



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MJSP - POLÍCIA FEDERAL
SERVIÇO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS - SELIC/CLOG/DIREN-ANP/PF

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 9000/2025
(Processo Administrativo nº 08204.001233/2024-21)

Torna-se público que a **DIRETORIA DE ENSINO DA ACADEMIA NACIONAL DE POLÍCIA**, por meio do SERVIÇO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS - SELIC/CLOG/DIREN-ANP, sediada na Rodovia DF 001 KM – 02, Setor Habitacional, Taquari – Lago Norte, CEP: 71559-900 - Brasília – DF, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: 03/02/2025

Horário: 10:00 horas - Horário de Brasília.

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

Critério de Julgamento: Maior Desconto por GRUPO.

Modo de Disputa: aberto e fechado

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a prestação de forma contínua, do serviço de alimentação, com preparo e fornecimento de refeições, lanches e bebidas não alcoólicas, a fim de atender às demandas de restaurante e lanchonete, diários e sob demanda, para atender as necessidades da Diretoria de Ensino da Academia Nacional de Polícia - DIREN-ANP/PF, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

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

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

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

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

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

2.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos

Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

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

2.5. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#), nos limites previstos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#) e do Decreto n.º 8.538, de 2015.

2.6. Não poderão disputar esta licitação:

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

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

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

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

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

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

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

2.6.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

2.6.9. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

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

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

2.7. O impedimento de que trata o item 3.7.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.8. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.7.2 e 3.7.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

2.10. O disposto nos itens 2.6.2 e 2.6.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que

inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

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

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

3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

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

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

3.4.1. 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;

3.4.2. 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](#);

3.4.3. 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](#);

3.4.4. 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.

3.5. 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](#).

3.6. 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](#).

3.6.1. 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;

3.6.2. 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.

3.7. A falsidade da declaração de que trata os itens 3.4 ou 3.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

3.8. 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

3.13. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.11 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

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

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

4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

4.1.1. valor unitário ou desconto e total do item;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 0,10 (dez centavos).

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

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

5.11. Será seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

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

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

5.11.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

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

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

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

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

5.14. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

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

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

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

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

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

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

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

melhor oferta.

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

5.18.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no [art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021](#), nesta ordem:

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

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

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

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

5.18.1.5. No caso de inexistência de regulamentação para aplicação dos itens 5.18.1.2, 5.18.1.3 e 5.18.1.4 ou persistindo o empate, será realizado sorteio em sessão pública entre os licitantes empatados.

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

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

5.19.2. empresas brasileiras;

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

5.19.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da [Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009](#).

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

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

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

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

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

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

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

6. DA FASE DE JULGAMENTO

6.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no [art. 14 da Lei nº 14.133/2021](#), legislação correlata e no item 3.7 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

- 6.1.1. SICAF;
- 6.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e
- 6.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

6.2. 7.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o [artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992](#).

6.3. 7.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. ([IN nº 3/2018, art. 29, caput](#))

- 6.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. ([IN nº 3/2018, art. 29, §1º](#)).
- 6.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. ([IN nº 3/2018, art. 29, §2º](#)).
- 6.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

6.4. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 3.5.1 e 4.6 deste edital.

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

6.6. Será desclassificada a proposta vencedora que:

- 6.6.1. contiver vícios insanáveis;
- 6.6.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
- 6.6.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- 6.6.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 6.6.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

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

6.7.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

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

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

6.9. 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.

6.10. 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;

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

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

6.11. 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.

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

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

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

7. DA FASE DE HABILITAÇÃO

7.1. Os documentos previstos no item 08 do Termo de Referência são necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos [arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

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

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

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

7.4. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por e-mail.

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

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

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

7.8. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas

propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

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

7.9.1. O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendado através do e-mail: semai.diren.anp@pf.gov.br; clog.diren.anp@pf.gov.br ou através dos telefones: (61) 2024-8834 ou (61) 2024-8814, de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.

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

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

7.10.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. ([IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º](#)).

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

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

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

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

7.12.2. 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](#).

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

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

7.13.2. 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.

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

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

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

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

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

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

7.18. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação ([art. 4º do Decreto nº 8.538/2015](#)).

7.19. 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.

8. DOS RECURSOS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico: www.pf.gov.br.

9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

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

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

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

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

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

9.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

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

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

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

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

9.1.5. fraudar a licitação

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

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

9.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

9.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

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

9.1.8. praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013](#).

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

9.2.1. advertência;

9.2.2. multa;

9.2.3. impedimento de licitar e contratar e

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

9.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

9.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

9.3.2. as peculiaridades do caso concreto

9.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

9.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

9.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **05 (cinco) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.

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

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

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

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

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

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

9.9. 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 9.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do [art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022](#).

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

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

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

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

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

10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

certame.

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

10.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelo seguinte meio: e-mail: selic.diren.anp@pf.gov.br.

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

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

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

11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

11.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico [www.comprasnet.gov.br].

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

11.11.1. ANEXO I - Termo de Referência, SEI nº 39114577;

11.11.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar, SEI nº 38988137;

11.11.2. ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato, SEI nº 38559252;

11.11.3. ANEXO III – Modelo de Proposta de Preços, SEI nº 37901201;

11.11.4. ANEXO IV - Modelo de Declaração de Vistoria ou Declaração de Dispensa de Vistoria, SEI nº 37901231.

Delegado de Polícia Federal
Diretor de Ensino da Academia Nacional de Polícia- Substituto
DIREN-ANP/PF



Documento assinado eletronicamente por **NELSON LEVY KNEIP DE FREITAS MACEDO**,
Diretor(a) - Substituto(a), em 16/01/2025, às 18:54, conforme horário oficial de Brasília, com
fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
[https://sei4.pf.gov.br/sei/controlador_externo.php?
acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0&cv=39158611&crc=D6620C14](https://sei4.pf.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0&cv=39158611&crc=D6620C14).
Código verificador: **39158611** e Código CRC: **D6620C14**.

Referência: Processo nº 08204.001233/2024-21

SEI nº 39158611



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MJSP - POLÍCIA FEDERAL

SETOR DE PLANEJAMENTO, LICITAÇÕES E CONTRATOS - SEPLAN/SELIC/CLOG/DIREN-ANP/PF

LICI. TERMO DE REFERÊNCIA Nº 38864002/2024-SEPLAN/SELIC/CLOG/DIREN-ANP/PF

Processo nº 08204.001233/2024-21

MODELO DE TERMO DE REFERÊNCIA

Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021

**SERVIÇOS COM E SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA, OBRAS E SERVIÇOS DE
ENGENHARIA, EXCETO TIC**

LICITAÇÃO E CONTRATAÇÃO DIRETA

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação de Prestação de forma contínua, do serviço de alimentação, com preparo e fornecimento de refeições, lanches e bebidas não alcoólicas, a fim de atender às demandas de restaurante e lanchonete, diários e sob demanda, na Academia Nacional de Polícia, em Brasília/DF conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL POR (KG)	VALOR TOTAL ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO (DIÁRIO)
1	1	Restaurante – Café da manhã (self service)	15210	Valor Quilograma (Kg)	250 (Kg)	R\$ 28,87	R\$ 7.217,50
	2	Restaurante – Almoço (self service)	15210	Valor Quilograma (Kg)	350 (Kg)	R\$ 50,60	R\$ 17.710,00
	3	Restaurante – Jantar (self service)	15210	Valor Quilograma (Kg)	175 (Kg)	R\$ 49,18	R\$ 8.606,50

4	Lanchonete - Valor médio de lanches	15210	Valor médio de lanches	700 (lanches)	R\$ 11,28	R\$ 7.896,00
----------	--	-------	------------------------	---------------	------------------	--------------

1.1.1. O valor estabelecido para o preço médio dos lanches foi a soma da média dos itens líquidos com a média dos itens sólidos do subitem 8.8 do Estudo Preliminar e 3.20 do Presente TR, gerando a seguinte formula:

$$\text{Preço médio estimado lanches} = \mu_L + \mu_S$$

Sólido S	
DESCRIÇÃO	PREÇO MÉDIO
SANDUÍCHE QUENTE	R\$ 5,35
EMPADA	R\$ 6,36
SALGADO	R\$ 5,43
PÃO DE QUEIJO	R\$ 3,35
OMELETE com recheios	R\$ 12,03
SANDUÍCHES NATURAIS	R\$ 5,80
TAPIOCA	R\$ 5,33
TAPIOCA RECHEADA	R\$ 10,07
BOLO	R\$ 3,56
μ_S	R\$ 6,36

Líquido L	
DESCRIÇÃO	PREÇO MÉDIO
SUCOS NATURAIS	R\$ 5,66
SUCO DE POLPA	R\$ 6,37
VITAMINA	R\$ 5,97
SALADA DE FRUTAS	R\$ 7,56
REFRIGERANTES	R\$ 5,40
ÁGUA MINERAL COM GÁS	R\$ 3,76

ÁGUA MINERAL SEM GÁS	R\$ 2,96
CAFÉ ESPRESSO	R\$ 4,66
CAFÉ COADO	R\$ 2,06
CHÁ	R\$ 4,80
JL	R\$ 4,92

1.2. Os serviços serão prestados no endereço abaixo:

item	Local da prestação do serviço	área em metros quadrados
1	Restaurante da Academia Nacional de Polícia localizada na Rodovia DF-001, KM 02, Setor Habitacional, Taquari - Lago Norte, Brasília - DF, 71559-900	1.059,49 metros quadrados
2	Lanchonete da Academia Nacional de Polícia localizada no bloco J, na Rodovia DF-001, KM 02, Setor Habitacional, Taquari - Lago Norte, Brasília - DF, 71559-900	125,91 metros quadrados

1.3. *Os serviços objeto desta contratação são caracterizados como **comuns** conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.*

1.4. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum de fornecimento de lanches e refeições (CATSER 15210).

1.4.1. A contratação abrange café da manhã, almoço, jantar, sobremesas, lanches e itens sob demanda para o atendimento de eventos.

1.4.2. A estimativa de quantidades durante a realização dos cursos de formação profissional é de 500 refeições de café da manhã, 600 refeições de almoço e 500 refeições de jantar, vendidas por peso, calculado em quilograma. Fora do período de curso de formação profissional a estimativa é de 100 refeições de almoço, vendidas por peso, calculado em quilograma.

1.4.3. A contratação prevê ainda o fornecimento de lanches, vendidos em unidade, bem como itens fornecidos sob demanda da Academia Nacional de Polícia durante a realização de eventos. A estimativa de venda é de 250 lanches durante a realização dos cursos de formação profissional e de 50 lanches fora desse período. Quanto à estimativa de eventos é de 2 eventos semestrais onde refeições serão vendidas em pratos individuais.

1.4.4. Os valores médios e de referência de almoço R\$ 50,60 e de jantar é de R\$ 49,18 (média dos preços cotados em outros órgãos); os valores médios e de referência de sobremesa é de R\$ 29,62 (média de preços cotados em outros órgãos); e os valores médios de café da manhã é de R\$ 28,87 (média dos preços cotados em outros órgãos).

1.5. A contratação deverá se dar através da escolha da proposta mais vantajosa, na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, pelo tipo MAIOR DESCONTO, critério de julgamento MAIOR DESCONTO POR GRUPO para a contratação de serviço de alimentação.

1.5.1. Visando garantir a viabilidade e exequibilidade do contrato, a obrigatoriedade de fornecimento de alimentos para o restaurante e para a lanchonete estará vinculada a uma mesma empresa.

1.5.2. Considerando que no item lanchonete a lista de alimentos a serem fornecidas não é exaustiva, será utilizado o maior desconto como referencial para mensuração de eventual adição de item na lanchonete (como por exemplo variedades de doces, chocolates, balas entre outros), que sofrerão o desconto estipulado na fase de lances pelo licitante vencedor, com a finalidade de evitar distorções nos

preços cobrados dos usuários da lanchonetes.

1.5.3. A prestação dos serviços por mais de uma empresa não é viável em virtude da indisponibilidade de espaço para abrigar diversas empresas para a prestação dos serviços. A preparação de ambientes distintos para abrigar as CONTRATADAS acarretaria um elevado custo de Administração. Deste modo, o parcelamento em diversos itens poderia acarretar prejuízos na prestação dos serviços.

1.5.4. Do ponto de vista financeiro, a subdivisão em itens traria perda da economia de escala, uma vez que a prestação de serviço por empresas distintas traria aumento dos custos aos licitantes vencedores, além dos custos elevados para a preparação dos espaços para abrigar essas empresas. Considerando o exposto, a contratação por lote justifica-se econômica e viável para a administração.

1.6. Os serviços objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.7. A contratação deverá atender aos padrões de qualidade estabelecidos pelo Conselho Federal de Nutrição e incluir opções veganas e saudáveis (light), entre as refeições oferecidas.

1.8. A exploração dos espaços do restaurante e lanchonete da Academia Nacional de Polícia, será por meio de cessão de uso.

1.9. A contratação será de execução continuada, com a possibilidade de mobilização e desmobilização dos serviços, solicitada com antecedência mínima pré-fixada pela Academia Nacional de Polícia quando da realização de cursos de formação ou demais cursos.

1.10. Considerando a sazonalidade dos eventos, onde se observa uma grande oscilação do público consumidor que frequenta esta casa de ensino fora dos períodos em que ocorre curso de formação profissional, justificaria desconto na contrapartida de utilização das suas dependências nos períodos de pequena demanda, amenizando os custos para manutenção pela empresa, ou ainda, a critério da empresa vencedora a desmobilização dos serviços desde que retomando suas atividades dentro do prazo estipulado pela Academia Nacional de Polícia.

1.11. A contratação inclui o fornecimento de itens de refeição por pessoa, conforme pedido sob demanda, visando atendimento de eventos realizados pela Academia Nacional de Polícia.

1.12. A empresa deverá explorar a atividade de restaurante e lanchonete com a cobrança direta do preço ao consumidor. Portanto, caracteriza-se como elemento acessório do Termo de Contrato o caráter mercantil da exploração desse espaço público.

1.13. O pagamento das refeições no restaurante será efetuado diretamente pelo usuário à CONTRATADA, no caixa, em moeda corrente, cartão de débito/crédito, pix ou tíquete-refeição. Neste último caso, fica vedado qualquer desconto em relação ao seu valor facial. Para o troco, a CONTRATADA deverá manter dinheiro fracionado em quantidade suficiente

1.14. A CONTRATANTE não se responsabilizará por qualquer débito assumido pelos usuários do restaurante e lanchonete.

1.15. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da CONTRATADA e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

1.16. O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, prorrogáveis até o limite de 10 (dez) anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021, tendo em vista que a Academia Nacional de Polícia desenvolve cursos de formação e de capacitação profissional de forma continuada no bojo de suas competências, bem como autoriza a utilização de suas instalações para a realização de cursos de formação profissional de outros órgãos públicos e a disponibilização de restaurante e de lanchonete durante a realização destes eventos é requisito essencial para o bom desenvolvimento das atividades previstas, evitando deslocamentos externos e garantido, entre outros aspectos, a segurança alimentar dos alunos e profissionais envolvidos nas atividades de ensino.

1.17. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

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

- I) ID PCA no PNCP: 00394494000136-0-000007/2024;;
- II) Data de publicação no PNCP: 20/05/2023;
- III) Id do item no PCA: 182;
- IV) Classe/Grupo: 632;
- V) Identificador da Futura Contratação: 200340-90023/2023;

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

3.1. A descrição da solução como um todo, conforme evidenciado nos Estudos Preliminares, abrange a prestação do serviço de fornecimento de lanches e refeições para os alunos dos cursos de formação profissional, servidores e colaboradores da Academia Nacional de Polícia. Os serviços compreendem, obrigatoriamente, refeições no sistema self service, com almoço, jantar e sobremesas, café da manhã colonial, lanchonete e itens sob demanda para atendimento de eventos.

3.2. A contratação dar-se-á agrupada em ítem único visando a obtenção de economia em escala e melhor proposta de preços para o usuário final tornando a contratação economicamente mais vantajosa e também mais equilibrada do ponto de vista da sustentabilidade ao longo do tempo.

3.3. Áreas a serem cedidas: 1.059,49 m² (restaurante) e 125,91 m² (lanchonete), conforme dados das últimas contratações (Processos SEI Nº 08204.002334/2017-90 e SEI nº 08204.000237 /201681).

3.4. O quantitativo estimado de refeições em dias úteis é de:

Durante o curso de formação profissional em dias úteis:

- 3.5.1. Desjejum: 500 refeições;
- 3.5.2. Almoço: 600 refeições;
- 3.5.3. Jantar: 500 refeições;
- 3.5.4. Lanchonete: 250 lanches.

Fora do período de curso de formação profissional:

- 3.6.1. Almoço: 100 refeições;
- 3.6.2. Lanchonete: 50 lanches

3.7. Durante os cursos de formação profissional as refeições de café da manhã, almoço e jantar deverão ser fornecidas aos alunos e servidores em serviço também nos finais de semana e feriados. Estimase uma redução de 30% no número de refeições em dias não úteis.

3.8. A contratação deverá atender aos padrões de qualidade estabelecidos pelo Conselho Federal de Nutrição e incluir opções veganas e saudáveis (light), entre as refeições oferecidas.

3.9. A indicação dos quantitativos mencionados acima não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte da Academia Nacional de Polícia, que não poderá ser responsabilizada, também, por variações na quantidade de refeições ou lanches a serem servidos pela licitante vencedora.

3.10. As refeições do restaurante serão fornecidas nos intervalos de 6h às 9h (café da manhã); 11h às 14h30min (almoço) e 18h às 21h30min (jantar); A lanchonete deverá funcionar das 9h às 17h. Nos finais de semana e feriados o horário de funcionamento da lanchonete poderá ser diferenciado.

3.11. A Academia Nacional de Polícia, mediante comunicação escrita à CONTRATADA, com antecedência mínima de 72h (setenta e duas horas), poderá solicitar a alteração dos horários de

funcionamento do restaurante e da lanchonete.

3.12. Quanto aos domingos e feriados, a estimativa de refeições servidas deverá ser informada semanalmente à CONTRATADA por meio da Divisão de Execução de Cursos - DEEC/CGDE /DIREN ANP/PF, após levantamento junto às turmas, para que haja programação do quantitativo sem prejuízo aos alunos e à empresa CONTRATADA, evitando o desperdício ou a falta de alimentos.

3.13. Eventualmente, podem ocorrer aulas no período noturno, até às 22h, que serão comunicadas ao preposto da CONTRATADA com antecedência.

3.14. Outras situações de liberação ou não dos alunos será de competência da Direção da Academia Nacional de Polícia, normalmente após 30 (trinta) dias do curso inicializado e em virtude do comportamento das turmas, cuja divulgação ao preposto será realizada previamente.

3.15. A Cessionária deverá dispor diariamente de quantidade suficiente de mão de obra especializada e treinada para o preparo e distribuição das refeições e lanches durante todo o horário de funcionamento;

3.16. A critério da empresa em acordo com a Administração a empresa poderá utilizar o restaurante da Academia como base para preparação de refeições, marmitas e etc visando o fornecimento externo

3.17. A contratação será de execução continuada com a possibilidade de mobilização e desmobilização dos serviços, solicitada com antecedência mínima pré-fixada pela Academia Nacional de Polícia quando da realização de cursos de formação ou demais cursos.

3.18. A contratada será informada com antecedência mínima de 30 (trinta) dias para o início dos cursos de grande capacidade, ou seja, cursos com mais de 500 (quinhentos) alunos e com mínimo de duração de 60 (sessenta) dias para fins de mobilização, através de OS (Ordem de Serviço) que conterá as seguintes informações: Local; data do evento; duração prevista; serviços a serem disponibilizados.

3.19. Prazo para mobilização do restaurante e da lanchonete para serviços visando atender cursos com até 499 (quatrocentos e noventa e nove) alunos será de 15 (quinze) dias, através de OS (Ordem de Serviço) contendo os dados do subitem 3.9.1.

3.20. O prazo para mobilização do restaurante e da lanchonete para serviços visando atender cursos com até 50 (cinquenta) pessoas será de 10 (dez) dias através de OS (Ordem de Serviço) contendo os dados do subitem 3.0.1.

3.21. A Cessionária deverá manter no local de trabalho nutricionista com registro no Conselho Regional de Nutrição - CRN, para atender com eficiência os serviços contratados.

3.22. Os serviços a serem executados deverão obedecer rigorosamente às normas e códigos aplicáveis.

3.23. O peso do quilo (Kg) e do peso do prato deve estar visível. O restaurante self-service pode ofertar também guloseimas (chocolates, balas, picolés, sorvetes...) no ambiente do caixa de pagamento.

3.24. Os alimentos deverão ser preparados dentro de padrões higiênico-sanitários adequados, de acordo com as normas de manipulação e preparação de alimentos, compreendendo, dentre outras: a Resolução nº 33, de 09/11/1977, da ANVISA; a Lei nº 8.078, de 11/09/1990 – CDC; a Resolução RDC nº 216, de 15/09/2004, da ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação; e o Decreto nº 32.568, de 09/12/2010, do Governo do Distrito Federal, que aprova a atualização do Código Sanitário do Distrito Federal e Código de Defesa do Consumidor.

3.25. As refeições de café da manhã, almoço e jantar serão fornecidas no sistema “self-service”, por peso. A lanchonete venderá lanches rápidos como salgados, sucos, refrigerantes, guloseimas... Tanto as refeições quanto os lanches serão custeados pelos usuários (alunos, servidores e colaboradores da Academia Nacional de Polícia).

3.26. A empresa deverá explorar a atividade de restaurante e lanchonete com a cobrança direta do preço ao consumidor. Portanto, caracteriza-se como elemento acessório do Termo de Contrato o caráter mercantil da exploração desse espaço público. A exploração dos espaços dos restaurantes e lanchonetes da Academia Nacional de Polícia, será por meio de cessão de uso.

3.27. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da

CONTRATADA e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

3.28. O pagamento das refeições no restaurante será efetuado diretamente pelo usuário à CONTRATADA, no caixa, em moeda corrente, cartão de débito/crédito, pix ou tíquete-refeição. Neste último caso, fica vedado qualquer desconto em relação ao seu valor facial. Para o troco, a CONTRATADA deverá manter dinheiro fracionado em quantidade suficiente;

3.29. A CONTRATADA cobrará o preço/kg de acordo com o valor ofertado na licitação, podendo cobrar preço diferenciado para fornecimento de refeição em embalagem descartável, desde que o alimento servido seja somente carne ou qualquer outra preparação que justifique preços diferenciados, devendo fazer a prévia divulgação desses valores;

3.30. A CONTRATANTE não se responsabilizará por qualquer débito assumido pelos usuários do restaurante e lanchonete.

3.31. A CONTRATADA deverá manter em local visível uma tabela de preços impressa, tipo cartaz, dos principais produtos postos para comercialização no restaurante e na lanchonete.

3.32. A tabela de preços deverá ser devidamente aprovada pela CONTRATANTE, sendo vedada a inclusão de taxas nos preços da tabela ou sua cobrança à parte.

3.33. Indicadores básicos para o cardápio do Restaurante - Café da Manhã:

Item	Composição Mínima Exigida
Pães	Pão francês Pão de forma Pão de forma integral Pão variado (brioche, pão careca, etc) Torradás Pão de queijo
Biscoitos	Água e Sal ou Cream Cracker Integral ou roscas
Bolos	Simples (Cenoura, Mandioca, laranja, milho, fubá, etc) Integral (Banana, Maçã, etc) Variado (Chocolate, prestígio, cenoura com cobertura, etc) Mínimo 3 opções sendo uma isenta de glúten, de lactose e sem adição de açúcar)
Leite	Desnatado Integral Zero Lactose
Café	Adoçado Sem açúcar
Iogurtes ou derivados do leite	Iogurte integral Iogurte desnatado Requeijão Requeijão light

Outras fontes de Carboidratos	Tapioca, Cuscuz, Salgados assados
Cereais	Cereais matinais com açúcar Cereais matinais sem açúcar
Recheios para Cuscuz, Omelete e Tapioca	Recheios para Cuscuz, Omelete e Tapioca, no mínimo 4 opções diariamente (ovos, carne moída, carne seca desfiada, frango desfiado, linguiça, queijo)
Queijos	Muçarela Minas frescal Prato
Embutidos	Peito de peru ou presunto de peru Presunto suíno Blanquet de peru
Outros pratos proteicos (chapa)	Ovos mexidos Salsicha Omeletes
Suco de fruta natural: Pelo menos 3 tipos	Laranja Variado
Chás quentes: Pelo menos 2 tipos	erva doce, maracujá, cidreira, camomila, hortelã...
Vitaminas	de frutas com leite
Frutas: Pelo menos 4 tipos	dentre as seguintes: abacaxi (sem casca), banana, goiaba, laranja (sem casca), maçã, pêra, mamão (sem casca e sem semente), melancia (sem casca), melão (sem casca e em semente), abacate (sem casca e sem caroço), manga (sem casca e sem caroço), morango, uva e tangerina (sem casca), frutas da estação.
Salada de frutas simples	composta, no mínimo, de mamão, banana, maçã e laranja

3.33.1. Sucos, Vitaminas, Iogurtes e saladas de frutas poderão ser fornecidos em embalagens individuais e pagos a parte

3.33.2. O cardápio, para os efeitos do subitem anterior, deverá ser elaborado pela nutricionista da CONTRATADA e apresentado, semanalmente, em impresso próprio à comissão de fiscalização ou servidor designado pela Academia Nacional de Polícia.

3.33.3. Os sucos devem ser naturais de frutas *in natura* ou preparados a partir de polpas.

3.33.4. Os iogurtes devem ser servidos nas versões normal e light.

3.33.5. Os leites devem ser fluidos, oferecendo as opções de quentes (em garrafas térmicas ou com disponibilidade de aquecimento em forno de microondas) ou frios (servidos em embalagem tetrapak).

3.33.6. Os queijos e embutidos devem ser servidos fatiados em bandejas nos balcões refrigerados.

3.33.7. É vedado o fornecimento, a qualquer título, de bebida alcoólica.

3.33.8. A CONTRATADA colocará à disposição dos usuários açúcar, adoçante dietético, mel e

geléias (em embalagens individuais industrializadas, normal e light), manteiga e margarina (em embalagens individuais industrializadas).

3.33.9. A CONTRATADA deve colocar à disposição dos usuários, em cada mesa, em recipientes apropriados, sal de cozinha, palitos embalados individualmente e guardanapos (dimensões 24 x 23,5cm).

3.33.10. Os talheres (garfo, faca e colher) deverão estar disponíveis em embalagens individuais.

3.33.11. Devem ser disponibilizados talheres descartáveis (garfo, faca e colher) gratuitamente.

3.33.12. Devem estar disponíveis achocolatados.

3.33.13. Todas as preparações expostas no balcão de distribuição deverão ser identificadas por meio de placas, etiquetas ou similares.

3.34. Indicadores básicos para o cardápio do Restaurante - Almoço e Jantar:

Item	Composição Mínima Exigida
Saladas:	<p>Alface, pepino e tomate (deverão ser servidos todos os dias)</p> <p>03 tipos de vegetais folhosos (acelga, chicória, agrião etc.)</p> <p>03 tipos de vegetais crus não folhosos (pimentão, nabo, rabanete etc.)</p> <p>03 tipos de vegetais cozidos (beterraba, cenoura, chuchu etc.) um deles poderá ser um tubérculo – batata, mandioca, etc.</p> <p>02 tipos de saladas compostas (mais de três componentes) com cereais, leguminosas, frutas secas, oleaginosas, kani kama, etc., com acompanhamento de molho especial (rosê, francês, mostarda com laranja, mostarda com mel, de iogurte, italiano, etc.)</p>
Acompanhamentos Quentes:	<p>Arroz branco (diariamente)</p> <p>Arroz integral (diariamente)</p> <p>Arroz composto ou risotos (à grega, galinhada, arroz de carreteiro, paella, etc.)</p> <p>Preparação à base de soja (diariamente)</p> <p>Feijão marrom (diariamente)</p> <p>Feijão preto (diariamente)</p>
Pratos Principais Proteicos (diariamente):	<p>Opção 1: Preparação com carnes vermelhas utilizando-se alternadamente alcatra, maminha, contrafilé, coxão mole, patinho e lagarto. Não será permitida a inclusão de cortes com osso</p> <p>Opção 2: Preparações com carnes de aves. Os tipos e cortes de aves permitidos nessa opção serão: peito de frango sem osso, filé de peito de frango, coxa e sobrecoxa desossadas</p> <p>Opção 3: Preparações com pescados. Os tipos de peixes permitidos serão: Badejo, pescada amarela, salmão, surubim, bacalhau, merluza, tilápia e robalo que deverão ser servidos alternadamente.</p>

	Opção 4: Preparações com vísceras, embutidos, carnes com osso, carnes suínas, frutos do mar, feijoada
Pratos Vegetarianos e Veganos (diariamente)	<p>Um tipo de preparação na qual não contenha carnes brancas (aves e peixes) nem vermelhas (bovina, suína, caprina, etc), nem que vísceras façam parte.</p> <p>Deverão ser utilizadas proteínas provenientes de leite e derivados, ovos, soja e glúten.</p> <p>Ofertar pelo menos uma opção de alimento vegano, prato com alimentos de origem não animal.</p>
Guarnições:	<p>Opção 1: Vegetal refogado (não tubérculo);</p> <p>Opção 2: Massa (talharim, espaguete, ravioli, nhoque, capelete, lasanha, canelone, etc);</p> <p>Opção 3: Guarnição à base de farinhas, tubérculos, frituras, etc</p>
Sobremesas	<p>Frutas: Pelo menos 2 variedades em porções embaladas individualmente;</p> <p>Salada de fruta (embalada individualmente): composta, no mínimo, de mamão, banana, maçã e laranja;</p> <p>Doces Simples (embalados individualmente): 2 variedades (gelatina, frutas em calda, doce de leite, goiabada com queijo, etc)</p> <p>Doces elaborados deverão ser embalados individualmente ou vendidos no kg: 2 variedades no mínimo deverão estar disponíveis (pavês, tortas, pudins, mousse, etc);</p> <p>Sobremesas dietéticas – 1 variedade no mínimo</p>

- 3.34.1. No jantar poderão ser oferecidos ainda sopas e caldos quentes (frango, verde, carne, feijão...)
- 3.34.2. Especificações Gerais: Não serão considerados pratos principais preparações nas quais as carnes brancas ou vermelhas não sejam o ingrediente principal, tais como: arroz de carreteiro, paellas, galinhada, lasanha e outros.
- 3.34.3. Os pertences da preparação de feijoada deverão ser servidos em réchauds separadamente.
- 3.34.4. A sobremesa será paga à parte – por quilograma ou em embalagens individuais pesadas na presença do usuário
- 3.34.5. Sucos naturais de frutas in natura ou preparados a partir de polpas deverão estar disponíveis.
- 3.34.6. É vedado o fornecimento de bebidas alcoólicas
- 3.34.7. Deverão ser oferecidos, gratuitamente, café (com e sem açúcar) - em garrafas térmicas, juntamente com copos descartáveis próprios.
- 3.34.8. O consumo médio estimado para cada refeição de almoço e para cada refeição de jantar é de 500g (quinhentos gramas) conforme indicador SEBRAE para o sistema de self service.
- 3.34.9. A embalagem descartável, para transporte de refeições, deve ser cobrada à parte.
- 3.34.10. Devem estar disponíveis embalagens descartáveis de 300 ml para servir caldo/sopa.
- 3.34.11. Para este cardápio, não será permitido utilização de embalagem descartável para alunos dos Cursos de Formação Profissional, sendo permitido o acesso ao mesmo por parte de servidores, colaboradores e convidados, apenas após o término do horário de almoço dos alunos, a partir das 13h,

tendo em vista que os alunos são a prioridade, evitando prejuízos ao andamento dos cursos.

3.34.12. A CONTRATADA deve colocar à disposição dos usuários, em cada mesa, em recipientes apropriados, sal de cozinha, palitos embalados individualmente e guardanapos (dimensões 24 x 23,5cm)

3.34.13. Os talheres (garfo, faca e colher) deverão estar disponíveis em embalagens individuais.

3.34.14. Todas as preparações expostas no balcão de distribuição deverão ser identificadas por meio de placas etiquetas ou similares.

3.35. Os serviços de refeições para eventos sob demanda serão solicitados com antecedência mínima de 5 (cinco) dias úteis, por meio de solicitação formal da Contratante à Contratada, devendo a Contratante informar o horário e o tipo de refeição que deverá ser servida.

3.35.1. O cancelamento da solicitação poderá ocorrer com até 2 (dois) dias úteis de antecedência, mediante comunicação formal.

3.35.2. Os acréscimos ou supressões nas quantidades solicitadas poderão ser feitos com até 4 (quatro) horas de antecedência ao início do evento, e estão sujeitos à anuência da Contratada

3.35.3. Esses serviços deverão ser prestados com os recursos materiais e recursos humanos necessários para garantir a qualidade na apresentação dos alimentos e o atendimento aos participantes dos eventos.

3.35.4. Entendem-se como recursos materiais os pratos, toalhas, talheres, copos, travessas e demais elementos para completo atendimento da demanda:

3.35.5. As refeições sob demanda devem ser servidas em louças, *rechauds*, bandejas em inox ou materiais equivalentes e devolutivamente identificados. As toalhas deverão ser fornecidas para mesa do buffet, para as mesas dos participantes e devem estar de acordo com o tamanho das mesas fornecidas pelo contratante.

3.35.6. Entende-se como recursos humanas os garçons, copeiros e equipe de apoio

3.35.7. O demandante pode negociar com a empresa a substituição de itens de lanches e almoços, desde que equivalente aos cardápios sugeridos.

3.36. Indicadores básicos para o cardápio da Lanchonete:

<u>Produto</u>	<u>Variação</u>	<u>Peso</u>	<u>Valor Máximo Permitido</u>
Bolos em fatia		<u>100g</u>	R\$ 3,56
Salgados	<u>empada</u>	<u>100g</u>	R\$ 6,36
Salgados		<u>100g</u>	R\$ 5,43
Pão de queijo		<u>80g</u>	R\$ 3,35
Sanduiche quente		<u>110g</u>	R\$ 5,35
Omelete com recheios		<u>150g</u>	R\$ 12,03
Tapioca		<u>60g</u>	R\$ 5,33
Tapioca Recheadas		<u>180g</u>	R\$ 10,07
Sanduíche natural		<u>120g</u>	R\$ 5,80
Água Mineral com gás		<u>350 ml</u>	R\$ 2,13
Água Mineral sem gás		<u>500 ml</u>	R\$ 1,89
Salada de fruta		<u>250g</u>	R\$ 7,56
Suco de laranja		<u>300ml</u>	R\$ 3,85
Suco de fruta natural		<u>300ml</u>	R\$ 5,66
Suco de fruta (polpa congelada)		<u>300ml</u>	R\$ 6,37

<u>Chá Gelado</u>		<u>300ml</u>	<u>R\$ 4,80</u>
<u>Açaí na tigela</u>		<u>500ml</u>	<u>R\$ 7,70</u>
<u>Vitamina de frutas</u>		<u>400ml</u>	<u>R\$ 6,97</u>
<u>Chocolate Quente</u>		<u>200ml</u>	<u>R\$ 5,85</u>
<u>Refrigerantes em lata</u>		<u>unidade</u>	<u>R\$ 5,40</u>
<u>Café Espresso</u>		<u>80 ml</u>	<u>R\$ 4,66</u>
<u>Café coado</u>		<u>80ml</u>	<u>R\$ 2,06</u>

3.36.1. Além dos itens descritos no item anterior, a CONTRATADA é obrigada a disponibilizar produtos para venda na lanchonete, de acordo com tabela de preços dos fabricantes, ou da própria CONTRATADA, tais como: sorvetes, biscoitos, chocolates, confeitos, opções diet/light, produtos sem lactose e sem açúcar.

3.37. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.[\[A6\]](#)

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO[\[A10\]](#)

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

4.1.2. A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, a Resolução RDC ANVISA 182, de 2017, alterada pela RDC 331/2019 e Resolução RDC 173/2006 – bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

Subcontratação

4.2. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.3. Não haverá exigência da garantia da contratação dos [artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#), pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

Vistoria

4.4. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-

feira, das 09:00 horas às 17:00 horas.

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

4.6. Para a vistoria, o representante legal da empresa ou responsável técnico deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

4.7. Caso o licitante opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

4.8. A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo o contratado assumir os ônus dos serviços decorrentes.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de execução

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1. Início da execução do objeto: 30 (trinta) dias da assinatura do contrato;

5.1.2. 5.1.2. Descrição detalhada dos métodos, rotinas, etapas, tecnologias procedimentos, frequência e periodicidade de execução do trabalho: os serviços serão executados de forma diária inclusive nos finais de semana durante o período de execução dos cursos conforme descrito em OS Ordem de Serviço.

5.1.3. Cronograma de realização dos serviços:

5.2. A contratação deve abranger os seguintes itens :

5.2.1. CAFÉ DA MANHÃ

5.2.2. ALMOÇO

5.2.3. JANTAR

5.2.4. SOBREMESA

5.2.5. SERVIÇO DE LANCHONETE

5.3. Os dias e horário de funcionamento dependerão de cada curso, da sua duração, das atividades previstas e serão informados com antecedência conforme a dimensão do curso na forma deste Termo de Referência.

5.4. DA MOBILIZAÇÃO E DESMOBILIZAÇÃO:

5.4.1. A contratada será informada com antecedência mínima de 30 (trinta) dias para o início dos cursos de grande capacidade, ou seja, cursos com mais de 500 (quinhentos) alunos e com mínimo de duração de 60 (sessenta) dias para fins de mobilização, através de OS (Ordem de Serviço) que conterá:

5.4.2. Local;

5.4.3. Data do Evento;

5.4.4. Duração Prevista;

5.4.5. Serviços a serem disponibilizados.

5.5. DA MANUTENÇÃO:

5.6. A Contratante entregará ao Contratado as dependências do(a) Restaurante/Lanchonete com todos seus equipamentos e dispositivos em pleno funcionamento.

5.7. Por conta do histórico de manutenções e razões que ensejaram tais atividades de conserto, ficará a Contratada responsável pela manutenção em todo período de contrato:

- 5.7.1. Do elevador de pequena carga;
- 5.7.2. Das rampas de alimentação (fria e quente), assim como de todo seu sistema;
- 5.7.3. Das câmaras frias e todos seus sistemas;
- 5.7.4. Do sistema de encanamento de água fria e esgoto.

5.8. Essa indicação se faz necessária, pois na maioria dos contratos anteriores os contratados não faziam bom uso dos equipamentos/sistemas e essa Contratante era onerada com a manutenção desses itens, mesmo não dando causa.

Local e horário da prestação dos serviços

5.9. Os serviços serão prestados no seguinte endereço :

item	Local da prestação do serviço
1 Restaurante	Restaurante da ACademia Nacional de Polícia localizada na Rodovia DF-001, KM 02, Setor Habitacional, Taquari - Lago Norte, Brasília - DF, 71559-900
2 Lanchonete	Lanchonete da ACademia Nacional de Polícia localizada no bloco J, na Rodovia DF-001, KM 02, Setor Habitacional, Taquari - Lago Norte, Brasília - DF, 71559-900

5.10. Os serviços serão prestados no seguinte horário: definido conforme Ordem de Serviço.

Rotinas a serem cumpridas

5.11. A execução contratual observará as rotinas abaixo +em anexo

5.11.1. Fornecimento de café da manhã, almoço, jantar e a prestação do serviço de lanchonete no âmbito desta Academia Nacional de Polícia, nos horários e datas definidas na respectiva Ordem de Serviços OS.

DO CARDÁPIO SUGERIDO:

5.12.1. ALMOÇO / JANTAR:

Item	Composição Mínima a Ser Servida Diariamente
Saladas	<p>Alface, tomate e pepino diariamente</p> <p>1. Vegetais folhosos;</p> <p>2. 3 tipos de vegetais crus</p> <p>3. 3 tipos de vegetais cozidos</p> <p>4. 2 salada composta com mais de 3 ingredientes (cereais, leguminosas, frutas secas, oleaginosas, kani kama, etc) e temperadas com molhos.</p>

Acompanhamentos Quentes	<ul style="list-style-type: none"> · Arroz branco · Arroz integral · Arroz branco composto, risotos, arroz de carreteiro e galinhada; · Feijão colorido e preto diariamente; · Preparação à base de soja diariamente; · Podendo ser acrescentado ao cardápio do dia: feijão tropeiro, tutu de feijão ou ainda feijão com proteína animal (linguiça, bacon, charque...)
Pratos principais quentes	<p>Opção 1: Preparação com carnes vermelhas utilizando-se alternadamente alcatra, maminha, contrafilé, coxão mole, patinho e lagarto. Não será permitida a inclusão de cortes com osso</p> <p>Opção 2: Preparações com carnes de aves. Os tipos e cortes de aves permitidos nessa opção serão: peito de frango sem osso, filé de peito de frango, coxa e sobrecoxa desossadas</p> <p>Opção 3: Preparações com pescados. Os tipos de peixes permitidos serão: Badejo, pescada amarela, salmão, surubim, bacalhau, merluza, tilápia e robalo que deverão ser servidos alternadamente.</p> <p>Opção 4: Preparações com vísceras, embutidos, carnes com osso, carnes suínas, frutos do mar, feijoada</p>
Pratos vegetarianos	<p>Um tipo de preparação na qual não contenha carnes brancas (aves e peixes) nem vermelhas (bovina, suína, caprina, etc), nem que vísceras façam parte.</p> <p>Deverão ser utilizadas proteínas provenientes de leite e derivados, ovos, soja e glúten.</p> <p>Ofertar pelo menos uma opção de alimento vegano, prato com alimentos de origem não animal.</p>
Guarnições – As três opções deverão ser programadas de forma a combinar com os pratos principais de forma harmônica e obedecer à composição mínima.	<p>Opção 1: Vegetal refogado (não tubérculo);</p> <p>Opção 2: Massa (talharim, espaguete, ravióli, nhoque, capelete, lasanha, canelone, etc);</p> <p>Opção 3: Guarnição à base de farinhas, tubérculos, frituras, etc</p>
Sobremesas	<p>Frutas: Pelo menos 2 variedades em porções embaladas individualmente;</p> <p>Salada de fruta (embalada individualmente): composta, no mínimo, de mamão, banana, maçã e laranja;</p> <p>Doces Simples (embalados individualmente): 2 variedades (gelatina, frutas em calda, doce de leite, goiabada com queijo, etc)</p> <p>Doces elaborados deverão ser embalados individualmente ou vendidos no kg: 2 variedades no mínimo deverão estar disponíveis (pavês, tortas, pudins, mousse, etc);</p> <p>Sobremesa dietética</p>

5.12.1.1. Especificações Gerais: Não serão considerados pratos principais preparações nas quais as carnes brancas ou vermelhas não sejam o ingrediente principal, tais como: arroz de carreteiro, paellas,

galinhada, lasanha e outros.

5.12.1.2. Os pertences da preparação de feijoada deverão ser servidos em réchauds separadamente.

5.12.1.3. A sobremesa será paga à parte – por quilograma ou em embalagens individuais pesadas na presença do usuário

5.12.1.4. Sucos naturais de frutas in natura ou preparados a partir de polpas deverão estar disponíveis.

5.12.1.5. É vedado o fornecimento de bebidas alcoólicas

5.12.2. CAFÉ DA MANHÃ VALOR NO KG - Composição Mínima a Ser Servida Diariamente

Bolos (3 opções, sendo uma isenta de glúten, de lactose e sem adição de açúcar);

Pão de forma, pão francês, pão de forma integral, pão careca de cachorro-quente

Torradas

Bolachas de água e sal

Presunto

Queijo muçarela

Salsicha no molho

Manteiga

Pão na chapa

Pão de queijo

Ovos mexidos

Cuscuz

Tapioca com manteiga

Omelete

Recheios para Cuscuz, Omelete e Tapioca, no mínimo 4 opções diariamente (ovos, carne moída, carne seca desfiada, frango desfiado, linguiça, queijo)

Salgados assados 4 opções

Café coado;

Café Expresso;

Chás quentes, no mínimo 2 opções (erva doce, hortelã, camomila, verde, preto, maracujá...)

Leite com achocolatado (leite integral, desnatado e zero lactose);

Leite com café (leite integral, desnatado e zero lactose);

Leite puro (integral, desnatado e zero lactose);

frutas variedades (in natura) no mínimo 4 tipos dentre as seguintes: abacaxi (sem casca), banana, goiaba, laranja (sem casca), maçã, pera, mamão (sem casca e sem semente), melancia (sem casca), melão (sem casca e em semente), abacate (sem casca e sem caroço), manga (sem casca e sem caroço), morango, uva e tangerina (sem casca).

Água mineral com gás;

Água mineral sem gás;

Sucos naturais de frutas in natura ou preparados a partir de polpas deverão estar disponíveis (no mínimo 3 opções);

Vitamina de frutas deverão estar disponíveis (no mínimo 2 opções)

Salada de frutas simples (composta, no mínimo, de mamão, banana, maçã e laranja);

Iogurtes (no mínimo dois tipos: integral e desnatado sem adição de açúcar);

Sucos, Vitaminas, Iogurtes e saladas de frutas poderão ser fornecidos em embalagens individuais e pagos a parte

LANCHONETE (Composição Mínima a Ser Servida Diariamente), Itens vendidos individualmente (não é por kg)

SUCOS NATURAIS: elaborados com laranja, abacaxi, goiaba, limão mamão, maracujá ou melancia in natura, servidos em copo de 300mL;

SUCO DE POLPA elaborados com polpa de frutas servidos em copo de 300 mL

VITAMINA elaborada com leite, (integral ou desnatado), fruta e/ou polpa, com acréscimo ou não de açúcar cristal ou adoçante dietético, servida em copos de 400mL (quatrocentos mililitros)

SALADA DE FRUTAS será acondicionada em embalagens descartáveis de 250mL (duzentos mililitros), com tampa, composta de no mínimo 05 (cinco) itens, dos quais 03 (três) serão laranja, banana e mamão.

SANDUÍCHE QUENTE: misto quente, presunto quente ou queijo quente

EMPADA: pesando no mínimo 120g com preço igual ao do salgado:

SALGADO: conforme variedade (coxinha, quibe, esfirra e enroladinhos) com no mínimo 120g

PÃO DE QUEIJO: com no mínimo 80g

OMELETE com recheios, com no mínimo 3 opções de recheio (carne moída, carne seca desfiada, frango desfiado, linguiça, queijo...)

SANDUÍCHES NATURAIS (no mínimo 2 opções)

TAPIOCA SIMPLES servida sem recheio, somente com manteiga

TAPIOCA RECHEADA com no mínimo 3 opções de recheio (ovos, carne moída, carne seca desfiada, frango desfiado, linguiça, queijo...)

BOLO (fatia)

REFRIGERANTES:

CHÁ

ÁGUA MINERAL COM GÁS;

ÁGUA MINERAL SEM GÁS;

CHOCOLATE QUENTE Leite com achocolatado (leite integral, desnatado e zero lactose); servido em copo de 200 ml

CAFÉ COADO

CAFÉ EXPRESSO

5.13. DA QUALIDADE DOS PRODUTOS:

5.13.1. Todos os produtos que serão utilizados no preparo de refeições deverão estar devidamente registrados nos órgãos competentes.

5.13.2. Os molhos de maionese, catchup e mostarda deverão ser disponibilizados em sachês individuais industrializados.

5.13.3. Não será permitido o uso de amaciante industrializado para carnes em nenhuma preparação.

5.13.4. Somente será permitida a utilização de carnes vermelhas de primeira qualidade, sem osso, (excetuando-se costela bovina e suína quando for utilizada nas preparações) bem como as carnes de aves, suínas e pescados, sendo permitida a utilização somente daqueles que tenham controle de procedência, com o devido registro nos órgãos competentes, a ser aprovado pelo fiscal de contrato.

5.14. Do controle de qualidade dos serviços e produtos:

5.14.1. O padrão de referência para a qualidade dos gêneros alimentícios utilizados deverá estar em conformidade com o prescrito na Portaria nº 326, de 30/07/1997, da Secretaria de Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde.

5.14.2. Manter as câmaras frigoríficas permanentemente em condições adequadas de higiene e arrumação, armazenando os alimentos em caixas-monobloco de plástico e conservar adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à realização de serviços.

5.14.3. Zelar pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, utilizando somente aqueles de qualidade superior para o preparo dos alimentos.

5.14.4. Preparar e confeccionar os lanches, diariamente, nas dependências da lanchonete, e dependendo o caso, preparar na hora, devendo ser entregues aos usuários devidamente acondicionados em sacos de papel apropriados ou envolvidos em embalagens especiais, ou servido em prato;

5.14.5. Efetuar o abastecimento dos gêneros alimentícios preferencialmente no horário

compreendido entre 8h e 18h, sendo que o acesso será autorizado pela Administração.

5.14.6. Garantir que todos os mantimentos, carnes, frutas, verduras e temperos, sejam acondicionados em locais apropriados e de forma adequada primando pela qualidade dos produtos e serviços contratados;

5.14.7. Coletar, diariamente, amostras de todas as preparações servidas, conservando-as em recipientes devidamente higienizados, por um período de 72 (setenta e duas) horas, arcando com os custos das análises microbiológicas eventualmente solicitadas pela ANP sempre que for detectado qualquer tipo de irregularidade no produto analisado. Quando da necessidade de encaminhamento das amostras para análise, será acompanhado por representante da Administração.

5.14.8. Os óleos serão, sempre, de origem vegetal e o azeite de oliva oferecido não poderá ser composto por outro tipo de óleo vegetal. A gordura utilizada para fazer frituras não poderá ser reutilizada mantendo, desta forma, o padrão de qualidade do óleo e do alimento frito.

5.14.9. Os produtos de origem animal como carnes suínas e bovinas, aves, presuntos, queijos, mortadelas, entre outros, somente serão aceitos se apresentarem o selo de inspeção sanitária (SIF) e a identificação do fornecedor.

5.14.10. A Academia Nacional de Polícia poderá, a qualquer tempo, solicitar a indicação e comprovação da procedência dos alimentos.

5.14.11. Os pratos, os talheres e os guardanapos poderão estar dispostos de forma agrupada em locais de fácil acesso ao longo da linha de serviço. Os talheres e os guardanapos deverão ser acondicionados em embalagens apropriadas.

5.14.12. Os alimentos preparados para consumo deverão estar dispostos de modo que permaneçam organizados e adequados às condições higiênico-sanitárias de acordo com disposição na Resolução RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA.

5.14.13. Apenas produtos e alimentos dentro do prazo de validade especificado pelo fabricante podem ser comercializados.

5.14.14. Deverão ser preparados e fornecidos diariamente lanches e refeições, bem como sucos e refrescos, com identificação clara para o consumidor quanto a suas particulares composições.

5.14.15. Os lanches e as refeições servidas em marmitex serão vendidos obrigatoriamente no dia correspondente à sua preparação e fornecidos em embalagens descartáveis.

5.14.16. Os pratos quentes serão colocados à disposição dos usuários em balcão(ões) térmico(s), em banho-maria, que deverá(ão) manter os alimentos, até o fim da distribuição, em temperatura prevista na legislação, e dispor de cubas de aço inoxidável com distribuição em número suficiente para acondicionar os alimentos e respectivas guarnições, os quais deverão ser, obrigatoriamente, preparados com produtos de boa qualidade.

5.14.17. Para efetuar aferição da temperatura dos balcões e dos alimentos expostos ao consumo, a CONTRATADA deverá possuir termômetros apropriados e, se possível, em local visível.

5.14.18. Para que o usuário possa se servir conforme a sua preferência, a CONTRATADA deverá fornecer variados tipos de saladas e sobremesas, dispondo-os em balcões devidamente guarnecidos.

5.14.19. Para que não falte nenhum dos itens da tabela de produtos, deverão ser mantidas quantidades suficientes de gêneros alimentícios durante o horário de funcionamento da lanchonete e restaurante.

5.14.20. Observar as especificações mínimas constantes no cardápio aprovado pela CONTRATANTE para elaboração semanal.

5.14.21. Os empregados deverão atender com presteza, polidez, educação, higiene e ter responsabilidade com as atividades desenvolvidas.

5.14.22. A CONTRATADA deverá apresentar o Manual de Boas Práticas, de acordo com a legislação, exigido pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), logo que iniciar suas atividades na Academia Nacional de Polícia.

5.15. DA HIGIENE DOS ALIMENTOS:

5.15.1. Manter geladeiras e freezers permanentemente em condições adequadas de higiene e arrumação, armazenando os alimentos em caixas-monobloco de plástico.

5.15.2. Conservar adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários ao fornecimento das refeições.

5.15.3. Utilizar somente produtos de boa qualidade.

5.15.4. As mesas do restaurante deverão ser limpas ao término de cada ocupação.

5.15.5. Utilizar somente água filtrada no preparo dos refrescos e sucos.

5.15.6. Não aproveitar qualquer dos gêneros preparados (assados, cozidos etc.) e não servidos, para atendimento de cardápios futuros.

5.15.7. Retirar da cozinha, diariamente, os alimentos preparados e não servidos, acondicioná-los em sacos plásticos biodegradáveis próprios e providenciar sua retirada da ANP.

5.15.8. Os produtos saneantes utilizados deverão estar regulamentados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação desses produtos deverão obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Esses produtos deverão ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.

5.15.9. Os utensílios e equipamentos de higienização deverão ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos, disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.

5.15.10. Deverá haver utensílios distintos para a higienização de instalações, para a higienização das partes dos equipamentos, e para aqueles que entram em contato com alimentos.

5.15.11. Os empregados responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias deverão utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.

5.15.12. Coletar, diariamente, amostras de todos os alimentos servidos, e conservá-los em recipientes devidamente higienizados sob condições adequadas de refrigeração por um período de 72 (setenta e duas) horas, obedecidas as recomendações técnicas de coletas das amostras.

5.15.13. As amostras referidas nesse subitem permanecerão sob custódia do Fiscal do Contrato durante o período acima descrito, para serem analisadas, se necessário, por determinação da Administração ou da autoridade sanitária.

5.15.14. A análise microbiológica em amostras coletadas no restaurante ou lanchonete poderá ser determinada pela ANP, a critério seu, após comunicação expressa, ficando a Contratada obrigada a pagar o custo dos exames se for detectado o descumprimento de qualquer parâmetro sanitário previsto na legislação pertinente ao produto analisado.

5.15.15. Utilizar somente utensílios de fácil higienização para retirar os preparados dos caldeirões, panelas e cubas de distribuição.

5.15.16. Utilizar somente produtos permitidos pela legislação vigente para a desinfecção dos alimentos.

5.16. DA LIMPEZA E ORGANIZAÇÃO.

5.16.1. É de responsabilidade da equipe do restaurante a manutenção da higiene dos materiais e utensílios bem como das instalações durante o período de utilização bem como para entrega do espaço após a desmobilização.

5.16.2. Adotar os seguintes critérios de sustentabilidade ambiental, em atendimento à Instrução Normativa nº 01/2010 - SLTI/MP:

5.16.3. realizar um programa interno de treinamento de seus empregados, nos 03 (três) primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de redução de consumo de água e redução da produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes, em parceria com a Academia Nacional de Polícia;

5.16.4. prever e executar a destinação ambiental adequada de pilhas e baterias usadas ou inservíveis utilizadas por seus empregados nas dependências da Academia Nacional de Polícia, segundo

disposto na Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999;

5.16.5. respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos e fazer cumprir a legislação de proteção ao meio ambiente, previstas nas normas regulamentadoras pertinentes;

5.16.6. orientar seus empregados para a destinação dos resíduos recicláveis descartados aos devidos coletores de resíduos recicláveis existentes nas dependências da Academia Nacional de Polícia, para fins de disponibilização à coleta seletiva em parceria com a Academia Nacional de Polícia.

5.16.7. Acondicionar os resíduos sólidos reutilizáveis e recicláveis adequadamente e de forma diferenciada, para fins de disponibilização à coleta seletiva em parceria com a Administração.

5.16.8. Atender as orientações contidas na Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão, no que couber.

5.16.9. Seguir a legislação sanitária em vigor, respondendo com exclusividade por todas e quaisquer multas ou interpelações das autoridades competentes, bem como por problemas causados aos usuários relativos aos alimentos fornecidos, configurando-se falta grave a interdição do restaurante/lanchonete por qualquer motivo.

5.16.10. Seguir a legislação sanitária em vigor referente ao descarte de óleo de cozinha;

5.16.11. Utilizar produtos de limpeza biodegradáveis adequados, tais como: produto com poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermicida, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos empregados que manipulem alimentos.

5.16.12. Utilizar na cozinha e áreas afins toalhas de papel para secagem de mãos, não sendo permitida, em hipótese alguma, a utilização de tecido para esse fim.

5.16.13. Manter toda a área concedida (salão, cozinha, depósito, vestiário, banheiros etc.) com o mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação, como também as áreas de preparação e manipulação dos alimentos rigorosamente limpos e arrumados, incluindo mesas (os suportes horizontais e verticais), cadeiras (assento, encosto e suportes), portas e pisos, notadamente no período de maior utilização e frequência. Vedado o uso de produto químico de forma nociva ao ser humano;

5.16.14. Responsabilizar pela limpeza semanal das caixas de gordura interna assim como pela preservação e substituição das proteções das telas, ou seja, os ralos da cozinha.

5.16.15. Realizar dedetização/desinsetização e desratização a cada 30 (trinta) dias, ou períodos inferiores, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas. A dedetização/desinsetização deverá ser feita no final do expediente de sexta-feira, devendo sofrer faxina geral, no fim de semana ou na segunda- feira pela manhã, para retirada dos insetos mortos e asseio das instalações. A dedetização/desinsetização e a faxina deverão ser acompanhadas, por um funcionário designado pela empresa e com o conhecimento da Administração.

5.16.16. Periodicidade de Higienização Local

5.16.17. Diário: Pisos, rodapés e ralos; todas as áreas de lavagem e de produção; maçanetas; lavatórios (pias); sanitários; cadeiras e mesas (refeitório); monoblocos e recipientes de lixo.

5.16.18. Diário ou de acordo com o uso: Equipamentos, utensílios, bancadas, superfícies de manipulação e saboneteiras, borrifadores.

5.16.19. Semanal: Paredes; portas e janelas; prateleiras (armários); coifa; geladeiras; câmaras e freezer. Luminárias, interruptores, tomadas e telas.

5.16.20. Reservatório de água.

5.16.21. Quinzenal: Estoque; estrados.

5.16.22. Etapas obrigatórias no processo de higienização ambiental;

5.16.23. lavagem com água e sabão ou detergente biodegradável neutro;

5.16.24. enxágue;

- 5.16.25. desinfecção química: deixar o desinfetante em contato mínimo de 15min (quinze minutos);
- 5.16.26. enxágue.
- 5.16.27. Não é permitido nos procedimentos de higiene:
- 5.16.28. varrer a seco nas áreas de manipulação;
- 5.16.29. fazer uso de panos para secagem de utensílios e equipamentos;
- 5.16.30. uso de escovas, esponjas ou similares de metal, lã, palha de aço, madeira, amianto e materiais rugosos e porosos;
- 5.16.31. reaproveitamento de embalagens de produtos de limpeza;
- 5.16.32. usar nas áreas de manipulação os mesmos utensílios e panos de limpeza utilizados em banheiros e sanitários;
- 5.16.33. desinfecção de pratos e talheres com álcool hidratado a 70% (setenta por cento).
- 5.16.34. usar produtos permitidos para desinfecção ambiental conforme a legislação que rege a matéria.

Materiais a serem disponibilizados

- 5.17. 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:
- 5.17.1. A CONTRATADA é responsável pela manutenção das instalações cedidas pela Academia Nacional de Polícia para a prestação dos serviços, nos termos definidos no item 5.9.7.1;
- 5.17.2. Ficará a cargo da CONTRATADA, as despesas de substituições, remanejamentos ou acréscimo de pontos elétricos e lâmpadas assim como de todos os dispositivos componentes das instalações hidráulicas e outras, nos termos definidos no item 5.9.7.1;
- 5.17.3. Comunicar a CONTRATANTE sobre qualquer equipamento que será instalado nas dependências do restaurante e lanchonete informando suas respectivas capacidades (potência) a fim de promover uma avaliação comparativa com a rede elétrica da Academia Nacional de Polícia;
- 5.17.4. Receber as instalações físicas e equipamentos no estado em que se encontram, conforme vistoria a ser realizada;
- 5.17.5. Efetuar eventuais manutenções prévias nos equipamentos, caso necessário ou substituir por equipamentos próprios, após comunicação à CONTRATANTE;
- 5.17.6. Devolver as instalações do restaurante e lanchonete e os equipamentos utilizados, em perfeito estado de funcionamento, declarando esta condição, em termo de vistoria próprio;

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

- 5.18. *A demanda do órgão tem como base as seguintes características:*
- 5.18.1. A necessidade de providenciar restaurante e lanchonete para atendimento das necessidades de refeições para os cursos de formação e curso de formação continuadas desenvolvidas nessa casa de ensino;
- 5.18.2. estimativa de consumo durante e fora dos cursos de formação profissionais:
- a) Durante o curso de formação profissional:**
- Desjejum: 500 refeições;
- Almoço: 600 refeições;
- Jantar: 500 refeições;
- Lanchonete: 250 lanches.

b) Fora do período de curso de formação profissional:

Almoço: 100 refeições;

Lanchonete: 50 lanches.

5.19. DO VALOR DA CESSÃO DE USO E DO RATEIO DAS DESPESAS DE LOCAÇÃO:

5.19.1. DA LANCHONETE

5.19.1.1. Área da lanchonete: 125,91 metros quadrados.

5.19.1.2. O valor mensal da cessão de uso será de R\$ 1.457,93 (um mil quatrocentos e cinquenta e sete reais e noventa e três centavos).

5.19.1.3. Valor total mensal do rateio das despesas da lanchonete: R\$ 339,26

5.19.2. DO RESTAURANTE:

5.19.2.1. Área da restaurante: 1.059,49 metros quadrados.

5.19.2.2. O valor mensal da cessão de uso será de R\$ 9.994,77 (nove mil novecentos e noventa e quatro reais e setenta e sete centavos).

5.19.2.3. Valor total mensal do rateio das despesas do restaurante: R\$ 2.818,44

5.19.2.4. O valor total anual da Cessão de Uso será de R\$ 137.432,45 (Cento e trinta e sete mil quatro centos e trinta e dois reais e quarenta e cinco centavos). O valor mensal será de R\$ 11.452,70 (onze mil quatrocentos e cinquenta e dois reais e setenta centavos), sendo R\$ 9.994,77 (nove mil novecentos e noventa e quatro reais e setenta e sete centavos) destinado ao uso do restaurante e R\$ 1.457,93 (um mil quatrocentos e cinquenta e sete reais e noventa e três centavos) ao uso da lanchonete.

5.20. Valor total mensal do rateio das despesas (d espesas mensais dos contratos de energia, água/esgoto, vigilância armada, manutenção predial) lanchonete + restaurante: R\$ 3.157,70. O valor do Rateio das despesas será fixo e não será objeto de lances.

5.21. O Rateio só será pago efetivamente durante os meses em que a contratada estiver mobilizada e utilizando as dependências desta Academia Nacional de Polícia.

5.22. A critério da empresa em acordo com a Administração a empresa poderá utilizar o restaurante da Academia como base para preparação de refeições, marmitas e etc visando o fornecimento externo, ocasião em que permanecerá a necesidade de pagamento do rateio dos custos e despesa objeto desse subitem.

Especificação da garantia do serviço (art. 40, §1º, inciso III, da Lei nº 14.133, de 2021)[A22]

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

Procedimentos de transição e finalização do contrato

5.24. 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 a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

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

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

Preposto

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

6.7. A Contratada deverá manter preposto da empresa no local da execução do objeto durante o período da execução dos serviços.

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

Fiscalização

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

Fiscalização Técnica

6.10. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

6.11. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);

6.12. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);

6.13. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV);

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

6.15. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII](#)).

Fiscalização Administrativa

6.16. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).

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

- 6.18. Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas:
- 6.18.1. O fiscal averiguará a correta tarifa a ser cobrada dos produtos ofertados na lanchonete e no restaurante;
- 6.18.2. No buffet de self service será averiguada o peso do prato e sua adequada subitração do valor final do produto garantindo que somente o alimento está sendo cobrado dos alunos, servidores e colaboradores;
- 6.18.3. As condições de higiene do restaurante e lancheiro e de suas cozinhas, armazens e camaras frias, geladeira e frezes entre outros;
- 6.18.4. a validade dos insumos e alimentos.

Gestor do Contrato

- 6.19. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).
- 6.20. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).
- 6.21. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstruem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).
- 6.22. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).
- 6.23. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).
- 6.24. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).
- 6.25. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

- 7.1. O pagamento das refeições no formato de auto-serviço será efetuado diretamente pelo usuário à CONTRATADA, no caixa, em moeda corrente, cartão de débito, cartão de crédito, PIX ou tiquete-refeição. Para o troco, a CONTRATADA deverá manter dinheiro fracionado em quantidade suficiente.
- 7.2. A CONTRATADA cobrará o preço/kg de acordo com o valor ofertado na licitação, podendo cobrar preço diferenciado para fornecimento de refeição em embalagem descartável, desde que o alimento servido seja somente carne ou qualquer outra preparação que justifique preços diferenciados, devendo fazer a prévia divulgação desses valores.
- 7.3. A Academia Nacional de Polícia não se responsabilizará por qualquer débito assumido pelos usuários do restaurante e lanchonete;
- 7.4. **Da manutenção do equilíbrio econômico-financeiro:**

7.4.1. As eventuais solicitações deverão estar acompanhadas de planilhas de custos e formação de preços e documentos que comprovem a superveniência de fatos imprevisíveis, ou impeditivos da execução do ajustado, ou, ainda, caso de força maior, caso fortuito ou fato do princípio, configurando álea econômica extraordinária ou extracontratual, porém de consequências incalculáveis, demonstrando o seu impacto nos custos do contrato.

7.4.2. É admitido o reajuste dos preços das refeições e dos lanches previstos neste Contrato, desde que seja observado o interregno mínimo de 01 (um) ano.

7.4.2.1. O interregno mínimo de 01 (um) ano para o reajuste será contado a partir da data limite para a apresentação da proposta ou da data do orçamento a que a proposta se referir.

7.4.2.2. Será utilizado o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) – Grupo Alimentação e Bebidas – Item Alimentação Fora do Domicílio no Brasil – divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), para cálculo desse reajuste.

7.4.3. O valor da taxa de utilização sofrerá reajustes anuais de acordo com o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).

7.4.3.1. A CONTRATADA poderá exercer, perante a CONTRATANTE, seu direito ao reajuste dos preços do Contrato até a data da prorrogação contratual subsequente.

7.5. As alterações previstas nesta Cláusula poderão ser efetuadas por simples Apostilamento ou constar no Termo Aditivo de Prorrogação Contratual, observado o prazo previsto no subitem 7.4.2.1.

8. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

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

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

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

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

8.2.4. Multa:

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

8.2.4.2. Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia;[\[A81\]](#)

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 **20% (vinte** por cento) do valor da contratação.

8.2.4.4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de **20 % (vinte** por cento) do valor da contratação.

8.2.4.5. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de **20% (dez** por cento) do valor da contratação.

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

8.2.4.7. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de **10% (dez** 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 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

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

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

8.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

8.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

8.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

8.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

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

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

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

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

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

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

Regime de execução

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

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

9.4. **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;

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

9.6. **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>;

9.7. 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;

9.8. **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 nº 77, de 18 de março de 2020.

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

9.10. **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

9.11. **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.

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

9.14. 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.

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

9.16. 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](#);

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

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

9.19. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos [*Estadual/Distrital*] ou [*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.

9.20. 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

9.21. 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;

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

9.23. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando:

9.23.1. índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

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

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

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

9.23.5. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

Qualificação Técnica

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

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

9.25.1. 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.

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

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

9.26.1.1. possuir no mínimo 36 (trinta e seis) meses de atuação no mercado de fornecimento de alimentação (restaurante ou lanchonete ou fornecimento de alimentação);

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

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

9.26.4. O licitante 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.

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

9.27.1. 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;

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

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

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

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

9.27.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação; e

9.27.7. 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 é de R\$ 0,01 (*um centavo*).

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. Não há dotação orçamentária pois não haverá desembolso por parte da União tendo em vista que as refeições serão pagas pelo próprios alunos, professores e servidores diretamente ao contratado

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Brasília/DF, na data da assinatura.

Identificação e assinatura do servidor (ou equipe) responsável

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

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

Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação

Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação

Atualização: NOV/2024



Documento assinado eletronicamente por **DANILO LOPES DE CARVALHO, Agente Administrativo(a)**, em 13/01/2025, às 15:14, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **VANESSA MARIA DE PAULA PESSOA REZENDE, Agente de Polícia Federal**, em 13/01/2025, às 15:15, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
https://sei4.pf.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0&cv=39114577&crc=E6E3A336.
Código verificador: 39114577 e Código CRC: E6E3A336.

Referência: Processo nº 08204.001233/2024-21

SEI nº 39114577



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MJSF - POLÍCIA FEDERAL
DIRETORIA DE ENSINO DA ACADEMIA NACIONAL DE POLÍCIA

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Processo nº 08204.001233/2024-21

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS

1.1. Prestação de forma contínua, do serviço de alimentação, com preparo e fornecimento de refeições, lanches e bebidas não alcoólicas, a fim de atender as demandas de restaurante e lanchonete, diários e sob demanda, na Academia Nacional de Polícia, em Brasília/DF.

1.2. Trata-se de uma contratação aparentemente simples, no que diz respeito à disponibilização do espaço mediante pagamento de rateio de despesas para utilização do local para fornecimento de refeições conforme ocorre na grande maioria dos órgãos públicos sediados nesta Capital Federal.

1.3. Ocorre que pela singularidade das condições de acesso restrito ao público externo, bem como a localização, o fluxo de servidores que almoçam no local fora de época de realização de cursos sobretudo o curso de formação policial, a contratação em comento vem se demonstrando ao longo dos anos como desafiadora no que diz respeito a manutenção da sua sustentabilidade para funcionamento do restaurante de forma ininterrupta.

1.4. As licitações anteriores esbarraram nas mesmas situações: a) que durante o curso de formação ou cursos de grande volume e prazo de realização a implementação do restaurante e da lanchonete para atender a demanda se mostra vantajoso sob o aspecto econômico, tanto para Administração quanto para o licitante selecionado, mantendo-se sustentável do ponto de vista da sua continuidade durante esses período e; b) Fora dos cursos de formação profissional ministrados na instituição a contratação esbarra em uma baixa procura de servidores para utilização do restaurante o que torna a sua manutenção insustentável para as empresas que acabam solicitando rescisão contratual.

Na ultima contratação realizada no ano de 2017 conforme processo SEI Nº 08204.002334/2017-90 foi realizado o exercício de se visitar e analisar as contratações anteriores conforme quadro abaixo extraído do TIC - ETP - Estudo Técnico Preliminar Contratação (7117572) do processo supracitado:

3 – DA ANÁLISE DA CONTRATAÇÃO ANTERIOR

Descrição	Entidade
TIPO Análise sobre a contratação anterior para averiguar sugestões de melhorias no processo de contratação do serviço de alimentação para o restaurante e lanchonete, com preparo e fornecimento de refeições, lanches e bebidas não alcoólicas.	

	<p>A licitação anterior foi dividida em 02 (dois) itens, restaurante e lanchonete, seguindo a divisão dos itens conforme Súmula nº 278 do TCU quando o objeto possa ser divisível.</p> <p>“É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objeto de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não disponha de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade.”</p> <p>Ocorre que durante a fase de execução contratual a separação dos itens se tornou inviável para as empresas fazendo com que a vencedora do item restaurante não se interessasse pela renovação contratual prevista no art. 57, II da Lei 8.666 de 1993 e a vencedora do item lanchonete abandonasse a prestação do serviço antes mesmo do encerramento contratual.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Processo SEI nº 08204.000792/2015-22 referente ao restaurante; • Contrato com vigência 31/12/2016 prorrogado até 31/12/2017, no entanto a empresa não mostrou interesse na renovação do contrato. <p>Análise</p> <ul style="list-style-type: none"> • Processo SEI nº 08204.000237/2016-81 referente a lanchonete; • Contrato com vigência 19/05/2017 prorrogado até 19/05/2018, porém a empresa abandonou as instalações da Academia Nacional de Polícia em outubro de 2017. <p>As empresas alegaram dificuldades no cumprimento das obrigações pactuadas nos contratos devido a realidade diária da Academia Nacional de Polícia fora do período em que os cursos de formação estão sendo ministrados.</p> <p>Um fator importante e decisivo é a localização da Academia Nacional de Polícia que fica em uma área mal servida de transporte público, o que dificulta o acesso dos prestadores de serviço.</p> <p>Solução 1: Que seja estabelecido no termo de referência a obrigação de fornecimento de alimentos para o restaurante e lanchonete pela mesma empresa, na tentativa de garantir que o contrato seja viável e exequível.</p> <p>Solução 2: Que seja estabelecido no termo de referência que o modelo adotado na contratação será a execução continuada com a possibilidade de mobilização e desmobilização dos serviços, solicitada com antecedência mínima pré-fixada pela Academia Nacional de Polícia quando da realização de cursos de formação ou demais cursos ministrados nas instalações da instituição..</p> <p>Solução 3: Inclusão dos itens de lanches e refeição, por pessoa conforme pedido sob demanda visando atendimento aos cursos ou eventos não abrangidos pelo modelo adotado nos contratos anteriores.</p>
--	--

”

1.5. Assim sendo faz-se interessante a observação lançada nos autos conforme as soluções 1, 2 e 3 indicadas acima.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

2.1. Contratação da prestação de serviço de alimentação, com preparo e fornecimento de refeições, lanches e bebidas não alcoólicas, a fim de atender as demandas de restaurante e lanchonete, diários e sob demanda, na Academia Nacional de Polícia, em Brasília/DF, principalmente quanto à execução dos cursos de formação previstos a se realizarem a partir do início do ano de 2025.

3. ÁREA REQUISITANTE

3.1. COORDENAÇÃO DE ADMINISTRAÇÃO E LOGÍSTICA - CLOG/DIREN-ANP/PF

3.2. Responsável pela Demanda: TARCISIO JOSÉ DA SILVA JUNIOR

4. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. A contratação deverá se dar através da escolha da proposta mais vantajosa, na modalidade de PREGÃO ELETRÔNICO, pelo tipo MAIOR DESCONTO, critério de julgamento MAIOR DESCONTO POR GRUPO para a contratação serviço de alimentação, com preparo e fornecimento de refeições, lanches e bebidas não alcoólicas, a fim de atender as demandas de restaurante e lanchonete, diários e sob demanda, na Academia Nacional de Polícia, em Brasília/DF, de natureza continuada.

4.2. A contratação deverá atender aos padrões de qualidade estabelecidos pelo Conselho Federal de Nutrição e incluir opções veganas e saudáveis (light), entre as refeições oferecidas.

4.3. Que seja estabelecido no termo de referência a obrigação de fornecimento de alimentos para o restaurante e lanchonete pela mesma empresa, na tentativa de garantir que o contrato seja viável e exequível.

4.4. Que seja estabelecido no termo de referência que o modelo adotado na contratação será a execução continuada com a possibilidade de mobilização e desmobilização dos serviços, solicitada com antecedência mínima pré-fixada pela Academia Nacional de Polícia quando da realização de cursos de formação ou demais cursos.

4.5. Inclusão dos itens de lanches e refeição, por pessoa conforme pedido sob demanda visando atendimento aos cursos ou eventos não abrangidos pelo modelo adotado nos contratos anteriores.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

5.1. Restaurante do Anexo do Ministério da Justiça (2 de maio de 2024)

5.1.1. A equipe, composta pelos Agentes de Polícia Federal Tarcísio José da Silva Júnior, Gutemberg Menezes Silva Júnior e Vanessa Rezende, visitou o restaurante localizado no prédio do Ministério da Justiça, que funciona como Escola de Gastronomia do

SENAC. O objetivo foi obter informações para a contratação do restaurante da Academia Nacional de Polícia. A visita ocorreu entre 12h e 13h, quando o restaurante atende exclusivamente aos servidores do Ministério, e a partir de 13h30 quando atende também ao público externo.

5.1.2. O restaurante tem capacidade para 220 pessoas, oferecendo pratos com acompanhamento nutricional, incluindo carnes, saladas, acompanhamentos, bebidas, e sobremesas, com opções vegetarianas e veganas. A limpeza do local é destacada, com funcionários uniformizados e utilizando toucas e luvas. Os pagamentos são realizados em quatro caixas, com o custo das refeições calculado por peso (R\$ 43,33/kg). A entrada é controlada por tarjetas magnéticas. Há um balcão de lanches na antessala. A equipe obteve informações de contato dos responsáveis pela contratação do restaurante.

5.2. Restaurante da ENAP (8 de maio de 2024)

5.2.1. Os Agentes de Polícia Federal Tarcísio José da Silva Júnior (Chefe do CLOG/DIREN-ANP) e Vanessa Rezende (Assessora do CLOG/DIREN-ANP) visitaram o restaurante da Escola Nacional de Administração Pública (ENAP) entre 12h e 13h, acompanhados pelo gestor do contrato, Sr. Alysson Pinheiro. O restaurante atende servidores da ENAP, Polícia Federal, Polícia Civil, Polícia Militar, Corpo de Bombeiros do DF e funcionários do Setor Hospitalar Sul.

5.2.2. Com capacidade para 180 pessoas, o restaurante possui áreas internas com ar-condicionado e externas cobertas, além de uma área reservada para autoridades. Oferece refeições variadas, incluindo carnes, saladas, opções vegetarianas e veganas, sobremesas e bebidas, a um custo de R\$ 53,24/kg. Funciona no sistema de self-service, com uma pessoa em cada função (pesagem, churrasqueira, bebidas, limpeza e caixa). A cozinha é do tipo "*open concept*". Os pagamentos são feitos em dinheiro ou cartões, e há um freezer de sorvetes e chocolates próximos ao caixa. Há uma lanchonete separada para venda de lanches.

5.3. Restaurante do STJ (10 de junho de 2024)

5.3.1. Os Agentes de Polícia Federal Tarcísio José da Silva Júnior e Vanessa Rezende visitaram o restaurante do Superior Tribunal de Justiça (STJ) entre 12h e 13h, acompanhados pelo gestor do contrato, Sr. Aldemir Mangabeira. O restaurante atende servidores do STJ, TSE e outros órgãos públicos localizados nas proximidades.

5.3.2. Com capacidade para 361 pessoas, o restaurante tem áreas internas com ar-condicionado e uma área para churrascos com sistema de exaustão eficiente. Oferece refeições variadas, incluindo carnes, saladas, opções *fitness*, sobremesas e bebidas, a um custo de R\$ 46,18/kg. Funciona no sistema de self-service com dois funcionários na pesagem dos pratos, um na churrasqueira, um na pesagem de sobremesas e dois nos caixas. O local é limpo e os funcionários utilizam toucas, luvas e roupas brancas. O restaurante também fornece lanches durante o dia, e ainda conta com um buffet de lanches disponível entre 16h e 18h no local onde era servido o almoço.

5.4. Alternativa a contratação seria a contratação de um restaurante para fornecimento de comida paga com recursos da União. Todavia, diante do histórico das contratações realizadas bem como pelo fato de os alunos receberem bolsa durante o curso de formação tal alternativa foi descartada. Outra possibilidade seria o fornecimento de marmitex por restaurantes localizados fora da ANP, entretanto, considerando que os cursos de formação possuem cronograma específico e rígido de realização das atividades, não se pode submeter os alunos a situação de atraso no fornecimento do alimento, que poderia ocorrer devido ao deslocamento dos marmitex, sem considerar ainda as questões de controle sanitário que ficam prejudicadas no tipo de fornecimento.

5.5. Nesse sentido optou-se pela alternativa primeira, que já vem sendo adotada ao longo dos anos nesta Academia de Polícia, que é a contratação de restaurante para fornecimento de comida no local, com o pagamento sendo efetuado pelos usuários do restaurante, cabendo ao restaurante custear o rateio das despesas e a locação do espaço do restaurante que é calculada por metro quadrado, sendo pago via recolhimento de GRU mensalmente.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

6.1. Contratação da prestação de serviço de alimentação, com preparo e fornecimento de refeições, lanches e bebidas não alcoólicas, a fim de atender as demandas de restaurante e lanchonete, diárias e sob demanda, na Academia Nacional de Polícia

6.2. Escolha da proposta mais vantajosa, na modalidade de PREGÃO ELETRÔNICO, pelo tipo MAIOR DESCONTO, critério de julgamento MAIOR DESCONTO POR GRUPO para a contratação serviço de alimentação, com preparo e fornecimento de refeições, lanches e bebidas não alcoólicas, a fim de atender as demandas de restaurante e lanchonete, diárias e sob demanda, na Academia Nacional de Polícia, em Brasília/DF, de natureza continuada.

6.3. Considerando que no item lanchonete a lista de alimentos a serem fornecidas não é exaustiva, entendeu-se em utilizar o maior desconto que se tornará o referencial para mensuração de eventual adição de item na lanchonete como por exemplo variedades de doces, chocolates, balas entre outros, que sofrerão o desconto médio estipulado na fase de lances pelo licitante vencedor.

6.4. A contratação será de forma continuada, com prazo de 12 (doze) meses, prorrogáveis até o limite de 10 (dez) anos, tendo em vista que a Academia Nacional de Polícia desenvolve cursos de formação e de capacitação profissional de forma continuada no bojo de suas competências, bem como autoriza a utilização de suas instalações para a realização de cursos de formação profissional de outros órgãos públicos e a disponibilização de restaurante e de lanchonete durante a realização destes eventos é requisito essencial para o bom desenvolvimento das atividades previstas, evitando deslocamentos externos e garantido, entre outros aspectos, a segurança alimentar dos alunos e profissionais envolvidos nas atividades de ensino.

6.5. A aquisição deve abranger os seguintes itens a serem objeto de lance:

6.5.1. ALMOÇO

6.5.2. JANTAR

6.5.3. SOBREMESA

6.5.4. CAFÉ DA MANHÃ

6.5.5. LANCHONETE

6.6. A contratação dar-se-á agrupada em ítem único visando a obtenção de economia em escala e melhor proposta de preços para o usuário final tornando a contratação economicamente mais vantajosa e também mais equilibrada do ponto de vista da

sustentabilidade ao longo do tempo.

6.7. DO VALOR DA CESSÃO DE USO E DO RATEIO DAS DESPESAS DE LOCAÇÃO:

6.7.1. DA LANCHONETE

6.7.1.1. Área da lanchonete: 125,91 metros quadrados.

6.7.1.2. O valor mensal da cessão de uso será de R\$ 1.457,93 (um mil quatrocentos e cinquenta e sete reais e noventa e três centavos).

6.7.1.3. Valor total mensal do rateio das despesas da lanchonete: R\$ 339,26

6.7.2. DO RESTAURANTE:

6.7.2.1. Área da restaurante: 1.059,49 metros quadrados.

6.7.2.2. O valor mensal da cessão de uso será de R\$ 9.994,77 (nove mil novecentos e noventa e quatro reais e setenta e sete centavos).

6.7.2.3. Valor total mensal do rateio das despesas do restaurante: R\$ 2.818,44

6.7.2.4. O valor total anual da Cessão de Uso será de R\$ 137.432,45 (Cento e trinta e sete mil quatro centos e trinta e dois reais e quarenta e cinco centavos). O valor mensal será de R\$ 11.452,70 (onze mil quatrocentos e cinquenta e dois reais e setenta centavos), sendo R\$ 9.994,77 (nove mil novecentos e noventa e quatro reais e setenta e sete centavos) destinado ao uso do restaurante e R\$ 1.457,93 (um mil quatrocentos e cinquenta e sete reais e noventa e três centavos) ao uso da lanchonete.

6.8. Valor total mensal do rateio das despesas (d espesas mensais dos contratos de energia, água/esgoto, vigilância armada, manutenção predial) lanchonete + restaurante: R\$ 3.157,70. O valor do Rateio das despesas será fixo e não será objeto de lances.

6.9. O Rateio só será pago efetivamente durante os meses em que a contratada estiver mobilizada e utilizando as dependências desta Academia Nacional de Polícia.

6.10. A critério da empresa em acordo com a Administração a empresa poderá utilizar o restaurante da Academia como base para preparação de refeições, marmitas e etc visando o fornecimento externo, ocasião em que permanecerá a necessidade de pagamento do rateio dos custos e despesa objeto desse subitem.

6.11. DA MOBILIZAÇÃO E DESMOBILIZAÇÃO:

6.12. A contratada será informada com antecedência mínima de 30 (trinta) dias para o início dos cursos de grande capacidade, ou seja, cursos com mais de 500 (quinhentos) alunos e com mínimo de duração de 60 (sessenta) dias para fins de mobilização, através de OS (Ordem de Serviço) que conterá:

6.12.1. Local;

6.12.2. Data do Evento;

6.12.3. Duração Prevista;

6.12.4. Serviços a serem disponibilizados.

6.13. Prazo para mobilização do restaurante e da lanchonete para serviços visando atender cursos com até 499 (quatrocentos e noventa e nove) alunos será de 15 (quinze) dias, através de OS (Ordem de Serviço) contendo os dados do subitem 6.10, 6.11, 6.12 e 6.13.

6.14. O prazo para mobilização do restaurante e da lanchonete para serviços visando atender cursos com até 50 (cinquenta) pessoas será de 10 (dez) dias através de OS (Ordem de Serviço) contendo os dados do subitem 6.10, 6.11, 6.12 e 6.13.

6.15. DA MANUTENÇÃO:

6.16. A Contratante entregará ao Contratado as dependências do(a) Restaurante/Lanchonete com todos seus equipamentos e dispositivos em pleno funcionamento.

6.17. Por conta do histórico de manutenções e razões que ensejaram tais atividades de conserto, ficará a Contratada responsável pela manutenção em todo período de contrato:

6.18. Do elevador de pequena carga;

6.19. Das rampas de alimentação (fria e quente), assim como de todo seu sistema;

6.20. Das câmaras frias e todos seus sistemas;

6.21. Do sistema de encanamento de água fria e esgoto.

6.22. Essa indicação se faz necessária, pois na maioria dos contratos anteriores os contratados não faziam bom uso dos equipamentos/sistemas e essa Contratante era onerada com a manutenção desses itens, mesmo não dando causa.

7. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

7.1. A quantidade de serviço de alimentação, com preparo e fornecimento de refeições, lanches e bebidas não alcoólicas a serem contratados serão definidas de acordo com as solicitações de mobilização e desmobilização, conforme entendimento da Academia Nacional de Polícia, sendo previsto:

1. Durante o curso de formação profissional:

Desjejum: 500 refeições;

Almoço: 600 refeições;

Jantar: 500 refeições;

Lanchonete: 250 lanches.

2. Fora do período de curso de formação profissional:

Almoço: 100 refeições;

Lanchonete: 50 lanches.

3. Itens sob demanda:

7.2. O quantitativo estimado foi extraído das médias de alunos dos últimos cursos de formação em especial considerando o documento SEI Nº 38614415 que contem a quantidade de inscritos no último curso de formação regular. O arquivo SEI Nº 38614423 não foi levado em conta tendo em vista que o número de alunos matriculados foram apenas os remanescentes do concurso realizado em 2021 o que não corresponde a realidade de um curso de formação regular nesta ANP/PF.

7.3. Os itens acima são aproximados, podendo haver variação na quantidade de inscritos nos cursos.

7.4. Considerando que a contratação dar-se-á no modelo em que a empresa licitante venderá os produtos diretamente para os alunos, professores, servidores e colaboradores envolvidos, recebendo o pagamento diretamente por eles sem receber pagamento da Administração Pública, a estimativa acima de quantitativo se dá para mensuração da proposta objetivando a obtenção de valor mais vantajoso para o usuário mantendo a sustentabilidade do contrato durante o tempo de execução.

7.5. Por se tratar de item com possibilidade de inclusão na contratação, será realizada consulta à Coordenação Escola Superior de Polícia - CESP/ANP/DGP/PF e à Divisão de Execução de Cursos - DEEC/CGDE/DIREN -ANP/PF, para levantamento do quantitativo de eventos com previsão de pessoas que poderão ser atendidas nessa nova modalidade.

8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

8.1. Os preços de referência foram estimados de acordo com a seguinte metodologia:

8.2. Foram pesquisadas contratações similares com outros órgãos da Administração Pública a fim de extrair preços médios de mercado, para a contratação de serviço alimentação, composto por, no mínimo, três (03) contratações.

8.3. Os preços extraídos estão nos itens 8.5; 8.6; 8.7 e 8.8;

8.4. De posse destes preços de mercado, obtivemos os valores médios e de referência para a contratação, constantes do item 9.2;

8.5. CONTRATAÇÕES SIMILARES DE ALMOÇO / JANTAR

Objeto	Fonte de Consulta	Valor do KG
Serviço de Alimentação	Superior Tribunal de Justiça - STJ	R\$ 46,18
Serviço de Alimentação	ENAP	R\$ 53,24
Serviço de Alimentação	Ministério da Justiça - MJ	R\$ 43,33
Serviço de Alimentação	Presidência da República	R\$ 35,48 (sem churrasco)
Serviço de Alimentação	Ministério do Planejamento e Orçamento	R\$ 31,53
Serviço de Alimentação	Mnistério do Trabalho e do Emprego e Ministério da Previdência Social	R\$ 32,91
almoço	Painel de Preços	R\$ 30,20
PREÇO MÉDIO		R\$ 38,98

8.6. **CONTRATAÇÕES SIMILARES DE SOBREMESA COMPOSTAS DE DOCES ELABORADOS** (pavês, tortas, pudins, mousse, etc)

Objeto	Fonte de Consulta	Valor do KG
Serviço de Alimentação	Superior Tribunal de Justiça - STJ	R\$ 41,60
Serviço de Alimentação	Ministério dos Povos Indígenas, Ministério das Mulheres e Ministério da Igualdade Racial.	R\$ 23,09
Serviço de Alimentação	Presidência da República	R\$ 30,82
Serviço de Alimentação	Ministério do Planejamento e Orçamento	R\$ 24,93
Serviço de Alimentação	Mnistério do Trabalho e do Emprego e Ministério da Previdência Social	R\$ 27,64
Painel de Preços	Não encontrado	R\$ 0,00
PREÇO MÉDIO		R\$ 29,62

8.7. CONTRATAÇÕES SIMILARES DE CAFÉ DA MANHÃ

Objeto	Fonte de Consulta	Valor do KG
Serviço de Alimentação	Ministério dos Povos Indígenas, Ministério das Mulheres e Ministério da Igualdade Racial.	R\$ 27,68
Serviço de Alimentação	Ministério da Agricultura e Pecuária	R\$ 26,19
Serviço de Alimentação	Superior Tribunal de Justiça - STJ	R\$ 43,16 R\$ 28,78 (só frutas)
Serviço de Alimentação	Ministério do Planejamento e Orçamento	R\$ 28,58
Serviço de Alimentação	Ministério do Trabalho e do Emprego e Ministério da Previdência Social	R\$ 29,37
Café da manhã	Painel de Preços	R\$ 18,21
PREÇO MÉDIO		R\$ 28,87

8.8. CONTRATAÇÕES SIMILARES DE ITENS DE LANCHONETE

DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA	ENAP	MJ - SENAC	PADARIA FLAMINGO	FEPCS	MAPA	Painel de preços	PREÇO MÉDIO
SUCOS NATURAIS	300ML	----- ---	----- ---	R\$ 6,10	R\$ 7,60	R\$ 5,00	R\$ 3,97	Não encontrado	R\$ 5,66
SUCO DE POLPA	300ML	-----	R\$ 7,00	R\$ 6,40	R\$ 7,60	R\$ 4,50	----- ---	Não encontrado	R\$ 6,37
VITAMINA	400ML	----- ---	----- ---	----- ---	R\$ 8,25	R\$ 6,00	R\$ 3,67	Não encontrado	R\$ 5,97
SALADA DE FRUTAS	250G	-----	----- ---	R\$ 7,34	R\$ 8,35	R\$ 7,00	----- ---	Não encontrado	R\$ 7,56
SANDUÍCHE QUENTE	1 UNIDADE	R\$ 5,00	R\$ 6,00	R\$ 6,10	----- ---	R\$ 6,00	R\$ 3,67	Não encontrado	R\$ 5,35
EMPADA	1 UNIDADE DE 120G	-----	R\$ 8,00	R\$ 6,10	----- ---	R\$ 5,00	----- ---	Não encontrado	R\$ 6,36
SALGADO	1 UNIDADE DE 100G	-----	R\$ 8,00	R\$ 6,10	----- ---	R\$ 4,50	R\$ 3,14	Não encontrado	R\$ 5,43
PÃO DE QUEIJO	1 UNIDADE DE 80G	-----	R\$ 5,00	----- ---	----- ---	R\$ 3,50	R\$ 1,57	Não encontrado	R\$ 3,35
OMELETE com recheios	1 UNIDADE	R\$ 9,00	R\$ 16,00	R\$ 11,09	----- ---	----- ---	----- ---	Não encontrado	R\$ 12,03
SANDUÍCHES NATURAIS	1 UNIDADE	-----	----- ---	R\$ 7,76	----- ---	R\$ 6,00	R\$ 3,66	Não encontrado	R\$ 5,80
REFRIGERANTES	1 UNIDADE	-----	R\$ 6,00	R\$ 6,43	----- ---	R\$ 5,00	R\$ 4,19	Não encontrado	R\$ 5,40
ÁGUA MINERAL COM GÁS	300 – 350 ML	-----	----- ---	R\$ 5,54	R\$ 4,00	R\$ 3,40	R\$ 2,13	Não encontrado	R\$ 3,76
ÁGUA MINERAL SEM GÁS	500ML	-----	----- ---	R\$ 4,42	R\$ 3,00	R\$ 2,50	R\$ 1,89	Não encontrado	R\$ 2,96
CAFÉ ESPRESSO		-----	R\$ 5,00	----- ---	R\$ 7,00	R\$ 4,00	R\$ 2,65	Não encontrado	R\$ 4,66
CAFÉ COADO		-----	R\$ 3,00	----- ---	R\$ 2,20	R\$ 1,00	----- ---	Não encontrado	R\$ 2,06
CHÁ	300 ML	-----	R\$ 7,21	----- ---	R\$ 4,70	R\$ 2,50	----- ---	Não encontrado	R\$ 4,80
TAPIOCA	1 UNIDADE	-----	R\$ 6,00	R\$ 4,99	R\$ 5,00	----- ---	----- ---	Não encontrado	R\$ 5,33
TAPIOCA RECHEADA	1 UNIDADE	R\$ 7,99	R\$ 12,00	R\$ 8,87	R\$ 15,00	R\$ 6,50	----- ---	Não encontrado	R\$ 10,07
BOLO	1 FATIA	-----	----- ---	R\$ 6,10	----- ---	R\$ 2,50	R\$ 2,10	Não encontrado	R\$ 3,56

CHOCOLATE QUENTE	200ML	-----	R\$ 8,00	R\$ 6,56	-----	R\$ 3,00	-----	Não econtrado	R\$ 5,85
------------------	-------	-------	----------	----------	-------	----------	-------	---------------	----------

Obs.: Os preços dos itens do cardápio de lanchonete foram lançados de acordo com a disponibilidade de oferta de cada fonte de consulta, pois a disponibilidade dos itens difere de local para local, de todo modo é possível verificar o preço de ao menos três fontes de referência para cada um dos itens de lanchonete.

8.9. VALORES MÉDIOS E DE REFERÊNCIA DE ALMOÇO / JANTAR (preços de mercado:) R\$ 38,98 (média dos preços cotados em outros órgãos); VALORES MÉDIOS E DE REFERÊNCIA DE SOBREMESA (preços de mercado:) R\$ 29,62 (média dos 5 preços cotados em outros órgãos); VALORES MÉDIOS E DE CAFÉ DA MANHÃ (preços de mercado:) R\$ 28,87 (média dos preços cotados em outros órgãos)

8.10. CARDÁPIO SUGERIDO:

8.10.1. ALMOÇO / JANTAR:

Item	Composição Mínima a Ser Servida Diariamente
Saladas	<p>Alface, tomate e pepino diariamente</p> <p>1. Vegetais folhosos;</p> <p>2. 3 tipos de vegetais crus</p> <p>3. 3 tipos de vegetais cozidos</p> <p>4. 2 salada composta com mais de 3 ingredientes (cereais, leguminosas, frutas secas, oleaginosas, kani kama, etc) e temperadas com molhos.</p>
Acompanhamentos Quentes	<ul style="list-style-type: none"> · Arroz branco · Arroz integral · Arroz branco composto, risotos, arroz de carreteiro e galinhada; · Feijão colorido e preto diariamente; · Preparação à base de soja diariamente; · Podendo ser acrescentado ao cardápio do dia: feijão tropeiro, tutu de feijão ou ainda feijão com proteína animal (linguiça, bacon, charque...)
Pratos principais quentes	<p>Opção 1: Preparação com carnes vermelhas utilizando-se alternadamente alcatra, maminha, contrafilé, coxão mole, patinho e lagarto. Não será permitida a inclusão de cortes com osso</p> <p>Opção 2: Preparações com carnes de aves. Os tipos e cortes de aves permitidos nessa opção serão: peito de frango sem osso, filé de peito de frango, coxa e sobrecoxa desossadas</p> <p>Opção 3: Preparações com pescados. Os tipos de peixes permitidos serão: Badejo, pescada amarela, salmão, surubim, bacalhau, merluza, tilápia e robalo que deverão ser servidos alternadamente.</p> <p>Opção 4: Preparações com vísceras, embutidos, carnes com osso, carnes suínas, frutos do mar, feijoada</p>
Pratos vegetarianos	<p>Um tipo de preparação na qual não contenha carnes brancas (aves e peixes) nem vermelhas (bovina, suína, caprina, etc), nem que vísceras façam parte. Deverão ser utilizadas proteínas provenientes de leite e derivados, ovos, soja e glúten.</p> <p>Ofertar pelo menos uma opção de alimento vegano, prato com alimentos de origem não animal.</p>
Guarnições – As três opções deverão ser programadas de forma a combinar com os pratos principais de forma harmônica e obedecer à composição mínima.	<p>Opção 1: Vegetal refogado (não tubérculo);</p> <p>Opção 2: Massa (talharim, espaguete, ravióli, nhoque, capelete, lasanha, canelone, etc);</p> <p>Opção 3: Guarnição à base de farinhas, tubérculos, frituras, etc</p>
Sobremesas	<p>Frutas: Pelo menos 2 variedades em porções embaladas individualmente;</p> <p>Salada de fruta (embalada individualmente): composta, no mínimo, de mamão, banana, maçã e laranja;</p> <p>Doces Simples (embalados individualmente): 2 variedades (gelatina, frutas em calda, doce de leite, goiabada com queijo, etc)</p> <p>Doces elaborados deverão ser embalados individualmente ou vendidos no kg: 2 variedades no mínimo deverão estar disponíveis (pavês, tortas, pudins, mousse, etc);</p> <p>Sobremesa dietética</p>

8.10.1.1. Especificações Gerais: Não serão considerados pratos principais preparações nas quais as carnes brancas ou vermelhas não sejam o ingrediente principal, tais como: arroz de carreteiro, paellas, galinhada, lasanha e outros.

- 8.10.1.2. Os pertences da preparação de feijoada deverão ser servidos em réchauds separadamente.
- 8.10.1.3. A sobremesa será paga à parte – por quilograma ou em embalagens individuais pesadas na presença do usuário
- 8.10.1.4. Sucos naturais de frutas in natura ou preparados a partir de polpas deverão estar disponíveis.
- 8.10.1.5. É vedado o fornecimento de bebidas alcoólicas

8.10.2. **CAFÉ DA MANHÃ VALOR NO KG - Composição Mínima a Ser Servida Diariamente**

Bolos (3 opções, sendo uma isenta de glúten, de lactose e sem adição de açúcar);
Pão de forma, pão francês, pão de forma integral, pão careca de cachorro-quente
Torradas
Bolachas de água e sal
Presunto
Queijo muçarela
Salsicha no molho
Manteiga
Pão na chapa
Pão de queijo
Ovos mexidos
Cuscuz
Tapioca com manteiga
Omelete
Recheios para Cuscuz, Omelete e Tapioca, no mínimo 4 opções diariamente (ovos, carne moída, carne seca desfiada, frango desfiado, linguiça, queijo)
Salgados assados 4 opções
Café coado;
Café Expresso;
Chás quentes, no mínimo 2 opções (erva doce, hortelã, camomila, verde, preto, maracujá...)
Leite com achocolatado (leite integral, desnatado e zero lactose);
Leite com café (leite integral, desnatado e zero lactose);
Leite puro (integral, desnatado e zero lactose);
frutas variedades (in natura) no mínimo 4 tipos dentre as seguintes: abacaxi (sem casca), banana, goiaba, laranja (sem casca), maçã, pera, mamão (sem casca e sem semente), melancia (sem casca), melão (sem casca e em semente), abacate (sem casca e sem caroço), manga (sem casca e sem caroço), morango, uva e tangerina (sem casca).
Água mineral com gás;
Água mineral sem gás;
Sucos naturais de frutas in natura ou preparados a partir de polpas deverão estar disponíveis (no mínimo 3 opções);
Vitamina de frutas deverão estar disponíveis (no mínimo 2 opções)
Salada de frutas simples (composta, no mínimo, de mamão, banana, maçã e laranja);
Iogurtes (no mínimo dois tipos: integral e desnatado sem adição de açúcar);
Sucos, Vitaminas, Iogurtes e saladas de frutas poderão ser fornecidos em embalagens individuais e pagos a parte

LANCHONETE (Composição Mínima a Ser Servida Diariamente), Itens vendidos individualmente (não é por kg)

SUCOS NATURAIS: elaborados com laranja, abacaxi, goiaba, limão mamão, maracujá ou melancia in natura, servidos em copo de 300mL;

SUCO DE POLPA elaborados com polpa de frutas servidos em copo de 300 mL

VITAMINA elaborada com leite, (integral ou desnatado), fruta e/ou polpa, com acréscimo ou não de açúcar cristal ou adoçante dietético, servida em copos de 400mL (quatrocentos mililitros)

SALADA DE FRUTAS será acondicionada em embalagens descartáveis de 250mL (duzentos mililitros), com tampa, composta de no mínimo 05 (cinco) itens, dos quais 03 (três) serão laranja, banana e mamão.

SANDUÍCHE QUENTE: misto quente, presunto quente ou queijo quente

EMPADA: pesando no mínimo 120g com preço igual ao do salgado:

SALGADO: conforme variedade (coxinha, quibe, esfirra e enroladinhos) com no mínimo 120g

PÃO DE QUEIJO: com no mínimo 80g

OMELETE com recheios, com no mínimo 3 opções de recheio (carne moída, carne seca desfiada, frango desfiado, linguiça, queijo...)

SANDUÍCHES NATURAIS (no mínimo 2 opções)

TAPIOCA SIMPLES servida sem recheio, somente com manteiga

TAPIOCA RECHEADA com no mínimo 3 opções de recheio (ovos, carne moída, carne seca desfiada, frango desfiado, linguiça, queijo...)

BOLO (fatiado)

REFRIGERANTES:

CHÁ

ÁGUA MINERAL COM GÁS;

ÁGUA MINERAL SEM GÁS;

CHOCOLATE QUENTE Leite com achocolatado (leite integral, desnatado e zero lactose); servido em copo de 200 ml

CAFÉ COADO

CAFÉ EXPRESSO

9. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

9.1. Considerando que a Instrução Normativa nº 13-DG/DPF de 2005, atribui à Academia Nacional de Polícia, entre outras, as seguintes competências, formar o pessoal selecionado por meio de cursos específicos e promover ações de ensino, formação e especialização focadas no desenvolvimento de profissionais de segurança pública, por meio de cursos e eventos similares.

9.2. Considerando que os cursos de formação profissional são realizados em regime de internato, onde o aluno se submete a permanecer nas dependências da Academia Nacional de Polícia dela não podendo se afastar sem prévia e motivada solicitação e qualquer afastamento somente se dará mediante autorização do Chefe do Serviço de Execução de Curso, nos termos da Portaria nº 770-GAB/ANP de 2010.

9.3. Considerando que as normas internas da Academia Nacional de Polícia adotadas nos cursos de formação em regime de internato, constante do Caderno Didático – Manual do Aluno, dispõe que haja um restaurante terceirizado que ofereça café da manhã, almoço e jantar, sendo as refeições custeadas pelo usuário. A lanchonete está localizada no corredor interno do bloco J, onde são vendidos lanches rápidos, como salgados, sucos, refrigerantes e guloseimas. O restaurante está localizado em um prédio de 02 (dois) pavimentos, oferecendo serviços de multiuso como café da manhã, almoço e jantar para atender alunos, professores, servidores e visitantes”

9.4. Considerando que o serviço de restaurante e lanchonete também visa atender as necessidades dos servidores lotados na Academia Nacional de Polícia e ainda alunos em cursos de capacitação continuada ou cursos especiais realizados por meio de convênios com outros órgãos de segurança pública e ainda aos professores que prestam serviço nesta casa de ensino, uma vez que pela localização, o deslocamento para o acesso a áreas comerciais ou para residências dos servidores se torna difícil.

9.5. Considerando o caráter imprescindível da contratação dos serviços de empresa especializada para o fornecimento de refeições, e a falta do mesmo inviabiliza a realização do curso de formação profissional em regime de internato, e por consequência impedirá a formação de novos policiais.

9.6. Considerando o sacrifício suportado pelos servidores lotados na Academia Nacional de Polícia e professores que prestam serviços educacionais dentro dos cursos de formação profissional, na falta da prestação do serviço a ser contratado.

9.7. Considerando a sazonalidade dos eventos instituídos pela Academia Nacional de Polícia, onde se observa uma grande oscilação do público consumidor que frequenta o restaurante da academia fora dos períodos em que ocorre curso formação profissional, justifica prestação do serviço de forma continuada com mobilização e desmobilização conforme definidas pela Academia Nacional de Polícia nos períodos de pequena demanda, amenizando os custos para manutenção do restaurante e garantindo a manutenção da qualidade das refeições servidas.

9.8. Considerando a urgência do procedimento uma vez que o curso de formação profissional está previsto para se iniciar no início de 2025.

9.9. Considerando que o objeto principal da licitação consiste na prestação dos serviços de fornecimento de refeição e lanches para viabilizar a realização dos cursos instituídos pela Academia Nacional de Polícia, compromisso assumido conforme consta no Manual do Aluno e que a urgência da contratação indicam que a modalidade Pregão Eletrônico, previsto no artigo 1º da Lei nº 10.520/2002, seria a mais adequada por aumentar a quantidade de participantes, ser a mais econômica, além de ampliar a disputa licitatória, tratando-se de uma modalidade ágil, transparente e que possibilita uma negociação eficaz entre os licitantes, elementos essenciais dos princípios norteadores da contratação pública.

9.10. Considerando que o objeto da contratação se enquadra na classificação de serviço comum de acordo com o Parágrafo Único Art. 1º da lei 10.520 de 2002 c/c do Artigo 4º do Decreto 5.450, de 31 de maio de 2005.

9.11. Considerando que uma licitação para fornecimento de refeições e lanches como objeto abrangendo contratação única visa otimizar e viabilizar a prestação do serviço por parte da empresa contratada.

9.12. Considerando que em contratos anteriores ficou demonstrada a inviabilidade financeira das empresas contratadas separadamente, em manter o serviço funcionando de restaurante e lanchonete com a quantidade de servidores nos períodos sem cursos de formação profissional.

9.13. Considerando que a Academia Nacional de Polícia promoveu, durante vários anos, licitações com objeto abrangendo contratação única, relativa ao fornecimento de refeições e lanches. Considerando Chamamento Público realizado pela Escola Nacional de Administração Pública - ENAP (7261362) publicado no D.O.U. em 12/03/2018 e ocorrido em 16/03/2018, no intuito de dar transparência às ações pertinentes à prestação dos serviços de restaurante, lanchonete, lanches e refeições sob demanda, itens similares aos pretendidos por esta instituição de ensino, todas as empresas participantes foram unâmines em manter os itens no mesmo grupo no pregão a fim de viabilizar a contratação tornando-a exequível.

9.14. Tendo em vista que o objetivo geral dessa contratação é a cessão de área para exploração do serviço de restaurante e lanchonete a fim de apoiar a Academia Nacional de Polícia no desempenho de suas atividades de ensino e administrativas, por intermédio da oferta de refeições e lanches nas melhores condições possíveis quanto à qualidade e preço, em suas instalações, sendo os valores cobrados diretamente pela prestadora de serviço aos seus consumidores. Embora haja previsão de contratação de itens sob demanda, a indicação de quantitativo não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte da Academia Nacional de Polícia, que não poderá ser responsabilizada por variações na quantidade de refeições ou lanches a serem servidos pela empresa, mas garante a possibilidade de solicitação e contratação a depender da necessidade dessa casa de ensino.

9.15. Diante das considerações acima, dada a imprescindibilidade e urgência da contratação para a continuidade do serviço público prestado por esta instituição, justifica-se o procedimento licitatório na modalidade de Pregão Eletrônico, pelo tipo Maior Desconto, critério de julgamento Maior Desconto por Grupo nos termos da Lei nº 14.133 de 2021, Decreto nº 3.725 de 2001 e Decreto-Lei nº 9.760 de 1946.

10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

10.1. Não verifica-se contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

11. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

11.1. A contratação está prevista no Plano Anual de Contratações de 2024 da Academia Nacional de Polícia, conforme Portal nacional de Contratações Públicas.

Anexo DFD15_2023 (34962996)

Id pca PNCP: 00394494000136-0-000007/2024

Data de publicação no PNCP: 20/05/2023

Local: Brasília/DF

Fonte: Compras.gov.br

Id do item no PCA 182

Identificador da Futura Contratação: 200340-90023/2023

Classe/Grupo: 632 - SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COMIDA

Valor total estimado: R\$ 1,00

Data desejada: 31/12/2024

12. BENEFÍCIOS A SEREM ALCANÇADOS COM A CONTRATAÇÃO

12.1. Manutenção das condições necessárias para atendimento e prestação do serviço de alimentação no restaurante e lanchonete, diários e sob demanda, da Academia Nacional de Polícia.

13. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

13.1. AVALIAÇÃO DAS NECESSIDADES DE ADEQUAÇÃO PARA EXECUÇÃO CONTRATUAL

13.2. Composição de equipe para fiscalização e gestão contratual.

13.3. Proceder com investigação social dos prestadores de serviços.

13.4. RECURSOS NECESSÁRIOS A CONTINUIDADE DE NEGÓCIO DURANTE E APÓS A CONTRATAÇÃO

13.4.1. Recursos Materiais

13.4.2. Ação Para Obtenção do Recurso Responsável

13.4.3. Recurso 1 (Instalações): Disponibilidade: No local da prestação do serviço disponibilizar local e meios para execução do serviço de alimentação.

13.4.4. Recurso 2 (Segurança): Disponibilidade: No local da prestação do serviço disponibilizar crachá de identificação aos prestadores de serviços após conclusão de investigação social.

RECURSOS HUMANOS

id	Função	Formação	Atribuições
1	Gestor do Contrato	Administrativa	Definidas na IN 51/2011 – DG/PF e IN 05/2017 – MPOG

2	Fiscal Administrativo	Administrativa	Definidas na IN 51/2011 – DG/PF e IN 05/2017 – MPOG
3	Fiscal Requisitante	Administrativa	Definidas na IN 51/2011 – DG/PF e IN 05/2017 – MPOG
4	Fiscal Técnico	Administrativa	Definidas na IN 51/2011 – DG/PF e IN 05/2017 – MPOG

14. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

14.1. Não existem impactos ambientais previstos para a presente contratação.

15. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

15.1. Por todo o exposto, declaramos para os devidos fins a viabilidade da contratação.

16. RESPONSÁVEIS

16.1. Equipe de Planejamento da Contratação (Titulares e Substitutos)

I - Responsável pela Demanda: conforme documento SEI nº 34756092.

APF Tarcísio José da Silva Júnior, Chefe da Coordenação de Administração e Logística - CLOG/DIREN - ANP/PF

II - Integrante Requisitante Titular e Substituto (respectivamente): conforme documento SEI nº 34756092.

Tarcísio José da Silva Júnior, Agente de Polícia Federal, Matrícula PF nº 9890, tarcisio.tjsj@pf.gov.br

Vanessa Maria de Paula Pessoa Rezende, Agente de Polícia Federal, Matrícula PF nº 6314, vanessa.vmppr@pf.gov.br

III - Integrante Técnico Titular e Substituto (respectivamente): conforme documento SEI nº 34756092

Fabiano Mendes Fernandes, Engenheiro, Matrícula PF nº 13333, fabiano.fmf@pf.gov.br

Maria Leonete Araújo Pessoa, Agente Administrativo, Matrícula PF nº 11.549, leonete.mlap@pf.gov.br

IV - Integrante Administrativo Titular e Substituto (respectivamente): conforme documento SEI nº 34977985.

Danilo Lopes de Carvalho, Agente Administrativo, Matrícula PF nº 12.530, danilo.dlc@pf.gov.br

Sheila Costa Bonfim, Agente Administrativo, Matrícula PF nº 13.224, sheila.scb@pf.gov.br

Instrução Normativa nº 40, de 22 de maio de 2020

Órgão: Ministério da Economia/Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital/Secretaria de Gestão

Dispõe sobre a elaboração dos Estudos Técnicos Preliminares - ETP - para a aquisição de bens e a contratação de serviços e obras, no âmbito da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, e sobre o Sistema ETP digital.



Documento assinado eletronicamente por VANESSA MARIA DE PAULA PESSOA REZENDE, Agente de Polícia Federal, em 23/12/2024, às 17:47, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.



Documento assinado eletronicamente por DANILO LOPES DE CARVALHO, Agente Administrativo(a), em 24/12/2024, às 14:02, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.



Documento assinado eletronicamente por FABIANO MENDES FERNANDES, Chefe de Setor, em 26/12/2024, às 12:33, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei4.pf.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0&cv=38988137&crc=A77B2A57.

Código verificador: 38988137 e Código CRC: A77B2A57.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MJSP - POLÍCIA FEDERAL

MINUTA DE CONTRATO

Processo nº 08204.001233/2024-21

CONTRATO ADMINISTRATIVO DE RECEITA N°/...., QUE FAZEM ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DA DIRETORIA DE ENSINO DA ACADEMIA NACIONAL DE POLÍCIA E

A União, por intermédio da **DIRETORIA DE ENSINO DA ACADEMIA NACIONAL DE POLÍCIA**, com sede na Rodovia DF 001, Km 2 Setor Habitacional Taquari - Lago Norte, na cidade de Brasília/DF, inscrita no CNPJ sob o nº 00.394.494/0083-82, neste ato representada por sua Diretora, **LUCIANA DO AMARAL ALONSO MARTINS**, Delegada de Polícia Federal, nomeada pela Portaria nº 1.097, de 24 de janeiro de 2023, do Ministro de Estado Chefe da Casa Civil da Presidência da República, publicada no Diário Oficial da União, Seção 2 do dia 24 de janeiro de 2023, e com a delegação de competência conferida pela Portaria nº 17.403, de 26 de janeiro de 2023, do Diretor-Geral da Polícia Federal, publicada no Boletim de Serviço nº 019, de 26 de janeiro de 2023, doravante denominada CONTRATANTE, e o(a) , inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº , sediado(a) na , em 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 08204.001233/2024-21 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 de Receita, decorrente do Pregão Eletrônico n., mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO ([art. 92, I e II](#))

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços continuados comuns de alimentação, com preparo e fornecimento de refeições, lanches e bebidas não alcoólicas, a fim de atender às demandas de restaurante e lanchonete, diários e sob demanda, na Diretoria de Ensino da Academia Nacional de Polícia - DIREN-ANP/PF, em Brasília/DF, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. A contratação abrange café da manhã, almoço, jantar, sobremesas, lanches e itens sob demanda para o atendimento de eventos.

1.3. Objeto da contratação:

Grupo	Item	Descrição	CATSER	Unidade de Medida	Quantidade estimada	Valor da REFEIÇÃO por (Kg)	Valor Total Estimado da REFEIÇÃO (diário)

1	1	Restaurante – Café da manhã (self service)	15210	Valor Quilograma (Kg)	250 (Kg)		
	2	Restaurante – Almoço (self service)	15210	Valor Quilograma (Kg)	350 (Kg)		
	3	Restaurante – Jantar (self service)	15210	Valor Quilograma (Kg)	175 (Kg)		
	4	Lanchonete - Valor médio de lanches	15210	Valor médio de lanches	700 (lanches)		

1.4. Os serviços serão prestados no endereço abaixo:

Item	Local da prestação do serviço	Área em metros quadrados
1 - Restaurante - Café da manhã. 2 - Restaurante - Almoço. 3 - Restaurante - Jantar.	Restaurante da Academia Nacional de Polícia, localizada na Rodovia DF-001, KM 02, Setor Habitacional, Taquari - Lago Norte, Brasília - DF, 71559-900.	1.059,49 metros quadrados.
2 - Lanchonete.	Lanchonete da Academia Nacional de Polícia, localizada no bloco J, na Rodovia DF-001, KM 02, Setor Habitacional, Taquari - Lago Norte, Brasília - DF, 71559-900.	125,91 metros quadrados.

1.5. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.5.1. O Termo de Referência;
- 1.5.2. O Edital da Licitação;
- 1.5.3. A Proposta do contratado;
- 1.5.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da assinatura pela Contratada, prorrogável por até 10 anos, na forma dos [artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

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

- a) Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;
- b) Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;

- c) Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;
- d) Haja manifestação expressa do contratado informando o interesse na prorrogação;
- e) Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

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

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

2.5. 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 ([art. 92, IV, VII e XVIII](#))

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

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO ([art. 92, V](#))

5.1. O valor total da contratação é de R\$ 175.324,80 (cento e setenta e cinco mil, trezentos e vinte e quatro reais e oitenta centavos, a ser obtido com o pagamento de Guias de Recolhimento da União (GRUs) pela Contratada, conforme item 5.19 do Termo de Referência.

5.1.1 O valor mensal da cessão de uso da lanchonete será de R\$ 1.457,93 (um mil quatrocentos e cinquenta e sete reais e noventa e três centavos).

5.1.2. O valor total mensal do rateio das despesas da lanchonete será de R\$ 339,26 (trezentos e trinta e nove reais e vinte e seis centavos).

5.1.3 O valor mensal da cessão de uso do restaurante será de R\$ 9.994,77 (nove mil, novecentos e noventa e quatro reais e setenta e sete centavos).

5.1.4. O valor total mensal do rateio das despesas da lanchonete será de R\$ 2.818,44 (dois mil, oitocentos e dezoito reais e quarenta e quatro centavos).

5.2. Quadro ilustrativo da receita.

Origem da Receita.	Lanchonete (Área de 125,91 metros quadrados).		Restaurante (Área de 1.059,49 metros quadrados).		Valor Total Mensal das Receitas.	Valor Total Anual Estimado das Receitas.
	Valor Mensal (A) *	Valor Anual Estimado (C) *	Valor Mensal (B) *	Valor Anual Estimado (D) *		
Cessão de Uso do Espaço.	R\$ 1.457,93	R\$ 17.495,16	R\$ 9.994,77	R\$ 119.937,24	R\$ 11.452,70	R\$ 137.432,40

Rateio total das despesas dos contratos de energia elétrica, água/esgoto, vigilância armada, manutenção predial. *	R\$ 339,26	R\$ 4.071,12	R\$ 2.818,44	R\$ 33.821,28	R\$ 3.157,70	R\$ 37.892,40
Valor Total Estimado das Receitas *	R\$ 1.797,19	R\$ 21.566,28	R\$ 12.813,21	R\$ 153.758,52	R\$ 14.610,40	R\$ 175.324,80

* O valor total é estimativo.

5.3. A Contratada é a única responsável pelo pagamento de todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos 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 do contrato é estimativo, de forma que a Contratada pagará as GRUs pela cessão de uso e pelos rateios das despesas apenas referentes aos períodos em que efetivamente estiver mobilizada e utilizando as dependências da DIREN-ANP/PF.

CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO ([art. 92, V e VI](#))

6.1. O pagamento pelos bens e serviços consumidos serão efetuados pelo usuário à CONTRATADA, nas formas e modalidades determinadas no Termo de Referência.

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE ([art. 92, V](#))

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 26/08/2024 (*data constante da Nota Técnica 37018981*).

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

7.2.1. O reajuste se refere aos preços assinalados na Cláusula 1.3.

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

7.4. 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).

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

7.6. 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.

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

7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE ([art. 92, X, XI e XIV](#))

- 8.1. São obrigações do Contratante:
- 8.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;
- 8.3. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- 8.4. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
- 8.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
- 8.6. A fiscalização deverá entregar ao Contratado as Guias de Recolhimento da União (GRUs) para pagamento, conforme prazos e condições estabelecidas no Termo de Referência.
- 8.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;
- 8.8. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- 8.9. 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.
 - 8.9.1. A Administração terá o prazo de *(90) noventa dias*, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- 8.10. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 90 (noventa) dias.
- 8.11. 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 ([art. 92, XIV, XVI e XVII](#))

- 9.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
- 9.2. Manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução do contrato.
- 9.3. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.
- 9.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior ([art. 137, II](#)) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- 9.5. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;
- 9.6. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 9.7. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o [Código de Defesa do Consumidor \(Lei nº 8.078, de 1990\)](#), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da

garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.8. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do [artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021](#);

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

- 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social;
- 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;
- 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado;
- 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e
- 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

9.10. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;

9.11. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.

9.12. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.

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

9.14. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.

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

9.16. Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.

9.17. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

9.18. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

9.19. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação ([art. 116](#));

9.20. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas ([art. 116, parágrafo único](#));

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

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

9.23. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante.

CLÁUSULA DÉCIMA- OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

10.1. As partes deverão cumprir a [Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 \(LGPD\)](#), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

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

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

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

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

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

10.7. O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

10.8. O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados. [\[L\]](#)

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 ([art. 92, XII](#))

11.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS ([art. 92, XIV](#))

12.1. Comete infração administrativa, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](#), o contratado que:

a) der causa à inexecução parcial do contrato;

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

12.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

12.2.1. **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));

12.2.2. **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));

12.2.3 **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

12.2.4. **Multa:**

12.2.4.1. Moratória de 0,1% (um décimo por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da GRU não paga, até o limite de 30 (trinta) dias.

12.2.4.2. Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso injustificado na execução do contrato, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado.

12.2.4.3 O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a extinção do Contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

12.2.5. Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 12.1, de 30% (trinta por cento) do valor do Contrato.

12.2.6. Compensatória, para a inexecução total do objeto prevista na alínea “c” do subitem 12.1, de 25% (vinte e cinco por cento) do valor do Contrato.

12.2.7 Para infração descrita na alínea “b” do subitem 12.1, a multa será de 20% (vinte por cento) do valor do Contrato.

12.2.8 Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 12.1, a multa será de 10% (cinco) do valor do Contrato.

12.2.9 Para a infração descrita na alínea “a” do subitem 12.1, a multa será de 15% (quinze por cento) do valor do Contrato.

12.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante ([art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021](#))

12.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa ([art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

12.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação ([art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021](#))

12.5. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente ([art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

12.6. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 60 (*sessenta*) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

12.8. Na aplicação das sanções serão considerados ([art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

12.9. Os atos previstos como infrações administrativas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos [na Lei nº 12.846, de 2013](#), serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedural e autoridade competente definidos na referida [Lei \(art. 159\)](#).

12.10. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia ([art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021](#))

12.11. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punitidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. ([Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021](#))

12.12. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do [art. 163 da Lei nº 14.133/21](#).

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

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

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

13.3. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia. [\[A36\]](#)

13.4. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2

(dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.[\[A37\]](#)

13.5. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no [artigo 137 da Lei nº 14.133/21](#), bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

13.5.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os [artigos 138 e 139](#) da mesma Lei.

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

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

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

13.6.1.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

13.6.1.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.6.1.3. Indenizações e multas.

13.7. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório ([art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021](#)).

13.8. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA ([art. 92, VIII](#))

14.1. O objeto deste Contrato não irá gerar despesas para a União, pois é contratação de receita.

1CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS ([art. 92, III](#))

15.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na [Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor](#) – e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – ALTERAÇÕES

16.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos [arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#).

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

16.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

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

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

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

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA– FORO ([art. 92, §1º](#))

18.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal em Brasília, Seção Judiciária do Distrito Federal, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme [art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21](#).

Brasília-DF, _____.

(Data de assinatura: será considerada a data assinada eletronicamente pela Contratante)

Assina eletronicamente pela Contratante:

LUCIANA DO AMARAL ALONSO MARTINS
Delegada de Polícia Federal
Diretora de Ensino da Academia Nacional de Polícia
Ordenadora de Despesas da UG 200340

Assina eletronicamente pelo Contratado:

Representante legal do Contratado

TESTEMUNHAS:

1-

2-

(são as duas signatárias, excetuando-se os representantes da Contratante e do Contratado)



Documento assinado eletronicamente por **HELENITA DE OLIVEIRA BOWEN**, Administrador(a), em 25/11/2024, às 10:13, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
[https://sei4.pf.gov.br/sei/controlador_externo.php?
acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0&cv=38559252&crc=E0D93F3A](https://sei4.pf.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0&cv=38559252&crc=E0D93F3A).
Código verificador: **38559252** e Código CRC: **E0D93F3A**.

Referência: Processo nº 08204.001233/2024-21

SEI nº 38559252



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MJSF - POLÍCIA FEDERAL
SERVIÇO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS - SELIC/CLOG/DIREN-ANP/PF

ANEXO II - MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

A

DIRETORIA DE ENSINO DA ACADEMIA NACIONAL DE POLÍCIA

Dispensa Eletrônica nº ____/2024

Processo nº: 08204.001233/2024-21

Proposta que faz a empresa _____, inscrita no CNPJ n.º _____, para prestação de forma contínua, do serviço de alimentação, com preparo e fornecimento de refeições, lanches e bebidas não alcoólicas, a fim de atender às demandas de restaurante e lanchonete, diários e sob demanda, para atender as demandas da Diretoria de Ensino da Academia Nacional de Polícia, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência e seus anexos:

GRUPO	ITEM	DESCRIPÇÃO DETALHADA DOS SERVIÇOS	UNIDADE	QUANTIDADE ESTIMADA	VALOR UNITÁRIO	PERCENTUAL DE DESCONTO
1	1	RESTAURANTE - CAFÉ DA MANHÃ (Self-Service)	KG	250		
	2	RESTAURANTE - ALMOÇO (Self-Service)	KG	350		
	3	RESTAURANTE - JANTAR (Self-Service)	KG	175		
	4	LANCHONETE	Und	700		
	VALOR TOTAL DA PROPOSTA					
						R\$

(*) O PREÇO TOTAL, decorrente do detalhamento do item acima, é o que deve ser cadastrado no Sistema Comprasnet.

Valor total: R\$ _____ (VALOR POR EXTENSO).

Esta proposta é válida por 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

Declaramos que estamos de pleno acordo com todas as condições estabelecidas no Aviso de Dispensa e seus anexos, bem como aceitamos todas as obrigações e responsabilidades especificadas no Termo de Referência.

Declaramos que nos preços cotados estão incluídas todas as despesas que, direta ou indiretamente, façam parte da prestação dos serviços, tais como gastos da empresa com suporte técnico e administrativo, impostos, seguro, taxas, fretes, ou quaisquer outros que possam incidir sobre gastos da empresa, sem quaisquer acréscimos em virtude de expectativa inflacionária e deduzidos os descontos eventualmente concedidos.

Dados da Empresa	Dados do Representante Legal da Empresa
------------------	---

Razão Social: _____	NOME: _____
CNPJ/MF: _____	Endereço: _____
Endereço: _____	CEP: _____ Cidade: _____ UF: _____
CEP: _____ Cidade: _____ UF: _____	CPF: _____
Fone: _____ E-mail: _____	CARGO/FUNÇÃO: _____
Banco: _____ Agência: _____	Identidade: _____ Expedida por: _____
Conta Corrente nº: _____	Nacionalidade: _____
	Naturalidade: _____

(Assinatura do Representante Legal)
NOME COMPLETO
 (Local e data)



Documento assinado eletronicamente por **MARSELE DE OLIVEIRA SANTOS DE SOUSA**, Chefe de Serviço, em 22/10/2024, às 15:43, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei4.pf.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0&cv=37901201&crc=A3F7FC49.

Código verificador: **37901201** e Código CRC: **A3F7FC49**.

Referência: Processo nº 08204.001233/2024-21

SEI nº 37901201



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MJSP - POLÍCIA FEDERAL
SERVIÇO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS - SELIC/CLOG/DIREN-ANP/PF

ANEXO IV do Edital

MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA

Declaramos conhecer e compreender, por inteiro, o teor do Edital nº XX/2024-DIREN-ANP/PF e seus anexos, cujo objeto é a prestação de forma contínua, do serviço de alimentação, com preparo e fornecimento de refeições, lanches e bebidas não alcoólicas, a fim de atender às demandas de restaurante e lanchonete, diários e sob demanda, para atender as demandas da Diretoria de Ensino da Academia Nacional de Polícia.

Declaramos ter tomado conhecimento de todas as informações e condições para o devido cumprimento do objeto da contratação em pauta, bem como estar completamente de acordo com todas as suas exigências.

Declaramos, ainda, ter vistoriado, por meio do Representante Credenciado da empresa, abaixo identificado, o local de realização dos serviços, localizado na Academia Nacional de Polícia, situada na Rodovia DF 001 Km 02 - Setor Habitacional Taquari - Lago Norte, CEP 71559-900 - Brasília/DF, e estar totalmente cientes das condições de realização dos serviços.

Empresa:

CNPJ:

Telefone:

E-mail:

Rep. Técnico / Rep. Administração:

Brasília/DF _____ de _____ 20____

Representante Credenciado da Empresa

POLÍCIA FEDERAL

OU

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DAS CONDIÇÕES

Declaramos, sob as penalidades da lei, no processo de contratação referente ao Edital nº XX/2024-DIREN/ANP/PF e seus anexos, cujo objeto é a a prestação de forma contínua, do serviço de alimentação, com preparo e fornecimento de refeições, lanches e bebidas não alcoólicas, a fim de atender às demandas de restaurante e lanchonete, diárias e sob demanda, para atender as demandas da Diretoria de Ensino da Academia Nacional de Polícia, que temos pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos e assumimos total responsabilidade por esse fato, de forma que a falta de conhecimento das condições dos locais onde serão executados os serviços, Academia Nacional de Polícia, situada na Rodovia DF 001 Km 02 - Setor Habitacional Taquari - Lago Norte, CEP 71559-900 - Brasília/DF, não será utilizada para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avenças técnicas ou financeiras com a contratante.

Brasília/DF, _____ de _____ 20____

Assinatura do Representante da Licitante

Nome do Representante da Licitante (por extenso):

Cédula de Identidade:

Órgão Emissor: Telefone: ()

email:



Documento assinado eletronicamente por **MARSELE DE OLIVEIRA SANTOS DE SOUSA**, Chefe de Serviço, em 22/10/2024, às 15:43, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
https://sei4.pf.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0&cv=37901231&crc=68D44E7F.

Código verificador: **37901231** e Código CRC: **68D44E7F**.