, higiene e de segurança do trabalho, de acordo com as normas do MTE;
 3. fiscalizar o uso dos equipamentos de proteção individual (EPI) e equipamentos de proteção coletiva (EPC), em especial, o que consta da Norma Regulamentadora nº 6 do MTE;
 4. realizar a separação dos resíduos recicláveis oriundos do fornecimento das refeições em parceria com a CONTRATANTE, observados os dispositivos legais e de acordo com o Decreto nº 5.940 /06 e IN/MARE nº 6/1995;
 5. utilizar materiais e produtos biodegradáveis.

4.7 Da elaboração e avaliação dos cardápios do café da manhã e almoço do SA/FCT:

- Os cardápios devem ser elaborados por nutricionistas considerando-se ainda a promoção da alimentação variada e saudável, a cultura alimentar, a capacidade da unidade de produção, a sazonalidade dos alimentos, as datas comemorativas e eventos promovidos pela contratante;
- Os cardápios devem ser encaminhados pela CONTRATADA com, no mínimo, 50 dias de antecedência, para avaliação da nutricionista fiscal do contrato;
- O Serviço de Nutrição da FCT/UFG terá 10 (dez) dias úteis para emitir seu parecer sobre os cardápios e fichas técnicas das preparações e encaminhá-lo à CONTRATADA;
- O Serviço de Nutrição da FCT/UFG utilizará as regras estabelecidas no Apêndice D, sobre composição das refeições do Serviço de Alimentação da FCT/UFG, para avaliação do cardápio;
- 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;
- Os cardápios serão divulgados aos usuários, e devem apresentar o anexo com a lista de ingredientes das preparações em ordem decrescente de quantidades (Ex.: bife à milanesa: carne bovina, farinha de rosca, ovo, óleo, alho e sal);
- A contratada deverá disponibilizar quando solicitado 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.
- Os cardápios não poderão apresentar repetições de preparações no café da manhã e almoço de um mesmo dia e em dias seguidos, exceto para leite, café e pão francês no café da manhã e arroz branco, feijão de caldo no almoço.

4.8 Da composição das refeições no SA/FCT

- Os cardápios de café da manhã devem contemplar uma porção de café ou de chá, uma porção leite ou laticínios, uma porção de pão francês, uma quitanda e uma porção de frutas;
- Os cardápios de almoço devem apresentar a composição de uma refeição principal, com um prato proteico, uma guarnição, dois acompanhamentos (arroz e feijão), uma salada composta, uma fruta, uma bebida e temperos;
- As especificações relacionadas à quantidade da porção em gramas ou mililitros referentes a cada alimento, os tipos de alimentos permitidos, os métodos de identificação, embalagem e armazenamento estão dispostos no apêndice E.

4.9 Da avaliação no momento da entrega

- No momento de chegada dos kits de refeições, a equipe fiscalizadora do contrato avaliará o quantitativo enviado, se a composição do kit corresponde ao cardápio pré-determinado, se todos os itens previstos em contrato estão presentes, e quando aplicável, a aferição de temperatura.

- As temperaturas dos alimentos serão aferidas com termômetro tipo espeto ou de infravermelho e registradas em planilha de acompanhamento (Apêndice F);
- Alimentos ou bebidas quentes (chá e café), com temperatura inferior à 60°C serão recusados devido potencial risco de desenvolvimento de microrganismos relacionados às Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA);
- Saladas e alimentos refrigerados, com temperatura superior à 10°C serão recusados devido potencial risco de desenvolvimento de microrganismos relacionados às DTA;
- A CONTRATADA não receberá pelos alimentos recusados devido alteração de temperatura ou alterações sensoriais e deverá providenciar novos alimentos para a oferta das refeições;

4.10 Solicitação de refeições extras por demandas institucionais

A CONTRATANTE poderá solicitar um aumento do número de refeições em até 20%, em casos excepcionais de aumento do público em relação ao estimado. Neste caso, a demanda extra deverá ser formalizada para a empresa CONTRATADA em até 03 horas antes do início da distribuição.

5. Levantamento de Mercado

O presente modelo de contratação não traz qualquer inovação às práticas de mercado, sendo usualmente empregado para fornecimento de refeições entre as Instituições de Ensino.

6. Descrição da solução como um todo

Contratação de empresa especializada para a *operacionalização e desenvolvimento de todas atividades envolvidas na **produção, transporte e distribuição de refeições prontas em marmitas** para a Faculdade de Ciências e Tecnologia*, observadas as normas vigentes de Vigilância Sanitária.

O detalhamento, a variedade de opções e as exigências nutricionais, de porcionamento, de metodologia de preparo previstos no cardápio serão descritas em detalhes no Termo de Referência.

A CONTRATADA será responsável por organizar um sistema prévio, como formulário eletrônico, para solicitação prévia dos kits de café da manhã e/ou almoço, pela comunidade acadêmica (alunos de graduação, pós-graduação, servidores técnicos-administrativos, docentes, terceirizados e visitantes). Esse formulário eletrônico deverá ser compartilhado com a gestão e a equipe fiscalizadora do contrato na FCT, para o devido controle de quantitativo.

Para estudantes de graduação, o pagamento será realizado integralmente pela contratante, na forma e condições estabelecidas em contrato e no termo de referência, não sendo necessária contrapartida financeira destes alunos beneficiados. Para alunos não isentos, servidores ou outros possíveis consumidores, a empresa contratada deverá adotar procedimentos que viabilizem o pagamento direto do cliente pela refeição adquirida. Podendo o pagamento ser feito por meio de cartão, pix ou dinheiro.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A estimativa da quantidade mensal de refeições a serem disponibilizadas para o Serviço de Alimentação da FCT /UFG foi realizada através do cálculo que consistiu na somatória das médias de refeições (café da manhã e almoço) vendidas durante o ano letivo de 2025 (Conforme Anexo V). Para isso, foram adotados os dados de controle da venda mensal das refeições de café da manhã (Quadro 1) e almoço (Quadro 2). Para uma projeção mais fidedigna aos meses de efetiva atividade acadêmica, adotou-se o cálculo da média sobre 10 meses, desconsiderando os meses de janeiro e fevereiro, que apresentaram movimento nulo devido ao recesso institucional.

Quadro 1. Quantidade de refeições fornecidas para o café da manhã no Serviço de Alimentação da FCT/UFG no ano letivo de 2025.

Média mensal Café	
Mês	Total
Janeiro	0
Fevereiro	0
Março	853
Abril	1.015
Maio	976
Junho	1.011
Julho	137
Agosto	742
Setembro	1.046

Outubro	951
Novembro	623
Dezembro	315
Média	766,99

Tabela 2. Quantidade de refeições fornecidas para o almoço no Serviço de Alimentação da FCT/UFG no ano letivo de 2025.

Média mensal Almoço	
Mês	Total
Janeiro	0
Fevereiro	0
Março	2.054
Abril	2.266
Maio	2.002
Junho	1.941
Julho	261
Agosto	1.679
Setembro	2.174
Outubro	1.977
Novembro	1.259
Dezembro	588

Média	1.620,10
--------------	-----------------

Justificativa do Percentual de Acréscimo e Valores Finais Para a definição dos quantitativos da nova contratação, a Administração aplicou uma margem de segurança e expansão de aproximadamente 5% sobre as médias de 10 meses calculadas acima.

Café da Manhã: A média de 766,90 foi acrescida em 4,3%, totalizando 800 refeições/mês.

Almoço: A média de 1.620,10 foi acrescida em 4,9%, totalizando 1.700 refeições/mês.

Justificativa Técnica para o Acréscimo:

Margem de Segurança: O acréscimo de ~5% visa absorver oscilações típicas da dinâmica universitária, como eventos acadêmicos, aumento de público em períodos de provas e novas matrículas, evitando a interrupção do serviço por falta de marmitas.

Continuidade da Assistência Estudantil: Garante que o serviço atenda plenamente aos estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica, cujas demandas podem crescer conforme as políticas de permanência da UFG se fortalecem.

Padronização e Economicidade: O arredondamento para 800 e 1.700 facilita o planejamento orçamentário e a logística de transporte da empresa contratada, sem configurar superdimensionamento excessivo, mantendo o caráter "conservador e prudencial" da Administração.

Dessa forma, os quantitativos estimados para os 9 meses letivos de plena atividade permanecem conforme o Quadro 3.

Quadro 3 . Estimativa de Refeições Serviço de Alimentação - Faculdade de Ciências e Tecnologia

Mês	Café da Manhã	Almoço
Janeiro	-	-
Fevereiro	-	-
Março	800	1.700
Abril	800	1.700
Maio	800	1.700
Junho	800	1.700
Julho	-	-
Agosto	800	1.700

Setembro	800	1.700
Outubro	800	1.700
Novembro	800	1.700
Dezembro	800	1.700
Total	7.200	15300

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 734.760,00

Tabela 1- Estimativa de valores das refeições e gêneros alimentícios

Grupo 1						
ITEM	DESCRIÇÃO / ESPECIFICAÇÃO	IDENTIFI CAÇÃO CATMAT / CATSERV	UNIDA DE DE MEDID A	QTD ANUAL	Valor Unit ário (R\$)	Valor Anual (R\$)
1	Recebimento e distribuição de refeições prontas transportadas no café da manhã no Restaurante do Faculdade de Ciências e Tecnologia da UFG Endereço Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade Federal de Goiás - FCT/UFG Estrada Municipal - Quadra e Área Lote 04 - Bairro Fazenda Santo Antônio	3697	UND	7.200	R\$ 15,35	R\$ 110.520,00

	CEP: 74971-451 - Aparecida de Goiânia - Goiás - Brasil					
2	Recebimento e distribuição de refeições prontas transportadas no almoço no Restaurante do Faculdade de Ciências e Tecnologia da UFG Endereço Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade Federal de Goiás - FCT/UFG Estrada Municipal - Quadra e Área Lote 04 - Bairro Fazenda Santo Antônio CEP: 74971-451 - Aparecida de Goiânia - Goiás - Brasil	3697		15.300	R\$ 40,80	R\$ 624.240,00

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A contratação dos serviços de produção, transporte e distribuição de refeições deve ocorrer de forma integrada, junto a um único fornecedor, tendo em vista a interdependência entre as etapas que compõem o serviço de alimentação. A execução dissociada dessas atividades pode comprometer a padronização dos processos, a sincronia operacional e o controle de qualidade, impactando negativamente a eficiência e a continuidade do serviço.

Além disso, o parcelamento dificulta a adequada definição de responsabilidades em caso de falhas, especialmente no que se refere às condições higiênico-sanitárias, ao cumprimento de prazos e à qualidade das refeições ofertadas.

A execução integrada, por sua vez, favorece a gestão contratual, possibilita maior controle sobre todas as etapas do processo e assegura a uniformidade dos procedimentos adotados. Sob o aspecto econômico, a contratação unificada tende a proporcionar ganhos de escala e otimização logística, evitando a sobreposição de custos decorrente da fragmentação.

Dessa forma, o não parcelamento da solução mostra-se a alternativa mais adequada para garantir a eficiência, a qualidade e a continuidade do serviço a ser prestado.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não foram identificadas outras contratações correlatas ou interdependentes necessárias para o presente objeto.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente contratação encontra-se alinhada ao planejamento institucional da Universidade Federal de Goiás (UFG) e às diretrizes da Faculdade de Ciências e Tecnologia (FCT), especialmente no que se refere ao **apoio às atividades de ensino, pesquisa e extensão**, bem como às políticas de **assistência estudantil e permanência discente**.

A iniciativa está em consonância com os objetivos estratégicos da instituição, ao contribuir para a **melhoria das condições de permanência dos estudantes**, sobretudo aqueles em situação de vulnerabilidade socioeconômica, além de favorecer o **bem-estar da comunidade acadêmica** e o adequado funcionamento das atividades presenciais.

Adicionalmente, a contratação observa as diretrizes do **Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES)**, fortalecendo ações voltadas à inclusão, redução da evasão e melhoria do desempenho acadêmico.

No âmbito do planejamento administrativo, a solução proposta apresenta aderência às práticas de **gestão eficiente de recursos públicos**, buscando garantir continuidade, qualidade e economicidade na prestação do serviço, além de atender às exigências legais vigentes, em especial a Lei nº 14.133 /2021.

Dessa forma, a contratação mostra-se plenamente compatível com o planejamento institucional, contribuindo para o alcance dos objetivos estratégicos da unidade e da Universidade.

A contratação está prevista no Plano de Contratação Anual da UFG, através do Documento de Formalização da Demanda 194/2026.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Atender à comunidade universitária da Faculdade de Ciências e Tecnologia, oferecendo refeições de qualidade, e contribuindo para a condução das atividades laborais e de ensino, pesquisa e extensão;

Atender aos alunos em situação de vulnerabilidade socioeconômica, oportunizando condições para a permanência do estudante;

Contribuir para o desenvolvimento sustentável e um ambiente alimentar saudável.

13. Providências a serem Adotadas

A CONTRATADA deverá disponibilizar toda a infraestrutura, utensílios e equipamentos necessários, em quantidade suficiente, para a adequada execução dos serviços, compreendendo o preparo, transporte, distribuição das refeições e demais atividades correlatas, incluindo, quando aplicável, sistemas de controle operacional, de acesso ou de cobrança, de modo a garantir o pleno funcionamento, a eficiência e a qualidade dos serviços prestados.

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

14. Possíveis Impactos Ambientais

A contratação do serviço de produção, transporte e distribuição de refeições apresenta potenciais impactos ambientais relacionados principalmente à **geração de resíduos sólidos**, ao **consumo de recursos naturais** (água, energia elétrica e insumos alimentícios) e às **emissões decorrentes do transporte das refeições**. Destaca-se, de forma relevante, o impacto associado à **utilização de embalagens descartáveis para acondicionamento das marmitas**, incluindo recipientes, talheres, sacolas e demais materiais de apoio, que contribuem para o aumento do volume de resíduos gerados.

Entre os principais impactos, incluem-se a geração de **resíduos orgânicos provenientes de sobras de alimentos**, o descarte de **materiais plásticos e/ou isopor**, e o consumo de combustíveis nos deslocamentos logísticos.

Como medidas mitigadoras, deverão ser adotadas práticas de sustentabilidade, tais como o **uso de embalagens preferencialmente recicláveis, biodegradáveis ou de menor impacto ambiental**, a **redução do uso de plásticos descartáveis sempre que possível**, a **destinação ambientalmente adequada dos resíduos**, com incentivo à coleta seletiva e à logística reversa, conforme previsto na Lei nº 12.305/2010 (Política Nacional de Resíduos Sólidos), além do **controle de desperdício de alimentos** e do uso racional de recursos naturais. Recomenda-se, ainda, a capacitação dos colaboradores quanto às boas práticas ambientais e o monitoramento contínuo dos processos.

Dessa forma, embora existam impactos ambientais inerentes à execução do serviço, estes são **passíveis de controle e mitigação**, não representando impedimento à contratação, especialmente diante dos benefícios sociais e institucionais proporcionados.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

A análise realizada para subsidiar o presente relatório e os aprimoramentos propostos conclui pela viabilidade da presente contratação.

16. Responsáveis

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

DIORGENES DOS SANTOS

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 11/05/2026 às 21:18:50.

GILMARA MARTINS DE OLIVEIRA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 11/05/2026 às 09:44:22.

LETICIA DE ALMEIDA NOGUEIRA E MOURA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 11/05/2026 às 11:20:56.

ARETUZA ALVES MARCORIO

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 12/05/2026 às 08:29:34.

LIDIA MARIA DE MOURA NOGUEIRA SILVA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 11/05/2026 às 16:28:36.

HELLEN SILVA SOUZA NEGREIROS

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 11/05/2026 às 17:02:27.

APÊNDICE A - Ficha de avaliação sensorial do kit de café da manhã



UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
FACULDADE DE CIÊNCIAS E TECNOLOGIA
SERVIÇO DE NUTRIÇÃO

AVALIAÇÃO SENSORIAL CAFÉ DA MANHÃ

Data: __/__/____ Horário: _____ Avaliador: _____ Unidade: FCT

Cardápio	Notas*				Temperatura	Resultado**
	Aparência	Sabor	Odor	Textura		
Fruta:						
Café:						
Chá:						
Bebida láctea:						
Pão:						
Quitanda:						
Manteiga ou margarina						

* Pontuação de 1 a 7 para os itens aparência, sabor, odor e textura. 1 - Desgostei muito; 2 - Desgostei moderadamente; 3 - Desgostei ligeiramente; 4 - Não gostei, nem desgostei; 5 - Gostei ligeiramente; 6 - Gostei moderadamente; 7 - Gostei muito; NA: não avaliado.

** Resultado: A (aprovada), AC (aprovada com correções, descrever nas observações) e R (reprovada).

• Observações:

Servidor UFG - SIAPE: _____

Responsável pela distribuição _____

APÊNDICE B - Ficha de avaliação sensorial do kit de almoço



UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
FACULDADE DE CIÊNCIAS E TECNOLOGIA
SERVIÇO DE NUTRIÇÃO

AVALIAÇÃO SENSORIAL ALMOÇO

Data: ___/___/___ Horário: _____ Avaliador: _____ Unidade: FCT

Cardápio	Notas*				Temperatura	Resultado**
	Aparência	Sabor	Odor	Textura		
Arroz branco ou integral						
Feijão:						
Guarnição:						
Opção ovolactovegetariana:						
Prato proteico:						
Salada composta:						
Bebida:						
Sobremesa:						
Sachê de sal						
Sachê de azeite						

* Pontuação de 1 a 7 para os itens aparência, sabor, odor e textura. 1 - Desgostei muito; 2 - Desgostei moderadamente; 3 - Desgostei ligeiramente; 4 - Não gostei, nem desgostei; 5 - Gostei ligeiramente; 6 - Gostei moderadamente; 7 - Gostei muito; NA: não avaliado.

** Resultado: A (aprovada), AC (aprovada com correções, descrever nas observações) e R (reprovada).

• Observações:

Servidor UFG - SIAPE

Responsável pela distribuição

APÊNDICE C - INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO – SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO (SA) FCT/UFG

INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS (IMR)

APÊNDICE A - FORMULÁRIO DO INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS (IMR)

	Relatório de fiscalização técnica do contrato de fornecimento de refeições
POP-	

RELATÓRIO DE FISCALIZAÇÃO TÉCNICA

Dados do contrato	Número do processo de pagamento:		
	Objeto do contrato:	Fornecimento de Refeições:	Número do contrato:
	Nome da empresa contratada:		
	Mês de competência:		

Grupo 1-A. As Rotinas de Serviço		Pontuação atribuída
1.A.1	Os horários de funcionamento do Serviço de Alimentação da FCT previstos no Termo de Referência (TR) são rigorosamente cumpridos, não havendo atrasos na abertura para atendimento aos usuários ou fechamento antes do horário previsto?	
1.A.2	O tempo de espera na fila para distribuição dos kits de refeições não excede 10 minutos?	
1.A.3	Houve interrupção do serviço devido à quantidade insuficiente de kits de refeições?	
1.A.4	Houve fechamento ou não abertura do serviço de alimentação à revelia da contratante?	
1.A.5	A CONTRATADA dispõe minimamente de dois funcionários, sendo um para controle do acesso à distribuição e outro para a entrega dos kits de refeições?	
1.A.6	Os funcionários responsáveis pela distribuição dos kits de refeições apresentam boa higiene pessoal, sem bigode, barbeados, unhas aparadas, sem o uso de esmaltes e adornos, e estão paramentados com os EPIs necessários, conforme legislação sanitária?	
1.A.7	A CONTRATADA oferta todos os alimentos do café	

	da manhã, conforme previsto em TR, em kits completos, com direito à uma porção de café ou chá porcionados pelos próprios estudantes?	
1.A.8	A CONTRATADA oferece copos termo resistentes, descartáveis e com tampa para as porções de café ou chá?	
1.A.9	A CONTRATADA oferta todos os alimentos do almoço, conforme previsto em TR, em kits completos?	
1.A.10	No kit almoço, a CONTRATADA dispõe os alimentos em marmitas de isopor com divisórias?	
1.A.11	A CONTRATADA apresenta resolução para as irregularidades encontradas referentes à execução dos serviços nos prazos estipulados e informados no registro da ocorrência?	
1.A.12	No momento da distribuição, a CONTRATADA dispõe dos equipamentos e mobiliários exigidos no Termo de Referência?	
1.A.13	A CONTRATADA envia diariamente um kit de café da manhã e um kit de almoço extra para avaliação sensorial, a ser realizada pelo Serviço de Nutrição da FCT/UFG? Na distribuição do almoço, é enviada uma marmita para avaliação sensorial respectiva de cada lote?	
Pontuação Rotinas de Serviços (itens 1.A.1 a 1.A.18)		39

2.A	Planejamento e Composição das Refeições	Pontuação atribuída
2.A.1	O cardápio planejado é entregue para avaliação no prazo com 50 dias de antecedência?	
2.A.2	O parecer do Serviço de Nutrição da FCT/UFG sobre o cardápio, com correções considerando o Termo de Referência e literatura científica, é atendido?	
2.A.3	As matérias primas ou produtos alimentícios reprovados são substituídos dentro do prazo estipulado pela Comissão de Fiscalização do contrato da FCT/UFG?	
2.A.4	As fichas técnicas são encaminhadas e disponibilizadas sempre que solicitadas pelo Serviço de Nutrição da FCT/UFG?	
2.A.5	No início da distribuição dos kits de refeições, o cardápio segue o previamente aprovado pelo Serviço de Nutrição da FCT/UFG? Na entrega do segundo lote do almoço, é mantido o cardápio previamente programado?	
2.A.6	A CONTRATADA oferece alimentos que não estão previstos no cardápio (extras), sem aprovação do Serviço de Nutrição da FCT/UFG?	
2.A.7	Usuários com necessidades dietéticas específicas (Diabéticos, Hipertensos, Alérgicos, Intolerantes, Vegetarianos, Veganos) são adequadamente atendidos, mediante solicitação da CONTRATANTE?	

2.A.8	A distribuição semanal de quitandas atende às especificações do Apêndice C do ETP?	
2.A.9	A distribuição semanal de bebidas lácteas atende às especificações do Apêndice C do ETP?	
2.A.10	As saladas distribuídas atendem às especificações de hortaliças do Apêndice C do ETP?	
2.A.11	A distribuição semanal de carnes, seus cortes e formas de preparo previstos no Apêndice C do ETP são respeitados?	
2.A.12	A distribuição semanal de pratos proteicos vegetarianos, atende às especificações do Apêndice C do ETP?	
2.A.13	A distribuição semanal de guarnições prevista no Apêndice C do ETP, é respeitada?	
2.A.14	As sobremesas distribuídas atendem às especificações de frutas do Apêndice C do ETP?	
2.A.15	As bebidas distribuídas no horário do almoço atendem às especificações do Apêndice C do ETP?	
Pontuação Planejamento e Composição das refeições (itens 2.A.1 a 2.A.16)		45
2.B	Qualidade do serviço prestado	Pontuação atribuída
2.B.1	A CONTRATADA apresenta no seu quadro de funcionários um(a) nutricionista registrado no Conselho Regional de Nutrição (CRN) como responsável técnico (RT) da produção?	
2.B.2	O cardápio é disponibilizado previamente para os usuários do Restaurante Universitário, com antecedência e informações mínimas previstas no ETP?	
2.B.3	Gêneros alimentícios ofertados em embalagens próprias na distribuição de café da manhã ou almoço apresentam rótulos e identificação conforme previsto no ETP?	
2.B.4	As temperaturas das marmitas, assim que é realizada a abertura das caixas hot box, correspondem ao exigido na legislação sanitária?	
2.B.5	As saladas cruas são transportadas em condições térmicas adequadas?	
2.B.6	Preparações prontas para o consumo apresentam alterações sensoriais indesejadas (odor, sabor, textura, consistência e aparência) e/ou cocção inadequada e/ou alterações do padrão de qualidade?	
2.B.7	A porção de todos os alimentos e preparações ofertados no café da manhã estão adequadas conforme descritas no Apêndice C do ETP?	
2.B.8	A porção de todos os alimentos e preparações ofertados no almoço estão adequadas conforme descritas no Apêndice C do ETP?	
2.B.9	A balança está disponível na área de distribuição para possibilitar a conferência do peso da porção dos alimentos ofertados e se estão de acordo com o estabelecido no ETP?	
2.B.10	Foram encontrados indícios de contaminação física, química ou biológica e/ou ou a presença de insetos ou	

	outros elementos estranhos em gêneros alimentícios disponibilizados para consumo?	
2.B.11	São disponibilizadas sacolas descartáveis para acondicionamento de refeições a serem transportadas pelos usuários conforme previsto no ETP?	
Pontuação qualidade do serviço prestado(itens 2.B.1 a 2.B.20)		33
2.C Outras infrações		
2.C.1	Outras infrações ao Termo de Referência ou à legislação sanitária relacionadas ao Grupo 2.	
PONTUAÇÃO DO GRUPO 2 (2.A.1 a 2.C.1)		36

3.A Transporte e Controle de Qualidade		Pontuação atribuída
3.A.1	Sempre que solicitado, a CONTRATANTE dispõe de amostras para análise microbiológica?	
3.A.2	Sempre que solicitado, a CONTRATANTE apresenta as tabelas de controle de temperatura durante a cocção dos alimentos?	
3.A.3	Sempre que solicitado, a CONTRATANTE apresenta as tabelas de controle de temperatura dos produtos prontos para consumo, como sachês de manteiga, laticínios e sucos?	
3.A.4	Sempre que solicitado, a CONTRATANTE apresenta as tabelas de controle de estoque, para conferência das condições de recebimento das matérias primas percíveis?	
3.A.5	O transporte das refeições é realizado em condições seguras, veículo adequado com os alimentos devidamente protegidos e sob temperatura controlada?	
Pontuação Mão de obra (itens 3.A.1 a 3.A.4)		
3.B Outras infrações		
3.B.1	Outras infrações ao ETP ou à legislação sanitária relacionadas ao Grupo 3.	
PONTUAÇÃO DO GRUPO 3 (3.A.1 a 3.B.1)		18

4.A	A coordenação e comando das atividades técnicas e operacionais	Pontuação atribuída
4.A.1	A CONTRATADA mantém seu alvará da vigilância sanitária e sua autorização de funcionamento atualizados?	
4.A.2	A CONTRATADA apresenta Manual de Boas Práticas (MBP) atualizado, aprovado, implantado e disponível na unidade, sendo mantidos os registros dos procedimentos técnicos descritos no MBP?	
4.A.3	Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) atualizados, implantados e disponíveis à execução do serviço?	
4.A.4	A CONTRATADA realiza a higienização dos reservatórios de água, mantendo registros dos procedimentos?	
4.A.5	A CONTRATADA realiza controle de pragas e vetores,	

	mantendo registros dos procedimentos?	
4.B Outras infrações		
4.B.1	Outras infrações ao ETP ou à legislação sanitária relacionadas ao Grupo 4.	
PONTUAÇÃO DO GRUPO 4 (4.A.1 a 4.A.5)		18

1. INTRODUÇÃO

Este documento descreve os pontos que serão avaliados periodicamente pela equipe responsável pela fiscalização/controle do fornecimento de refeições, na gestão do contrato de fornecimento de refeições para o Restaurante Universitário do Campus Aparecida de Goiânia da UFG. À partir do preenchimento deste instrumento serão gerados relatórios mensais a serem encaminhados ao setor competente da UFRJ para aplicação de ajustes no pagamento.

2. OBJETIVO

Avaliar o desempenho e a qualidade das refeições fornecidas pela **CONTRATADA**, segundo os critérios estabelecidos no Termo de Referência, para o Restaurante Universitário do Campus Aparecida de Goiânia da Universidade Federal de Goiás (UFG).

3. MÉTODO DE AVALIAÇÃO

3.1. A avaliação do desempenho e da qualidade das refeições fornecidas pela CONTRATADA será realizada por meio do **Formulário de Instrumento de Medição de Resultados – IMR** (APÊNDICE A), no qual serão analisados 4 (quatro) grupos de atividades;

3.2 Para cada atividade relacionada será atribuído um percentual de ponderação que será o balizador para o cálculo da pontuação final;

3.3. A pontuação máxima a ser alcançada em cada grupo de atividades será igual a 3 (três) pontos;

3.4. A pontuação final será o resultado da soma obtida dos 4 (quatro) grupos dividido por 2, totalizando uma pontuação média final igual a 9 (nove) pontos.

3.5 No formulário IMR (APÊNDICE A), que será preenchido mensalmente, devem ser atribuídos os pontos de acordo com os critérios previamente estabelecidos pela CONTRATANTE (APÊNDICE B)..

3.6 Quando atribuídos os pontos 1 (um) ou 0 (zero), a CONTRATANTE deverá formalizar, de imediato, por escrito à CONTRATADA o motivo desta avaliação, visando proporcionar ciência e promover adequação aos padrões de qualidade exigidos;

3.7 Tal avaliação será registrada no formulário de registro de ocorrências e deverá ser assinada por membros da Comissão Fiscalizadora da CONCESSIONÁRIA e nutricionistas ou gerente ou responsável técnico da CONCEDENTE.

3.8 Sempre que a CONTRATADA solicitar prazo visando a correção de determinada falha, esta solicitação deve ser formalizada por escrito e o prazo acordado com a CONTRATANTE.

3.9 Situações que gerem risco à saúde dos usuários e ou colaboradores dos restaurantes deverão ser resolvidas de imediato, não cabendo prazo para correção das falhas e atenuante de penalidade.

3.10 A pontuação final total obtida pela Cantina será convertida proporcionalmente em nota de 0 a 10,0 (por meio de regra de 3) para classificação da prestação do serviço.

4. PONTUAÇÃO FINAL E NOTA FINAL MENSAL

Pontuação Final do IMR Mensal

Pontuação parcial (somatório pontuação grupos 1, 2 e 3)=	156
Desconto por reincidências (número de ocorrências com reincidência após nota 0 nos itens 1.A.1, 1.A.4, 1.A.7, 1.B.1, 1.B.3, 1.B.7, 2.A.1, 2.A.2, 2.A.6, 2.A.7, 2.A.8, 2.B.5, 2.B.7, 2.B.8, 2.B.10, 2.B.12, 2.B.13 e 2.B.20) x 1=	1
*Pontuação final (Pontuação parcial – Desconto por reincidências)=	155
Nota mensal (pontuação final x 10) / 156 =	10,0

*Caso a Pontuação final seja negativa, será considerada como Nota mensal zero (0).

5. CLASSIFICAÇÃO DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO SEGUNDO A MÉDIA FINAL

Ótimo	Bom	Regular	Insatisfatório
>= 9,0 pontos	8,0 a 8,99 pontos	7,0 a 7,99 pontos	< 7,0 pontos

6. IMPACTO DO IMR NA FATURA MENSAL

O valor da fatura dependerá da pontuação alcançada pelo fornecedor, conforme abaixo:

Faixa de Ajustes no Pagamento		
Conceito Geral	Porcentagem do Valor Mensal da Contratação	Nota Final Mensal
proveniente da média global do Quadro Resumo Mensal de avaliação	100%	$x > 9$
	95%	$8,0 \leq x < 9,0$
	90%	$7,0 \leq x < 8,0$
	85%	$x < 7,0$

APÊNDICE C - DOCUMENTO AUXILIAR AO PREENCHIMENTO DO FORMULÁRIO DE INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO – SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO (SA) FCT/UFG

	Atividades		Orientações para preenchimento dos itens
Grupo 1	1.A	As Rotinas de Serviço	
	1.A.1	Os horários de funcionamento do Serviço de Alimentação da FCT previstos no termo de referência são rigorosamente cumpridos, não havendo atrasos na abertura para atendimento aos usuários ou fechamento antes do horário previsto?	• Se houver atraso na abertura do SA/FCT em decorrência de problemas operacionais da CONCEDENTE, que implicar em atrasos de até 10 min, não será atribuída pontuação. Em caso de reincidência no mês, será atribuída pontuação 1. Havendo três ou mais eventos no mês, será atribuída pontuação 0. • Para atrasos iguais ou maiores que 30 minutos, será atribuída pontuação 0. • Se houver fechamento antecipado do SA/FCT em decorrência de problemas operacionais da CONCEDENTE, com autorização pela CONCESSIONÁRIA, não será pontuado. • Em casos de interrupção dos serviços à revelia da autorização da CONCESSIONÁRIA, será atribuída pontuação 0.
	1.A.2	O tempo de espera na fila para distribuição dos kits de refeições não excede 10 minutos?	Se houver a formação de fila de acesso ao restaurante com tempo de espera superior a 10 min, será atribuída pontuação 1. Se houver três ou mais eventos desta mesma natureza, será atribuída pontuação 0.
	1.A.3	Houve interrupção do serviço devido à quantidade insuficiente de kits de refeições?	Diante da quantidade insuficiente de kits de refeições, deve-se observar o comportamento da empresa: • Caso seja um evento isolado e a empresa providencie mais kits em tempo hábil, para que os alunos não fiquem sem

		refeições, não será pontuado. - Nos casos de reincidência no mês, será atribuída pontuação 1, mesmo que seja providenciado o kit de refeição. - Caso a contratada não ofereça os kits, será atribuída pontuação 0. Havendo reincidência igual ou maior que três vezes, será pontuado 0.
1.A.4	A CONTRATADA dispõe minimamente de dois funcionários, sendo um para controle do acesso à distribuição e outro para a entrega dos kits de refeições?	Se a contratada realizar todo o serviço de controle de distribuição e entrega dos kits de refeições com apenas um funcionário, será atribuída pontuação 1. Em caso de reincidência no mês, pontuação 0. Se a contratada não disponibilizar funcionários para o serviço de distribuição, será atribuída pontuação 0.
1.A.5	Os funcionários responsáveis pela distribuição dos kits de refeições apresentam boa higiene pessoal, sem bigode, barbeados, unhas aparadas, sem o uso de esmaltes e adornos, e estão paramentados com os EPIs necessários, conforme legislação sanitária?	Funcionários em condições inadequadas de higiene pessoal, apresentando inconformidades em relação às normas para manipuladores de alimentos, conforme previsto na RDC 216/2004. Em caso positivo, aplicar a pontuação 1. Em caso de reincidência no mês, aplicar pontuação 0.
1.A.6	A CONTRATADA oferta todos os alimentos do café da manhã, conforme previsto em ETP, em kits completos, com direito à uma porção de café ou chá porcionados pelos próprios estudantes?	Na ausência de qualquer item especificado no Anexo C, sobre composição do café da manhã, será atribuída pontuação 0.
1.A.7	A CONTRATADA oferece copos descartáveis e resistentes para as porções de café ou chá?	Na falta de oferta de copos descartáveis e resistentes para porcionamento de chá e café será atribuída pontuação 1. Em caso de reincidência, aplicar pontuação 0. Havendo a oferta de copos frágeis, que culmine em acidentes com líquidos quentes, será atribuída pontuação 0.
1.A.8	A CONTRATADA oferta todos os alimentos do almoço, conforme previsto em ETP, em kits completos?	Na ausência de qualquer item especificado no Anexo C, sobre composição do almoço, será atribuída pontuação 0.
1.A.9	No kit almoço, a CONTRATADA dispõe os alimentos em marmitas de isopor com	Os recipientes de armazenamento dos alimentos dispensados no almoço não são apropriados para o isolamento térmico, portanto, será atribuída pontuação 1.

		divisórias?	Os recipientes de armazenamento dos alimentos dispensados no almoço não possuem quatro divisórias, portanto, será atribuída pontuação 1 . Em caso de três ou mais eventos, será atribuída pontuação 0 .
	1.A.10	A CONTRATADA apresenta resolução para as irregularidades encontradas nos prazos estipulados e informados no registro da ocorrência?	Caso a CONTRATADA não atenda às solicitações de adequações dentro dos prazos estipulados, será atribuída pontuação 1 . Em caso de reincidência no mês, aplicar pontuação 0 .
	1.A.11	No momento da distribuição, a CONTRATADA dispõe dos equipamentos e mobiliários exigidos no ETP?	A CONTRATADA não dispõe dos equipamentos e mobiliários previstos no TR para a distribuição dos kits de refeições, portanto, será atribuída a pontuação 1 . Em caso de três ou mais eventos, será atribuída pontuação 0 .
	1.A.12	A CONTRATADA envia diariamente kits de refeição extra, para avaliação sensorial a ser realizada pelo Serviço de Nutrição da FCT/UFG? No horário de distribuição do almoço, é realizada a entrega de uma marmita extra por lote?	A CONTRATADA envia um kit extra de café da manhã, e somente um kit extra de almoço, não enviando amostra para análise sensorial do 2º lote de distribuição. Neste caso será atribuída pontuação 1 . Havendo 3 ou mais eventos desta mesma natureza será atribuída pontuação 0 . A CONTRATADA envia somente a quantidade de kits reservada pelos usuários, sem dispor de unidade extra para a realização de análise sensorial pela equipe do Serviço de Nutrição da FCT, portanto, será atribuída pontuação 0 .
Grupo 2	2.A	Planejamento e Composição das Refeições	
	2.A.1	O cardápio planejado é entregue para avaliação no prazo com 40 dias de antecedência?	Atrasos de até 03 dias, não serão pontuados. Atrasos superiores à 03 dias, será atribuída pontuação 1 . Atrasos superiores à 07 dias, será atribuída pontuação 0 .
	2.A.2	O parecer do Serviço de Nutrição da FCT/UFG sobre o cardápio, com correções considerando o ETP e literatura científica, é atendido?	Para execução de cardápios que não foram previamente aprovados pelo Serviço de Nutrição da FCT/UFG, será atribuída pontuação 0 .
	2.A.3	As matérias primas ou produtos alimentícios reprovados são substituídos dentro do prazo	Em caso de continuidade na oferta de produtos alimentícios previamente reprovados durante análise sensorial realizada pelo

	estipulado pela Comissão de Fiscalização do contrato da FCT/UFG?	Serviço de Nutrição da FCT/UFG, será atribuída pontuação 0 .
2.A.4	As fichas técnicas são encaminhadas e disponibilizadas sempre que solicitadas pelo Serviço de Nutrição da FCT/UFG?	Não havendo o encaminhamento de fichas técnicas no prazo solicitado, será atribuída pontuação 1 .
2.A.5	No início da distribuição dos kits de refeições, o cardápio segue o previamente aprovado pelo Serviço de Nutrição da FCT/UFG? Na entrega do segundo lote do almoço, é mantido o cardápio previamente programado?	Ocorrendo mudança de cardápio, com oferta de kits divergentes em relação ao previamente aprovado pelo Serviço de Nutrição da FCT/UFG, será atribuída pontuação 1 . Em caso de três ou mais eventos, será atribuída pontuação 0 .
2.A.6	A CONTRATADA oferece alimentos que não estão previstos no cardápio (extras), sem aprovação do Serviço de Nutrição da FCT/UFG?	Em caso de oferta de alimentos extras sem prévio acordo com o Serviço de Nutrição da FCT/UFG, será atribuída pontuação 0 .
2.A.7	Usuários com necessidades dietéticas específicas (Diabéticos, Hipertensos, Alérgicos, Intolerantes, Vegetarianos, Veganos) são adequadamente atendidos, mediante solicitação da CONTRATANTE?	Não havendo atendimento inclusivo para usuários com necessidades dietéticas específicas, será atribuída pontuação 0 . Em caso de três ou mais eventos, será atribuída pontuação 0 .
2.A.8	A distribuição semanal de quitandas atende às especificações previstas no Apêndice C do ETP?	Em caso da distribuição semanal de quitandas divergente em relação ao especificado no Apêndice C, será atribuída pontuação 1 .
2.A.9	A distribuição semanal de bebidas lácteas atende às especificações no Apêndice C do ETP?	Em caso da distribuição semanal de bebidas lácteas divergente em relação ao especificado no Apêndice C, será atribuída pontuação 1 .
2.A.10	As saladas distribuídas atendem às especificações de hortaliças do Apêndice C do ETP?	Em caso de divergência em relação aos tipos de hortaliças previstas no Apêndice C, será atribuída pontuação 1 .
2.A.11	A distribuição semanal de carnes, seus cortes e formas de preparo previstos no Apêndice C são respeitados?	Em caso de divergência em relação à distribuição semanal de carnes, seus cortes e formas de preparo previstos no Apêndice C, será atribuída pontuação 1 .
2.A.12	A distribuição semanal de pratos proteicos vegetarianos, atende às especificações do Apêndice C do ETP?	Em caso de divergência em relação à distribuição semanal de pratos proteicos vegetarianos previstos no Apêndice C, será atribuída pontuação 1 .
	A distribuição semanal de guarnições prevista	Em caso de divergência em relação à distribuição semanal de

2.A.13	no Apêndice C do ETP, é respeitada?	guarnições previstas no Apêndice C, será atribuída pontuação 1.
2.A.14	As sobremesas distribuídas atendem às especificações de frutas do Apêndice C do ETP?	Em caso de divergência em relação à distribuição semanal de sobremesas previstas no Apêndice C, será atribuída pontuação 1.
2.A.15	As bebidas distribuídas atendem às especificações do Apêndice C do ETP?	Em caso de divergência em relação à distribuição semanal de bebidas previstas no Apêndice C, será atribuída pontuação 1.
2.B	Qualidade do serviço prestado	
2.B.1	A CONTRATADA apresenta no seu quadro de funcionários um(a) nutricionista registrado no Conselho Regional de Nutrição (CRN) como responsável técnico (RT) da produção?	Caso não seja comprovado via documentação, que a CONTRATADA apresenta um profissional nutricionista responsável técnico pela produção de alimentos, será atribuída pontuação 0.
2.B.2	O cardápio é disponibilizado previamente para os usuários do Restaurante Universitário, com antecedência e informações mínimas previstas no ETP?	Não havendo divulgação prévia do cardápio para os usuários do Restaurante Universitário, será atribuída pontuação 0.
2.B.3	Gêneros alimentícios ofertados em embalagens próprias na distribuição de café da manhã ou almoço apresentam rótulos e identificação conforme previsto no ETP?	Caso os gêneros alimentícios ofertados em embalagens próprias não apresentem rótulo nutricional com as devidas especificações da legislação sanitária, será atribuída pontuação 0.
2.B.4	As temperaturas das marmitas, assim que é realizada a abertura das caixas hot box, correspondem ao exigido na legislação sanitária?	Caso a temperatura das marmitas esteja igual a 60°C não será pontuado. Caso a temperatura esteja entre 60°C e 55°, será atribuída pontuação 1. Caso a temperatura esteja abaixo de 55°C, será atribuída pontuação 0. Em caso de reincidência, será atribuída pontuação 0.
2.B.5	As saladas cruas são transportadas em condições térmicas adequadas?	Caso as saladas sejam transportadas em caixas térmicas, sem o adequado controle da temperatura, será pontuado 1. Caso as saladas sejam em temperatura ambiente, será atribuída pontuação 0.
2.B.6	Preparações prontas para o consumo apresentam alterações sensoriais indesejadas	Caso a preparação pronta para o consumo apresente alterações sensoriais indesejadas ou que apontem tempo/temperatura de

		(odor, sabor, textura) e/ou cocção inadequada e/ou alterações do padrão de qualidade?	cocção insuficiente, será atribuída pontuação 0 .
	2.B.7	A porção padrão de todas as preparações porcionadas estão adequadas conforme descritas no Apêndice C do ETP?	Caso as porções referentes a cada grupo de alimentos esteja em quantidade inferior às quantidades especificadas no Apêndice C do ETP, será atribuída pontuação 0 .
	2.B.8	A balança está disponível na área de distribuição para os usuários conferirem a porção padrão conforme estabelecido no ETP?	Não havendo balança disponível para a conferência da porção, será atribuída pontuação 1 .
	2.B.9	Foram encontrados indícios de contaminação física, química ou biológica e/ou ou a presença de insetos ou outros elementos estranhos em gêneros alimentícios disponibilizados para consumo?	Havendo a presença de indícios de contaminação física, química ou biológica e/ou ou a presença de insetos ou outros elementos estranhos em gêneros alimentícios disponibilizados para consumo, será atribuída pontuação 0 .
	2.B.10	São disponibilizadas sacolas descartáveis para acondicionamento de refeições a serem transportadas pelos usuários conforme previsto no ETP?	Em caso de não serem disponibilizadas sacolas descartáveis para acondicionamento de refeições a serem transportadas pelos usuários, será atribuída pontuação 1 .
	2.C.1	Outras infrações ao ETP ou à legislação sanitária relacionadas ao Grupo 2.	Outras infrações relacionadas ao grupo 2 que não estão contempladas neste Instrumento e que configurem risco à saúde pública.
Grupo 3	3.A	Transporte e Controle de Qualidade	
	3.A.1	As solicitações de análise microbiológica dos alimentos e análise de potabilidade da água são realizadas pela CONTRATADA sempre que solicitadas, conforme previsto no ETP?	Em caso de recusa para a realização de análise microbiológica de alimentos ou água, será atribuída pontuação 0 .
	3.A.2	Sempre que solicitado, a CONTRATANTE apresenta as tabelas de controle de temperatura durante a produção?	Não ocorrendo o envio das planilhas de controle de temperatura durante a produção dos alimentos, será atribuída pontuação 0 .
	3.A.3	Sempre que solicitado, a CONTRATANTE apresenta as tabelas de controle de estoque?	Não ocorrendo o envio das planilhas de controle de estoque, será atribuída pontuação 0 .
	3.A.4	O transporte das refeições é realizado em condições seguras, veículo adequado com os alimentos devidamente protegidos e sob temperatura controlada?	Caso o veículo utilizado para transporte esteja em condições higiênico-sanitárias inadequadas será atribuída pontuação 1 Em caso de três ou mais ocorrências, será atribuída pontuação 0. Caso os alimentos transportados estejam desprotegidos e em

			temperatura inadequada será atribuída pontuação 0 .
	3.B.1	Outras infrações ao ETP ou à legislação sanitária relacionadas ao Grupo 3.	Outras infrações relacionadas ao grupo 3 que não estão contempladas neste Instrumento e que configurem risco à saúde pública.
Grupo 4	4.A A coordenação e comando das atividades técnicas e operacionais		
	4.A.1	A CONTRATADA apresenta Manual de Boas Práticas (MBP) atualizado, aprovado, implantado e disponível na unidade, sendo mantidos os registros dos procedimentos técnicos descritos no MBP?	Não havendo o envio do MBP e evidências de sua implantação através de registros de treinamentos da equipe, quando solicitado, será atribuída pontuação 0 .
	4.A.2	Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) atualizados, implantados e disponíveis à execução do serviço?	Não havendo o envio de POP, e evidências de sua implantação através de registros de treinamentos da equipe, quando solicitado, será atribuída pontuação 1 .
	4.A.3	A CONTRATADA realiza a higienização dos reservatórios de água, mantendo registros dos procedimentos?	Não ocorrendo o envio de comprovantes da realização de higienização dos reservatórios de água, será atribuída pontuação 0 .
	4.A.4	A CONTRATADA realiza controle de pragas e vetores, mantendo registros dos procedimentos?	Não ocorrendo o envio de comprovantes da realização de desinsetizações das dependências das áreas de produção de alimentos, será atribuída pontuação 0 .
	4.B.1	Outras infrações ao ETP ou à legislação sanitária relacionadas ao Grupo 4.	Outras infrações relacionadas ao grupo 4 que não estão contempladas neste Instrumento e que configurem risco à saúde pública.

APÊNDICE E - COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES DO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO DA FCT/UFG

1. DA COMPOSIÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DO CAFÉ DA MANHÃ:

- O café da manhã será oferecido através da distribuição de kits completos constituídos por: uma porção de leite ou laticínios, porcionado em embalagens individuais de 200 mL; uma porção de 50g pão francês; uma quitanda de 60g/pão frescos de 50g (outra variedade de pão que não seja o pão francês) e uma porção de frutas (100g de parte comestível). Além desse kit, o usuário terá direito à uma porção de café ou de chá, acondicionados em galões térmicos, que poderão ser servidos em copos descartáveis resistentes à elevadas temperaturas;
- A oferta de kits com substituição do leite ou laticínios por bebidas isentas em lactose ou bebidas vegetais, será realizada caso a unidade da FCT possua usuários veganos ou alérgicos/intolerantes ao leite (com laudo médico ou de nutricionista). Neste caso, a contratada deverá disponibilizar diariamente bebida vegetal ("leite") à base de soja saborizada, castanhas, amêndoas e/ou amendoim. Para estimativa de consumo, sugere-se considerar porção de 200 mL por usuário.
- As bebidas ofertadas em embalagens próprias devem apresentar rotulagem nutricional conforme previsto na legislação vigente;
- A CONTRATADA deverá fornecer diariamente manteiga ou margarina vegetal (com no mínimo 60% de lipídios), em porções individuais (blister) de 10 g por usuário.
- A distribuição dos pães, quitandas e bebidas do cardápio mensal do café da manhã devem obedecer a frequência proposta no **Quadro 1**. Estes alimentos e bebidas devem ser devidamente identificados com nome da preparação, data de fabricação e data de validade.

Quadro 1. Frequência da oferta de pães, quitandas e complementos do cardápio mensal do café da manhã

Pães e quitandas	Quantidade	Frequência
Pão francês	1 unidade equivalente à 50g	Diário
Pão de batata, milho, abóbora, mandioca, pão doce, pão mandi, bisnaguinha ou careca, francês integral	1 unidade ou mais, com peso total	1x na semana

	equivalente à 50g ou mais	
Bolos de chocolate, coco, cenoura, formigueiro, milho, mármore, fubá de milho ou de arroz, banana, laranja, limão, cup cake etc	1 unidade ou mais, com peso total equivalente à 60g	1x na semana
Roscas húngara, trançada, de nata, canela, chocolate, coco; nhoque, croissant	1 unidade ou mais, com peso total equivalente à 60g	1x na semana
Pão de queijo, biscoito de queijo	1 unidade ou mais, com peso total equivalente à 60g	1x na semana
Broas, Cookies, sequilhos, torrada, biscoito de polvilho	1 unidade ou mais, com peso total equivalente à 60g	1x na semana
Bebidas lácteas	Quantidade	Frequência
Bebida láctea UHT saborizada ou Leite fermentado	Embalagem individual, com volume equivalente à 150 a 200ml	1 x na semana
Bebida láctea achocolatada embalagem individual	Embalagem individual, com volume equivalente à 150 a 200ml	2 x na semana
Leite UHT integral embalagem individual 200ml	Embalagem individual, com volume equivalente à 150 a 200ml	2x na semana
Frutas	Quantidade	Frequência
Banana, maçã, mexerica, goiaba	1 unidade	5x/semana

2. DA COMPOSIÇÃO DO ALMOÇO

2.1 KITS COMPLETOS

O almoço será oferecido através da distribuição de “kits” completos, constituídos por: uma marmita contendo a refeição principal (arroz, feijão, guarnição e o prato proteico), um pote de salada composta, uma fruta, uma bebida, sachês de sal e azeite, talheres (garfo e faca) e guardanapo.

2.2 AS EMBALAGENS E MONTAGEM DO KIT DE ALMOÇO

- A refeição principal deverá ser servida em recipiente retangular, descartável, confeccionada em poliestireno expandido (isopor) para favorecer a retenção térmica, com capacidade para volume de 1.100 ml, com 04 divisões e tampa;
- 01 pote descartável, transparente e com tampa, com capacidade para 250 ml, no qual será porcionada a salada composta;
- Talheres (01 garfo e 01 faca), produzidos em material plástico reforçado, devidamente acondicionados em embalagem plástica vedada;
- 01 guardanapo, que pode ser acondicionado na mesma embalagem plástica dos talheres;
- 01 embalagem plástica transparente para armazenamento da porção individual de fruta;
- 01 bebida em garrafas plásticas individuais e com tampa, ou em caixinhas tetra pak individuais, ambas no volume de 200 ml;
- As marmitas, os potes descartáveis com salada e a embalagem de fruta devem ser devidamente identificados com etiquetas contendo o nome do alimento ou da preparação, a data de fabricação e a frase “consumo imediato”.
- Na área de distribuição, devem ser disponibilizadas colheres de plástico resistente e descartáveis para comensais que apresentarem restrições quanto ao uso de garfos e facas;

2.3 A SALADA

- Dois tipos de hortaliça tipo A, ou 1 tipo de hortaliça tipo A misturado com 1 tipo de hortaliça tipo B, deverá ser servido em potes plásticos descartáveis e com tampa, com capacidade de 250 ml, diariamente.
- Para cálculo do valor nutritivo sugere-se considerar 100 gramas de salada por usuário.
- As hortaliças tipo A e tipo B que podem ser utilizadas estão descritas no quadro 2.
- A salada deve ser refrigerada e entregue em temperatura inferior à 10°C

Quadro 2. Hortaliças A e B a serem utilizadas no cardápio

Hortaliças A (até 5 % carboidratos)	Acelga, aipo, agrião, alface, brócolis, broto de feijão, cebola, cebolinha, chicória, couve, couve-flor, escarola, espinafre, mostarda, nabo, pepino, palmito, pimentão, rabanete, repolho, rúcula e tomate cereja
Hortaliças B (até 10% carboidratos)	Beterraba (ralada), cenoura (ralada), ervilha fresca (em grãos)

2.4 OS PRATOS PROTEICOS COM CARNES

- A porção do prato proteico é de 120 g de preparação pronta, sem molho, ossos, gordura aparente e aparas e poderá ser verificada pelos usuários com auxílio de balança que deverá ser disponibilizada pela CONTRATADA na área de distribuição.
- A distribuição das opções de carnes e os cortes/preparações permitidos estão descritos nos Quadros 3 e 4.

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

1ª semana					
Refeição	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
Almoço	Carne bovina 1ª	Filé de frango	Carne bovina 2ª	Coxa e sobrecoxa de frango	Carne bovina 2ª
2ª semana					
Almoço	Filé de frango	Carne bovina 1ª	Coxa e sobrecoxa de frango	Carne bovina 2ª	Filé de frango
3ª semana					
Almoço	Carne bovina 2ª	Coxa e sobrecoxa de frango	Carne bovina 1ª	Filé de frango	Carne bovina 1ª

4ª semana					
Almoço	Filé de frango	Carne bovina 1ª	Coxa e sobrecoxa de frango	Carne bovina 2ª	Carne suína (Feijoada)

Quadro 4. Cortes e preparações permitidos para composição de prato proteico do almoço e complementos do café da manhã

Cortes de carne	Preparações indicadas
BOVINA	
CARNES 1ª	
Alcatra	Bife na chapa ou grelhado cortado em tiras, à milanesa, refogado, assado cortado em tiras, picadinho, estrogonofe
Contrafilé	preparações na chapa ou grelhadas cortado em tiras, assado cortado em tiras
Coxão duro	Cozido, ensopado, assado de panela, moído (refogado, quibe, rocambole, hambúrguer)
Coxão mole (sem a capa)	Bife na chapa ou grelhado cortado em tiras, bife à rolê, refogado, à milanesa, estrogonofe, picadinho
Filé mignon	Estrogonofe, bife de chapa ou grelhado cortado em tiras, picadinho
Lagarto	Assado de forno/panela cortado em tiras, ensopado, moído
Patinho	Moído, ensopados, assado de panela cortado em tiras
Carne seca	Refogada ou ensopada em preparações conjugadas
CARNES 2ª	

Acém	Moído, ensopado
Capa coxão mole	Moído, ensopado
Músculo	Moído 2x
Peixinho	Moído

III

Fraldinha	Bife na chapa ou grelhado cortado em tiras, assado cortado em tiras, picadinho
AVES	
Filé de peito de frango	Na chapa ou grelhado, à milanesa, estrogonofe, cubos, iscas, compondo preparações como galinhada e frango xadrez
Sassami	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
SUÍNA Uso exclusivo nas preparações de feijoada e feijão tropeiro	Costelinha, lombo, linguiça calabresa e bacon

2.5 OS PRATOS PROTEICOS VEGETARIANOS OU VEGANOS

- A porção do prato protéico vegetariano é de 120 g de preparação pronta, incluindo pratos variados contendo ovos, queijos, 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. A porção poderá ser verificada pelos usuários com auxílio de balança que deverá ser disponibilizada pela

CONTRATADA na área de distribuição.

- A frequência semanal dos tipos de preparações vegetarianas no cardápio estão descritas no Quadro 5.
- As marmitas com pratos proteicos vegetarianos ou veganos serão produzidas exclusivamente sob reserva prévia. O usuário deverá fazer a solicitação da marmita, especificando a opção vegetariana até às 12:00h do dia útil anterior;
- Quando a opção vegetariana incluir ingredientes de origem animal deverá ser disponibilizada preparação opcional de origem estritamente vegetal para atendimento dos usuários veganos, quando houver demanda na FCT.

Quadro 5. Frequência semanal dos tipos de preparações vegetarianas no cardápio

Preparações vegetarianas	Utilização semanal
Soja branca e escura (texturizada, cubos/iscas)	1 vez
Grãos (exceto soja), sementes e castanhas - feijão branco, lentilha, grão de bico; sementes de chia, linhaça, gergelim, castanhas, quinoa e outros	2 vezes
Ovos, queijos, tortas diversas e massas	2 vezes

2.6 AS GUARNIÇÕES:

- Poderão ser servidas preparações à base de hortaliças e massas, combinados ou não a outros alimentos conforme frequência descrita no Quadro 6.
- As opções de hortaliças A, B e C utilizadas na guarnição deverão seguir as descritas no Quadro 2 e não devem repetir as opções das saladas em um mesmo dia ou em dias consecutivos.
- A porção da guarnição deve ser de 100 g por usuário.
- Quando a guarnição incluir ingredientes de origem animal deverá ser disponibilizada preparação opcional de origem estritamente vegetal para atendimento dos usuários vegetarianos, sempre que houver demanda na FCT /UFG.
- As marmitas com guarnições vegetarianas ou veganas serão produzidas exclusivamente sob reserva prévia. O usuário deverá fazer a solicitação da marmita, especificando a opção vegetariana até às 12:00h do dia útil

anterior;

Quadro 6. Frequência semanal dos tipos de guarnição no cardápio

Tipos de guarnição	Utilização semanal
Hortalças A e B (Abobrinha, Abóbora cabotiá, Berinjela, Brócolis, Cenoura, Chuchu, Couve-flor, Jiló, Quiabo, Vagem)	2 vezes
Hortalças C (Batata doce, Batata inglesa, mandioca)	2 vezes
Farofas, massas, tortas, suflês, preparações à base de milho e virados	1 vez

2.7 OS ACOMPANHAMENTOS

- Diariamente serão oferecidos dois acompanhamentos nas marmitas: arroz branco polido e feijão carioca de caldo;
- Haverá a opção de substituição do arroz branco polido por arroz integral, desde que seja sinalizado em reserva prévia realizada até às 12:00h do dia útil anterior;
- Para cálculo do valor nutritivo sugere-se considerar 250 g de arroz pronto e 150 g de feijão pronto por marmita;
- Quando a oferta do feijão for integrado ao prato proteico, como na feijoada, a porção por marmita deverá ser equivalente à 150 g;
- Para os usuários que optarem por refeições vegetarianas ou veganas, em dias de feijoada, o acompanhamento será feijão preto de caldo.

2.8 AS SOBREMESAS

- A sobremesa do SA/FCT deverá ser fruta *in natura*, diariamente, conforme opções descritas no quadro 7.
- Preparações doces com boa qualidade sensorial (mousses, pudins, manjares, entre outras) poderão ser disponibilizadas em datas comemorativas, após degustação e aprovação, pelo Serviço de Nutrição da FCT/UFG. A solicitação de inclusão deverá ser acompanhada da ficha técnica informando a porção padrão.
- As porções de doce em datas comemorativas devem ser: bombom (1 unidade de 20 g); paçoca (1 unidade de 15 g); picolé (1 unidade de 54 a 70 g); doce bananinha (1 unidade de 23 a 36g); doce leite em pedaço (1 unidade de 30 a 40g); doces em geral (1 unidade/porção de 30 g); gelatinas e mousses (porção de 80 a 90 g). Outras opções poderão ser

avaliadas junto ao Serviço de Nutrição da FCT/UFG.

- Nos cardápios em que as sobremesas forem doces, deverá ser mantida opção da fruta *in natura* para os usuários que assim preferirem.
- A porção deve ter 100 g de parte comestível da fruta *in natura* por usuário, ou seja, sem casca, sementes e aparas.
- As frutas do café da manhã e do almoço deverão ser diferentes e não podem repetir-se em dias consecutivos.
- As frutas devem ser armazenadas na forma *in natura* com casca em embalagens plásticas descartáveis e individuais (pote ou saco), devidamente identificados com data de porcionamento e data de validade.

Quadro 7. Frequência semanal dos tipos de frutas no cardápio do almoço

Frutas	Quantidade	Frequência
Banana, maçã, mexerica e goiaba	01 unidade	5x/semana

2.9 Das bebidas:

- Será servida uma porção de bebida no volume de 200 ml, diariamente;
- A bebida poderá ser engarrafada em recipientes individuais descartáveis com tampa ou em caixinhas tetra pak individuais, no volume de de 200 ml;
- As bebidas oferecidas devem ser constituídas por suco da fruta *in natura* ou preparados à base de polpa de frutas;
- As bebidas distribuídas podem ser industrializadas, desde que apresentem, no mínimo 50% de suco da fruta;
- Usuários com restrições no consumo de açúcar terão direito ao suco 100% da fruta, sem adição de açúcares, desde que especifiquem no ato de reserva da refeição;
- As bebidas devem ser identificadas minimamente com a especificação do sabor, quanto à adição de açúcares, condições de armazenamento, data de fabricação e data de validade;
- Bebidas ofertadas em embalagens próprias devem apresentar rotulagem nutricional conforme previsto na legislação vigente;
- Não é permitida a distribuição de bebidas à base de refresco artificial em pó diluído em água;
- Não será permitida a distribuição de bebidas à base de suco concentrado;
- Não é permitida a oferta de refrigerantes, exceto em datas comemorativas, devendo ser apresentada requisição para esta oferta ao Serviço de Alimentação da FCT com antecedência mínima de 07 dias.

2.10 DOS TEMPEROS

A CONTRATADA deverá disponibilizar diariamente sachês de azeite (4 ml) e sal (1 g) no kit completo de almoço.

3. DESLOCAMENTO DAS REFEIÇÕES

CONTRATADA deve disponibilizar sacolas plásticas descartáveis e com alças para usuários que desejarem transportar seu kit de café da manhã ou almoço para outro ambiente que não seja o refeitório. A sacola não poderá ser cobrada à parte, devendo seu custo ser considerado no cálculo do valor total de ambos os kits.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS

PLANILHA

Campus Aparecida de Goiânia			
Março/2025			
Preços - grande refeição - graduação isento R\$ 16,39; graduação parcial R\$ 12,39			
Preços - pequena refeição - graduação isento R\$ 7,96; graduação parcial R\$ 5,46			
Especificação	Quantidade Refeição/Mês	Valor Unitário	Valor Total R\$
Graduação - isento - grande refeição	348	R\$ 16,39	R\$ 5.703,72
Graduação - parcial - grande refeição	1.703	R\$ 12,39	R\$ 21.100,17
Graduação - isento - pequena refeição	270	R\$ 7,96	R\$ 2.149,20
Graduação - parcial - pequena refeição	583	R\$ 5,46	R\$ 3.183,18
Total Graduação	2.904		R\$ 32.136,27
MESTRADO - isento - grande refeição	-	R\$ 16,39	R\$ 0,00
MESTRADO - parcial - grande refeição	2	R\$ 12,39	R\$ 24,78
MESTRADO - isento - pequena refeição	-	R\$ 7,96	R\$ 0,00
DOUTORADO - isento - grande refeição	-	R\$ 16,39	R\$ 0,00
DOUTORADO - parcial - grande refeição	-	R\$ 12,39	R\$ 0,00
DOUTORADO - isento - pequena refeição	-	R\$ 7,96	R\$ 0,00
Total Pós-Graduação	2		R\$ 24,78
Demandas institucionais - graduação isentos - grandes refeições	-	R\$ 16,39	R\$ 0,00
Demandas institucionais - graduação isentos - pequenas refeições	-	R\$ 7,96	R\$ 0,00
Demandas institucionais - graduação parcial - grandes refeições	-	R\$ 12,39	R\$ 0,00
Demandas institucionais - graduação parcial - pequenas refeições	-	R\$ 5,46	R\$ 0,00
Total Demandas Institucionais	-		R\$ 0,00
Especificação	Quantidade de Refeições/Mês	Valor Total R\$	
Total Graduação	2.904	R\$ 32.136,27	
Total Pós-Graduação	2	R\$ 24,78	
Total Demandas Institucionais	-	R\$ 0,00	
TOTAL	2.906	R\$ 32.161,05	



Documento assinado eletronicamente por **Felipe Franco Mendes, Coordenador**, em 04/04/2025, às 16:28, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufg.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **5290983** e o código CRC **966579E2**.

Referência: Processo nº 23070.019297/2025-15

SEI nº 5290983



UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS

PLANILHA

Campus Aparecida de Goiânia			
Abril/2025			
Preços - grande refeição - graduação isento R\$ 16,39; graduação parcial R\$ 12,39			
Preços - pequena refeição - graduação isento R\$ 7,96; graduação parcial R\$ 5,46			
Especificação	Quantidade Refeição/Mês	Valor Unitário	Valor Total R\$
Graduação - isento - grande refeição	455	R\$ 16,39	R\$ 7.457,45
Graduação - parcial - grande refeição	1.792	R\$ 12,39	R\$ 22.202,88
Graduação - isento - pequena refeição	358	R\$ 7,96	R\$ 2.849,68
Graduação - parcial - pequena refeição	638	R\$ 5,46	R\$ 3.483,48
Total Graduação	3.243		R\$ 35.993,49
MESTRADO - isento - grande refeição	-	R\$ 16,39	R\$ 0,00
MESTRADO - parcial - grande refeição	8	R\$ 12,39	R\$ 99,12
MESTRADO - isento - pequena refeição	-	R\$ 7,96	R\$ 0,00
DOUTORADO - isento - grande refeição	-	R\$ 16,39	R\$ 0,00
DOUTORADO - parcial - grande refeição	-	R\$ 12,39	R\$ 0,00
DOUTORADO - isento - pequena refeição	-	R\$ 7,96	R\$ 0,00
Total Pós-Graduação	8		R\$ 99,12
Demandas institucionais - graduação isentos - grandes refeições	-	R\$ 16,39	R\$ 0,00
Demandas institucionais - graduação isentos - pequenas refeições	-	R\$ 7,96	R\$ 0,00
Demandas institucionais - graduação parcial - grandes refeições	-	R\$ 12,39	R\$ 0,00
Demandas institucionais - graduação parcial - pequenas refeições	-	R\$ 5,46	R\$ 0,00
Total Demandas Institucionais	-		R\$ 0,00
Especificação	Quantidade de Refeições/Mês	Valor Total R\$	
Total Graduação	3.243	R\$ 35.993,49	
Total Pós-Graduação	8	R\$ 99,12	
Total Demandas Institucionais	-	R\$ 0,00	
TOTAL	3.251	R\$ 36.092,61	



Documento assinado eletronicamente por **Felipe Franco Mendes, Coordenador**, em 08/05/2025, às 14:19, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufg.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **5350875** e o código CRC **ECEBBB61**.

Referência: Processo nº 23070.023323/2025-18

SEI nº 5350875



UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS

PLANILHA

Campus Aparecida de Goiânia			
Maior/2025			
Preços - grande refeição - graduação isento R\$ 16,39; graduação parcial R\$ 12,39			
Preços - pequena refeição - graduação isento R\$ 7,96; graduação parcial R\$ 5,46			
Especificação	Quantidade Refeição/Mês	Valor Unitário	Valor Total R\$
Graduação - isento - grande refeição	413	R\$ 16,39	R\$ 6.769,07
Graduação - parcial - grande refeição	1.558	R\$ 12,39	R\$ 19.303,62
Graduação - isento - pequena refeição	320	R\$ 7,96	R\$ 2.547,20
Graduação - parcial - pequena refeição	649	R\$ 5,46	R\$ 3.543,54
Total Graduação	2.940		R\$ 32.163,43
MESTRADO - isento - grande refeição	-	R\$ 16,39	R\$ 0,00
MESTRADO - parcial - grande refeição	23	R\$ 12,39	R\$ 284,97
MESTRADO - isento - pequena refeição	-	R\$ 7,96	R\$ 0,00
DOUTORADO - isento - grande refeição	-	R\$ 16,39	R\$ 0,00
DOUTORADO - parcial - grande refeição	-	R\$ 12,39	R\$ 0,00
DOUTORADO - isento - pequena refeição	-	R\$ 7,96	R\$ 0,00
Total Pós-Graduação	23		R\$ 284,97
Demandas institucionais - graduação isentos - grandes refeições	-	R\$ 16,39	R\$ 0,00
Demandas institucionais - graduação isentos - pequenas refeições	-	R\$ 7,96	R\$ 0,00
Demandas institucionais - graduação parcial - grandes refeições	-	R\$ 12,39	R\$ 0,00
Demandas institucionais - graduação parcial - pequenas refeições	-	R\$ 5,46	R\$ 0,00
Total Demandas Institucionais	-		R\$ 0,00
Especificação	Quantidade de Refeições/Mês	Valor Total R\$	Glosa
Total Graduação	2.940	R\$ 32.163,43	R\$ 4.824,51
Total Pós-Graduação	23	R\$ 284,97	R\$ 42,75
Total Demandas Institucionais	-	R\$ 0,00	R\$ 0,00
TOTAL	2.963	R\$ 32.448,40	R\$ 4.867,26



Documento assinado eletronicamente por **Felipe Franco Mendes, Coordenador**, em 02/06/2025, às 15:06, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufg.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **5409844** e o código CRC **A25B0EDA**.

Referência: Processo nº 23070.028909/2025-61

SEI nº 5409844



UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS

PLANILHA

Campus Aparecida de Goiânia			
Junho e Julho/2025			
Preços - grande refeição - graduação isento R\$ 29,00; graduação parcial R\$ 25,00			
Preços - pequena refeição - graduação isento R\$ 11,00; graduação parcial R\$ 8,50			
Especificação	Quantidade Refeição/Mês	Valor Unitário	Valor Total R\$
Graduação - isento - grande refeição	491	R\$ 29,00	R\$ 14.239,00
Graduação - parcial - grande refeição	1.704	R\$ 25,00	R\$ 42.600,00
Graduação - isento - pequena refeição	408	R\$ 11,00	R\$ 4.488,00
Graduação - parcial - pequena refeição	740	R\$ 8,50	R\$ 6.290,00
Total Graduação	3.343		R\$ 67.617,00
MESTRADO - isento - grande refeição	-	R\$ 29,00	R\$ 0,00
MESTRADO - parcial - grande refeição	7	R\$ 25,00	R\$ 175,00
MESTRADO - isento - pequena refeição	-	R\$ 11,00	R\$ 0,00
DOUTORADO - isento - grande refeição	-	R\$ 29,00	R\$ 0,00
DOUTORADO - parcial - grande refeição	-	R\$ 25,00	R\$ 0,00
DOUTORADO - isento - pequena refeição	-	R\$ 11,00	R\$ 0,00
Total Pós-Graduação	7		R\$ 175,00
Demandas institucionais - graduação isentos - grandes refeições	-	R\$ 29,00	R\$ 0,00
Demandas institucionais - graduação isentos - pequenas refeições	-	R\$ 11,00	R\$ 0,00
Demandas institucionais - graduação parcial - grandes refeições	-	R\$ 25,00	R\$ 0,00
Demandas institucionais - graduação parcial - pequenas refeições	-	R\$ 8,50	R\$ 0,00
Total Demandas Institucionais	-		R\$ 0,00
Especificação	Quantidade de Refeições/Mês	Valor Total R\$	
Total Graduação	3.343	R\$ 67.617,00	
Total Pós-Graduação	7	R\$ 175,00	
Total Demandas Institucionais	-	R\$ 0,00	
TOTAL	3.350	R\$ 67.792,00	



Documento assinado eletronicamente por **Felipe Franco Mendes, Coordenador**, em 23/09/2025, às 11:41, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufg.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **5671159** e o código CRC **7FC84370**.

Referência: Processo nº 23070.047851/2025-54

SEI nº 5671159



UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS

PLANILHA

Campus Aparecida de Goiânia			
Agosto/2025			
Preços - grande refeição - graduação isento R\$ 29,00; graduação parcial R\$ 25,00			
Preços - pequena refeição - graduação isento R\$ 11,00; graduação parcial R\$ 8,50			
Especificação	Quantidade Refeição/Mês	Valor Unitário	Valor Total R\$
Graduação - isento - grande refeição	429	R\$ 29,00	R\$ 12.441,00
Graduação - parcial - grande refeição	1.241	R\$ 25,00	R\$ 31.025,00
Graduação - isento - pequena refeição	276	R\$ 11,00	R\$ 3.036,00
Graduação - parcial - pequena refeição	463	R\$ 8,50	R\$ 3.935,50
Total Graduação	2.409		R\$ 50.437,50
MESTRADO - isento - grande refeição	-	R\$ 29,00	R\$ 0,00
MESTRADO - parcial - grande refeição	9	R\$ 25,00	R\$ 225,00
MESTRADO - isento - pequena refeição	-	R\$ 11,00	R\$ 0,00
DOUTORADO - isento - grande refeição	-	R\$ 29,00	R\$ 0,00
DOUTORADO - parcial - grande refeição	-	R\$ 25,00	R\$ 0,00
DOUTORADO - isento - pequena refeição	-	R\$ 11,00	R\$ 0,00
Total Pós-Graduação	9		R\$ 225,00
Demandas institucionais - graduação isentos - grandes refeições	-	R\$ 29,00	R\$ 0,00
Demandas institucionais - graduação isentos - pequenas refeições	-	R\$ 11,00	R\$ 0,00
Demandas institucionais - graduação parcial - grandes refeições	-	R\$ 25,00	R\$ 0,00
Demandas institucionais - graduação parcial - pequenas refeições	-	R\$ 8,50	R\$ 0,00
Total Demandas Institucionais	-		R\$ 0,00
Especificação	Quantidade de Refeições/Mês	Valor Total R\$	
Total Graduação	2.409	R\$ 50.437,50	
Total Pós-Graduação	9	R\$ 225,00	
Total Demandas Institucionais	-	R\$ 0,00	
TOTAL	2.418	R\$ 50.662,50	



Documento assinado eletronicamente por **Felipe Franco Mendes, Coordenador**, em 23/09/2025, às 12:16, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufg.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **5671297** e o código CRC **818B970D**.

Referência: Processo nº 23070.050526/2025-79

SEI nº 5671297



UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS

PLANILHA

Campus Aparecida de Goiânia			
Setembro/2025			
Preços - grande refeição - graduação isento R\$ 29,00; graduação parcial R\$ 25,00			
Preços - pequena refeição - graduação isento R\$ 11,00; graduação parcial R\$ 8,50			
Especificação	Quantidade Refeição/Mês	Valor Unitário	Valor Total R\$
Graduação - isento - grande refeição	574	R\$ 29,00	R\$ 16.646,00
Graduação - parcial - grande refeição	1.573	R\$ 25,00	R\$ 39.325,00
Graduação - isento - pequena refeição	431	R\$ 11,00	R\$ 4.741,00
Graduação - parcial - pequena refeição	607	R\$ 8,50	R\$ 5.159,50
Total Graduação	3.185		R\$ 65.871,50
MESTRADO - isento - grande refeição	-	R\$ 29,00	R\$ 0,00
MESTRADO - parcial - grande refeição	23	R\$ 25,00	R\$ 575,00
MESTRADO - isento - pequena refeição	-	R\$ 11,00	R\$ 0,00
DOUTORADO - isento - grande refeição	-	R\$ 29,00	R\$ 0,00
DOUTORADO - parcial - grande refeição	-	R\$ 25,00	R\$ 0,00
DOUTORADO - isento - pequena refeição	-	R\$ 11,00	R\$ 0,00
Total Pós-Graduação	23		R\$ 575,00
Demandas institucionais - graduação isentos - grandes refeições	-	R\$ 29,00	R\$ 0,00
Demandas institucionais - graduação isentos - pequenas refeições	-	R\$ 11,00	R\$ 0,00
Demandas institucionais - graduação parcial - grandes refeições	-	R\$ 25,00	R\$ 0,00
Demandas institucionais - graduação parcial - pequenas refeições	-	R\$ 8,50	R\$ 0,00
Total Demandas Institucionais	-		R\$ 0,00
Especificação	Quantidade de Refeições/Mês	Valor Total R\$	
Total Graduação	3.185	R\$ 65.871,50	
Total Pós-Graduação	23	R\$ 575,00	
Total Demandas Institucionais	-	R\$ 0,00	
TOTAL	3.208	R\$ 66.446,50	



Documento assinado eletronicamente por **Felipe Franco Mendes, Coordenador**, em 03/10/2025, às 10:35, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufg.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **5697720** e o código CRC **CCBCC51D**.

Referência: Processo nº 23070.052613/2025-61

SEI nº 5697720



UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS

PLANILHA

Campus Aparecida de Goiânia			
Outubro/2025			
Preços - grande refeição - graduação isento R\$ 29,00; graduação parcial R\$ 25,00			
Preços - pequena refeição - graduação isento R\$ 11,00; graduação parcial R\$ 8,50			
Especificação	Quantidade Refeição/Mês	Valor Unitário	Valor Total R\$
Graduação - isento - grande refeição	547	R\$ 29,00	R\$ 15.863,00
Graduação - parcial - grande refeição	1.412	R\$ 25,00	R\$ 35.300,00
Graduação - isento - pequena refeição	395	R\$ 11,00	R\$ 4.345,00
Graduação - parcial - pequena refeição	553	R\$ 8,50	R\$ 4.700,50
Total Graduação	2.907		R\$ 60.208,50
MESTRADO - isento - grande refeição	-	R\$ 29,00	R\$ 0,00
MESTRADO - parcial - grande refeição	17	R\$ 25,00	R\$ 425,00
MESTRADO - isento - pequena refeição	-	R\$ 11,00	R\$ 0,00
DOUTORADO - isento - grande refeição	-	R\$ 29,00	R\$ 0,00
DOUTORADO - parcial - grande refeição	-	R\$ 25,00	R\$ 0,00
DOUTORADO - isento - pequena refeição	-	R\$ 11,00	R\$ 0,00
Total Pós-Graduação	17		R\$ 425,00
Demandas institucionais - graduação isentos - grandes refeições	-	R\$ 29,00	R\$ 0,00
Demandas institucionais - graduação isentos - pequenas refeições	-	R\$ 11,00	R\$ 0,00
Demandas institucionais - graduação parcial - grandes refeições	-	R\$ 25,00	R\$ 0,00
Demandas institucionais - graduação parcial - pequenas refeições	-	R\$ 8,50	R\$ 0,00
Total Demandas Institucionais	-		R\$ 0,00
Especificação	Quantidade de Refeições/Mês	Valor Total R\$	
Total Graduação	2.907	R\$ 60.208,50	
Total Pós-Graduação	17	R\$ 425,00	
Total Demandas Institucionais	-	R\$ 0,00	
TOTAL	2.924	R\$ 60.633,50	



Documento assinado eletronicamente por **Marley Apolinario Saraiva, Diretor**, em 10/11/2025, às 23:16, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufg.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **5753598** e o código CRC **617C99BA**.

Referência: Processo nº 23070.056176/2025-54

SEI nº 5753598



UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS

PLANILHA

Campus Aparecida de Goiânia			
Novembro/2025			
Preços - grande refeição - graduação isento R\$ 29,00; graduação parcial R\$ 25,00			
Preços - pequena refeição - graduação isento R\$ 11,00; graduação parcial R\$ 8,50			
Especificação	Quantidade Refeição/Mês	Valor Unitário	Valor Total R\$
Graduação - isento - grande refeição	363	R\$ 29,00	R\$ 10.527,00
Graduação - parcial - grande refeição	884	R\$ 25,00	R\$ 22.100,00
Graduação - isento - pequena refeição	267	R\$ 11,00	R\$ 2.937,00
Graduação - parcial - pequena refeição	353	R\$ 8,50	R\$ 3.000,50
Total Graduação	1.867		R\$ 38.564,50
MESTRADO - isento - grande refeição	-	R\$ 29,00	R\$ 0,00
MESTRADO - parcial - grande refeição	10	R\$ 25,00	R\$ 250,00
MESTRADO - isento - pequena refeição	-	R\$ 11,00	R\$ 0,00
DOUTORADO - isento - grande refeição	-	R\$ 29,00	R\$ 0,00
DOUTORADO - parcial - grande refeição	-	R\$ 25,00	R\$ 0,00
DOUTORADO - isento - pequena refeição	-	R\$ 11,00	R\$ 0,00
Total Pós-Graduação	10		R\$ 250,00
Demandas institucionais - graduação isentos - grandes refeições	-	R\$ 29,00	R\$ 0,00
Demandas institucionais - graduação isentos - pequenas refeições	-	R\$ 11,00	R\$ 0,00
Demandas institucionais - graduação parcial - grandes refeições	-	R\$ 25,00	R\$ 0,00
Demandas institucionais - graduação parcial - pequenas refeições	-	R\$ 8,50	R\$ 0,00
Total Demandas Institucionais	-		R\$ 0,00
Especificação	Quantidade de Refeições/Mês	Valor Total R\$	
Total Graduação	1.867	R\$ 38.564,50	
Total Pós-Graduação	10	R\$ 250,00	
Total Demandas Institucionais	-	R\$ 0,00	
TOTAL	1.877	R\$ 38.814,50	



Documento assinado eletronicamente por **Felipe Franco Mendes, Coordenador**, em 03/12/2025, às 15:45, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufg.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **5830366** e o código CRC **AF3277E4**.

Referência: Processo nº 23070.062326/2025-69

SEI nº 5830366



UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS

PLANILHA

Campus Aparecida de Goiânia			
Dezembro/2025			
Preços - grande refeição - graduação isento R\$ 29,00; graduação parcial R\$ 25,00			
Preços - pequena refeição - graduação isento R\$ 11,00; graduação parcial R\$ 8,50			
Especificação	Quantidade Refeição/Mês	Valor Unitário	Valor Total R\$
Graduação - isento - grande refeição	172	R\$ 29,00	R\$ 4.988,00
Graduação - parcial - grande refeição	409	R\$ 25,00	R\$ 10.225,00
Graduação - isento - pequena refeição	142	R\$ 11,00	R\$ 1.562,00
Graduação - parcial - pequena refeição	173	R\$ 8,50	R\$ 1.470,50
Total Graduação	896		R\$ 18.245,50
MESTRADO - isento - grande refeição	-	R\$ 29,00	R\$ 0,00
MESTRADO - parcial - grande refeição	7	R\$ 25,00	R\$ 175,00
MESTRADO - isento - pequena refeição	-	R\$ 11,00	R\$ 0,00
DOUTORADO - isento - grande refeição	-	R\$ 29,00	R\$ 0,00
DOUTORADO - parcial - grande refeição	-	R\$ 25,00	R\$ 0,00
DOUTORADO - isento - pequena refeição	-	R\$ 11,00	R\$ 0,00
Total Pós-Graduação	7		R\$ 175,00
Demandas institucionais - graduação isentos - grandes refeições	-	R\$ 29,00	R\$ 0,00
Demandas institucionais - graduação isentos - pequenas refeições	-	R\$ 11,00	R\$ 0,00
Demandas institucionais - graduação parcial - grandes refeições	-	R\$ 25,00	R\$ 0,00
Demandas institucionais - graduação parcial - pequenas refeições	-	R\$ 8,50	R\$ 0,00
Total Demandas Institucionais	-		R\$ 0,00
Especificação	Quantidade de Refeições/Mês	Valor Total R\$	
Total Graduação	896	R\$ 18.245,50	
Total Pós-Graduação	7	R\$ 175,00	
Total Demandas Institucionais	-	R\$ 0,00	
TOTAL	903	R\$ 18.420,50	



Documento assinado eletronicamente por **Felipe Franco Mendes, Coordenador**, em 02/01/2026, às 11:47, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufg.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **5890414** e o código CRC **201ECEE2**.

Referência: Processo nº 23070.000040/2026-71

SEI nº 5890414

MODELO DE TERMO DE CONTRATO

Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021

**SERVIÇOS SEM REGIME DE DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA – LICITAÇÃO E
CONTRATAÇÃO DIRETA****ÓRGÃO OU ENTIDADE PÚBLICA**

(Processo Administrativo nº 23070.019613/2026-30)

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº xx/xxxx, QUE FAZEM
ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO (A)

.....

E

.....

A Universidade Federal de Goiás, instituição federal de ensino superior e pesquisa, constituída como autarquia educacional de regime especial e vinculada ao Ministério da Educação, criada pela Lei nº 3.834 – C de 14/12/60, com sede no(a) Campus II - Samambaia, na cidade de Goiânia-Go, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 01.567.601/0001-43, neste ato representado(a) pelo(a) Reitora Profª Drª Sandramara Matias Chaves, nomeado(a) pelo Decreto de 18 de novembro de 2025, publicada no DOU de 19 de novembro de 2025, portador da Matrícula Funcional nº 1127037, doravante denominado CONTRATANTE, e o(a) [CONTRATADO], inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº [CNPJ], sediado(a) na [endereço], na cidade de [cidade]/[UF], doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por [nome e função no CONTRATADO], conforme [atos constitutivos da empresa] OU [procuração apresentada nos autos], tendo em vista o que consta no Processo nº 23070.019613/2026-30 e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do(a) Pregão Eletrônico nº 90041/2026, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços comuns de empresa especializada para a prestação de serviços de produção, transporte e distribuição de refeições prontas em marmitas destinadas à comunidade acadêmica da Faculdade de Ciências e Tecnologia (FCT/UFG), compreendendo café da manhã e almoço, sob demanda, em conformidade com as normas vigentes de Vigilância Sanitária, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

1						
2						
3						
...						

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.3.1. O Termo de Referência;
- 1.3.2. O Edital da Licitação;
- 1.3.3. A Proposta do CONTRATADO;
- 1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

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

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

- 2.2.1. Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;
- 2.2.2. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;
- 2.2.3. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;
- 2.2.4. Haja manifestação expressa do CONTRATADO informando o interesse na prorrogação;
- 2.2.5. Seja comprovado que o CONTRATADO mantém as condições iniciais de habilitação; e
- 2.2.6. Não haja registro no Cadastro Informativo de créditos não quitados do setor público federal (Cadin).

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

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

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

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

CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

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

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

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

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

5.1. O valor mensal da contratação é de R\$ **xxxxxx (xxxxxxxxx)**, perfazendo o valor total de R\$ **xxxxxx (xxxxxxxxx)**.

OU

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

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

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

CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO

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

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE

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

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1. São obrigações do CONTRATANTE:

8.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo CONTRATADO, de acordo com o contrato e seus anexos;

8.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

8.1.3. Notificar o CONTRATADO, por escrito, sobre vícios, defeitos incorreções, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto contratual, fixando prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido, total ou parcialmente, às suas expensas, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas;

8.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo CONTRATADO;

8.1.5. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal relativa à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

8.1.6. Efetuar o pagamento ao CONTRATADO do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;

8.1.7. Aplicar ao CONTRATADO as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.1.8. Não praticar atos de ingerência na administração do CONTRATADO, tais como:

8.1.8.1. indicar pessoas expressamente nominadas para executar direta ou indiretamente o objeto contratado;

8.1.8.2. fixar salário inferior ao definido em lei ou em ato normativo a ser pago pelo CONTRATADO;

8.1.8.3. estabelecer vínculo de subordinação com funcionário do CONTRATADO;

8.1.8.4. definir forma de pagamento mediante exclusivo reembolso dos salários pagos;

8.1.8.5. demandar a funcionário do CONTRATADO a execução de tarefas fora do escopo do objeto da contratação; e

8.1.8.6. prever exigências que constituam intervenção indevida da Administração na gestão interna do CONTRATADO.

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

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

8.1.10.1 A Administração terá o prazo de *10 (dez) dias*, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

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

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

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

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

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

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

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

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

9.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização

ou o acompanhamento da execução contratual pelo CONTRATANTE, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

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

9.5.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

9.5.2. certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

9.5.3. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do CONTRATADO;

9.5.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

9.5.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9.34. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo o CONTRATADO relatar ao CONTRATANTE toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;

CLÁUSULA DÉCIMA- OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

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

13.2. O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o CONTRATANTE, mediante justificativa formal de que não dispõe de créditos orçamentários para sua continuidade ou de que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

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

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

13.4. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133, de 2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

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

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

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

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

13.8.1. Do balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

13.8.2. Da relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.8.3. Das indenizações e multas.

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

13.10. O CONTRATANTE poderá ainda:

13.10.1. nos casos de obrigação de pagamento de multa pelo CONTRATADO, reter a garantia prestada a ser executada, conforme legislação que rege a matéria; e

13.10.2. nos casos em que houver necessidade de ressarcimento de prejuízos causados à Administração, nos termos do inciso IV do art. 139 da Lei nº 14.133, de 2021, reter os eventuais créditos existentes em favor do CONTRATADO decorrentes do contrato.

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES

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

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

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

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

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DOS CASOS OMISSOS

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

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

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

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA– FORO

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

[Local], [dia] de [mês] de [ano].

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-

2-

ANEXO III

MODELO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021



UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS

DIRETORIA DE COMPRAS

Processo Administrativo nº 23070.019613/2026-30

Ata de Registro de Preços nº xx/xxxx

A Universidade Federal de Goiás, instituição federal, de ensino superior e pesquisa, constituída como autarquia educacional de regime especial e vinculada ao Ministério da Educação, criada pela Lei nº 3.834 – C de 14/12/60, com sede no Campus II – Samambaia, na cidade de GoiâniaGo, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 01.567.601/0001-43, neste ato representado(a) pelo(a) sua Reitora Profª Drª Sandramara Matias Chaves, portador da matrícula funcional nº 1127037, nomeado(a) pelo Decreto de 18 de novembro de 2025, publicada no Diário Oficial da União de 19 de novembro de 2025, considerando o julgamento da *licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica*, para REGISTRO DE PREÇOS nº/202..., publicada no de/...../202....., processo administrativo n.º 23070.019613/2026-30, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no *Edital de licitação*, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual contratação de serviços comuns de empresa especializada para a prestação de serviços de produção, transporte e distribuição de refeições prontas em marmitas destinadas à comunidade acadêmica da Faculdade de Ciências e Tecnologia (FCT/UFG), compreendendo café da manhã e almoço, sob demanda, em conformidade com as normas vigentes de Vigilância Sanitária, especificado(s) no(s) item(ns) 1.1 do Termo de Referência, anexo I do *edital de licitação* n.º 90041/2026, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

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

Item do TR	Fornecedor <i>[razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante]</i>
------------------	--

X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Unitário	Prazo garantia ou validade

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

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

3.1. O órgão gerenciador será a UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS.

3.2. Além do gerenciador, não há órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços.

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS (item obrigatório)

4.1. Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

4.1.1. apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;

4.1.2. demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e

4.1.3. consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.

4.2. A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.

4.2.1. O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.

4.3. Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

4.4. O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.

4.5. O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 4.1.

Dos limites para as adesões

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

4.7. O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os

participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.

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

Vedação a acréscimo de quantitativos

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

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

- 5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.
- 5.1.1. Em caso de prorrogação da ata, *poderá* ser renovado o quantitativo originalmente registrado.
- 5.1.2. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.
- 5.1.3. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.
- 5.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.
- 5.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 5.4. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:
- 5.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no *edital* e se obrigar nos limites dela;
- 5.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

- 5.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e
- 5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.
- 5.4.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.
- 5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.
- 5.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.
- 5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
- 5.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no *edital*; e
- 5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.
- 5.8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.
- 5.9. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.
- 5.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.
- 5.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.
- 5.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 5.7, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.
- 5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do *edital*, poderá:
- 5.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

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

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

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

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

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

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

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

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

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

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

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

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

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

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

7.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem

negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

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

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

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

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

- 8.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.
- 8.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.
- 8.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 8.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

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

- 9.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:
- 9.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;
 - 9.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;
 - 9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou
 - 9.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.
 - 9.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.
- 9.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.
- 9.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.
- 9.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:
- 9.4.1. Por razão de interesse público;
 - 9.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou
 - 9.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

10. DAS PENALIDADES

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

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

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

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

11. CONDIÇÕES GERAIS

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

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

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em (....) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

Local e data

Assinaturas

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

Anexo

Cadastro Reserva

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

Item do TR	Fornecedor <i>[razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante]</i>							
X	Especificação	Marca <i>(se exigida no edital)</i>	Modelo <i>(se exigido no edital)</i>	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Unitário	Prazo garantia ou validade

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

Item do TR	Fornecedor <i>[razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante]</i>							
X	Especificação	Marca <i>(se exigida no edital)</i>	Modelo <i>(se exigido no edital)</i>	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Unitário	Prazo garantia ou validade



UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
DIRETORIA DE COMPRAS

Anexo IV
MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

À UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS.

A empresa _____, inscrita no CNPJ nº _____, localizada a _____, Fone/Fax: _____, e-mail: _____, vem perante a Coordenação de Licitações da Diretoria de Compras da Universidade Federal de Goiás apresentar sua proposta de preços para contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de produção, transporte e distribuição de refeições prontas em marmitas destinadas à comunidade acadêmica da Faculdade de Ciências e Tecnologia (FCT/UFG), compreendendo café da manhã e almoço, sob demanda, em conformidade com as normas vigentes de Vigilância Sanitária objeto do Pregão Eletrônico nº 90041/2026.

Os serviços serão prestados conforme previsto no Termo de Referência.

A descrição, o valor unitário, marca, fabricante, unidade de medida, a quantidade para o item único da licitação supracitada, bem como o valor total da proposta seguem na tabela abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	FABRICANTE	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01							
VALOR TOTAL GLOBAL DA PROPOSTA: (R\$ escrever valor (valor numérico em moeda e por extenso)).							

DADOS BANCÁRIOS DA EMPRESA:

Banco Agência Conta -Corrente

VALIDADE DA PROPOSTA: Esta proposta de preços tem validade de 90 (noventa) dias a contar da data de sua apresentação.

Para os fins legais de apresentação da presente proposta de preços firmo as seguintes declarações:

- 1 - que estou ciente de todas as condições de fornecimento e locais de entrega;
- 2 - que nos valores propostos para o item desta proposta estão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens/produtos;
- 3 - sob as sanções cabíveis, em observância à legislação de sustentabilidade que:
 - Os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2;
 - Os produtos serão entregues, preferencialmente, acondicionados em embalagens individuais adequadas e confeccionadas a partir de produtos recicláveis, comportando o menor volume possível, e que as mesmas garantem a máxima proteção dos produtos durante o transporte e o armazenamento.
 - Os produtos não contêm substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva rohs (restriction of certain hazardous substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs).
 -listar outras ações sustentáveis praticadas pela Proponente, se houver.....

DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL OU PROCURADOR QUE ATUARÁ NA COMUNICAÇÃO ENTRE A CONTRATADA E A CONTRATANTE E ASSINARÁ A ATA DE REGISTRO DE PREÇOS NO SEI/UFG - SISTEMA ELETRÔNICO DE INFORMAÇÕES E QUE RECEBERÁ A NOTA DE EMPENHO, PARA A VENDA DOS PRODUTOS/BENS PARA UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS:

Nome completo: _____

E-mail do fornecedor: _____

Telefone (s) do fornecedor: _____

Endereço da Empresa: _____

Data de início das atividades da empresa no endereço atual: _____

CPF: _____

Carteira de Identidade: _____

Estado Civil: _____

Nacionalidade: _____

Cargo que ocupa na empresa: _____

OBSERVAÇÃO 1: o prazo de validade da proposta pode ser maior que 90 (noventa) dias, bastando para isso o fornecedor entender que tem condições financeiras de assim o fazer.

OBSERVAÇÕES GERAIS: Outras informações pertinentes aos itens também poderão ser incluídos pelos fornecedores na proposta de preços. Após preencher o modelo de proposta e apor o timbre da empresa o fornecedor deve apagar todas as observações e orientações de preenchimento deste modelo.

LOCAL/DATA

**ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA
(PREFERENCIALMENTE ASSINATURA DIGITAL)**



UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
DIRETORIA DE COMPRAS

ANEXO V – ORIENTAÇÕES SOBRE O CADASTRO DE USUÁRIO EXTERNO – SISTEMA SEI/UFG

O Centro de Informação, Documentação e Arquivo (Cidarq), no uso das atribuições disciplina os procedimentos para habilitação de cadastro de usuários externos no Sistema Eletrônico de Informações (SEI) no âmbito da Universidade Federal de Goiás (UFG):

1. Entende-se por "usuários externos" as pessoas físicas, representantes de pessoa jurídica ou não, que necessitem peticionar, visualizar ou assinar documentos no SEI no âmbito da UFG e que não possuam acesso direto ao sistema.

1.1. Os usuários externos, mediante credenciamento, poderão:

I. Acompanhar o trâmite de processos e documentos de seu interesse, por prazo determinado, mediante autorização da unidade responsável pela informação;

II. Assinar e peticionar eletronicamente documentos de seu interesse.

1.2. O credenciamento de usuário externo é ato pessoal e intransferível e dar-se-á a partir do preenchimento do formulário de cadastro disponível no [Portal UFG Virtual](#).

1.2.1. O cadastro, em regra, será realizado apenas uma vez para cada pessoa física.

1.2.2. Em caso de perda de acesso ou inconsistência de dados um novo cadastro poderá ser solicitado, conforme procedimentos previstos no item 2 desta Orientação:

2. Para validação do cadastro de usuário externo no SEI-UFG o usuário deverá encaminhar ao e-mail sei@ufg.br cópia digital do Termo de Concordância e Veracidade, cópia digital de documento oficial de identificação com foto que contenha o número de CPF e, se representante de empresa, cópia da última atualização do Contrato Social da empresa que representa.

I. [O Termo de Declaração de Concordância e Veracidade](#) deve ser preenchido, datado, assinado e preservado pelo interessado.

a) o Termo de Concordância e Veracidade deve ser, preferencialmente, assinado com certificado digital padrão ICP-Brasil e passível de validação no verificador de conformidade do padrão de assinatura digital ICP-Brasil;

b) na impossibilidade de atendimento do item a, o usuário deverá assinar o Termo de Concordância e Veracidade, digitalizá-lo e utilizar conta de e-mail institucional de sua empresa ou instituição à qual esteja vinculado para o envio à UFG.

c) na impossibilidade de atendimento dos itens a ou b, o usuário deverá enviar além do Termo de Declaração de Concordância e Veracidade, devidamente assinado, a imagem pessoal digital (fotografia) com documento de identificação oficial com foto em mãos de forma a complementar a certificação de identidade do usuário.

II. O documento de identificação oficial com foto deve conter o número de Cadastro de Pessoa Física (CPF) ou, se estrangeiro, Passaporte ou Registro Nacional de Estrangeiros (RNE);

III. A cópia do Contrato Social ou Alteração Contratual deve ser atualizada e deve acompanhar os demais documentos quando se tratar de representante de empresa.

a) Os documentos listados nos incisos I, II e III devem ser enviados, preferencialmente, como cópias digitais coloridas.

3. O recebimento da documentação ficará registrado em processo no SEI:

3.1. O processo será iniciado com o assunto: “Informática: Cadastro de usuários externos no SEI”;

3.2. Os documentos listados no item 02 serão inseridos no processo como documentos externos juntamente com a cópia do e-mail enviado pelo interessado;

3.3. O interessado será comunicado por e-mail e o processo deverá ser concluído na unidade;

3.4. Cabe ao Cidarq a instrução do processo e a validação do cadastro de usuário externo.

4. A UFG poderá solicitar, a qualquer momento, documentação complementar para efetivação da validação do cadastro, assim como requisitar a apresentação de originais ou cópias autenticadas em cartório, definindo um prazo para o atendimento da solicitação, quando os documentos não forem suficientes para comprovação de identificação do usuário.

4.1. O credenciamento de usuário externo será indeferido ou desativado no descumprimento das exigências de apresentação de documentação solicitada pela UFG;

4.2. O cadastro de usuário externo será efetivado apenas após a apresentação dos documentos requeridos, sendo eventuais prejuízos decorrentes de atrasos na entrega da documentação de inteira responsabilidade do usuário.

4.3. Digitalizações que estejam ilegíveis serão desconsideradas e o usuário será contatado para providenciar novo envio da documentação.

5. Ao obter credenciamento o usuário externo aceita incondicionalmente os termos e condições que regem o processo eletrônico e o sistema SEI e assume responsabilidade civil, penal e administrativa pelo uso do login e senha, que lhe são exclusivos, bem como pelo uso indevido do sistema.

6. Havendo suspeita de fraude no cadastro de usuário externo, assim como no uso do sistema por parte do mesmo e/ou de terceiros, o servidor que tiver conhecimento deverá comunicar às

autoridades competentes para que seja instaurado procedimento investigativo para apuração dos fatos.

6.1. A instauração de procedimentos investigativos por parte de outros Órgãos não isenta a UFG da responsabilidade de apurar os fatos internamente, na instância administrativa, e de adotar ações para que os mesmos não voltem a se repetir.

7. Situações não previstas ou dúvidas referentes aos procedimentos para o cadastro externo de usuário do SEI serão dirimidas pelo Cidarq através dos telefones (62) 3521-1089/1041/1056 ou através do e-mail sei@ufg.br.