

INSTITUTO FED.DA PARAÍBA/CAMPUS GUARABIRA

Edital 2/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
2/2026	154868-INSTITUTO FED.DA PARAÍBA/CAMPUS GUARABIRA	ANDERSON OLIVEIRA DE PONTES	27/08/2026 13:27 (v 0.13)
Status			
CONCLUIDO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra		23506.000292.2026-32

1. DO OBJETO

PREGÃO ELETRÔNICO

154868 - 13/2026

CONTRATANTE/GERENCIADOR (UASG)

(154868)

OBJETO

Contratação de serviços de empresa especializada, para exploração e operação comercial de serviços de alimentação coletiva, para o fornecimento de refeições preparadas, alimentos pré-processados, in natura, industrializados, dentre outros, associado à concessão de uso de área física e instalações próprias do Instituto Federal da Paraíba do Campus Guarabira, para a exploração comercial dos serviços de restaurante, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 604.890,00

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 15/09/2026 às 09h (horário de Brasília)

Critério de Julgamento:

Menor Preço por Grupo

Modo de disputa:

Aberto e Fechado

TRATAMENTO FAVORECIDO ME/EPP/EQUIPARADAS

NÃO

MARGEM DE PREFERÊNCIA PARA ALGUM ITEM

NÃO



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA PARAÍBA
CAMPUS GUARABIRA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 13/2026

(Processo Administrativo nº 23506.000292.2026-32)

Torna-se público que o(a) **Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba - Campus Guarabira**, por meio do(a) Coordenação de Compras e Licitações, sediado(a) na Rua Prof. Carlos Leonardo Arcoverde, Rod. PB – 057, KM– 02, S/N, Guarabira/PB, CEP: 58.203-750, 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.

1. DO OBJETO

1.1. Contratação de serviços de empresa especializada, para exploração e operação comercial de serviços de alimentação coletiva, para o fornecimento de refeições preparadas, alimentos pré-processados, in natura, industrializados, dentre outros, associado à concessão de uso de área física e instalações próprias do Instituto Federal da Paraíba do Campus Guarabira, para a exploração comercial dos serviços de restaurante, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será realizada em grupo único, formado por 2 (dois) itens, conforme tabela constante no Termo de Referência/Projeto Básico, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

Não se aplica

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

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

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

3.3. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu

representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

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

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

3.6. Nos itens 01 e 02 não será concedido nesta Licitação tratamento favorecido para microempresas, empresas de pequeno porte e figuras equiparadas, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, em razão da incidência, no caso, do art. 4º, § 1º da Lei nº 14.133, de 2021.

3.7. Não poderão disputar esta licitação:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3.7.11. pessoas físicas.

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

3.9. O impedimento de que trata o item 3.7.6 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.10. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.7.4 e 3.7.5 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

3.12. O disposto nos itens 3.7.4 e 3.7.5 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

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

3.14. A vedação de que trata o item 3.8 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.

4. DO ORÇAMENTO ESTIMADO

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

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.9.1. de cujo capital participe outra pessoa jurídica;

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

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

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

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

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

5.9.7. que participe do capital de outra pessoa jurídica;

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

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

5.9.10. constituída sob a forma de sociedade por ações.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

6.1.1. valor unitário e total do item;

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

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

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

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

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

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

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

6.7. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte não poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional, visto que os serviços serão prestados com disponibilização de trabalhadores em dedicação exclusiva de mão de obra, o que configura cessão de mão de obra para fins tributários, conforme art. 17, inciso XII, da Lei Complementar no 123/2006.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **0,01 (um centavo)**.

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

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

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

7.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

7.11.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

7.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem de classificação, sem prejuízo da aplicação da margem de preferência e do desempate ficto, conforme disposto neste edital, quando for o caso.

7.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

7.11.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

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

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

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

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

7.13. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e

os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

7.13.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 7.13, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

7.13.2. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

7.13.3. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

7.13.4. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

7.13.5. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

7.13.6. Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

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

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

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

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

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

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

7.20. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial, caso a contratação não se enquadre nas vedações dos §§1º e 2º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.24.1. empresas brasileiras;

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

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

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

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

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

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

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

7.26.4. O Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo **não inferior a 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.

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

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

8. DA FASE DE JULGAMENTO

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

8.1.1. Sicaf;

8.1.2 Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS,

8.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP e

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8.6. Como condição para a aceitação da proposta, a licitante vencedora deverá apresentar uma relação das máquinas e aparelhos cujo funcionamento consuma energia elétrica que pretende usar na execução dos serviços, bem como as comprovações em relação a tais produtos.

8.6.1. O Pregoeiro solicitará ao licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar que apresente ou envie juntamente com a proposta, sob pena de não-aceitação, cópia da Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE do produto que será usado na execução dos serviços, para comprovação de que pertence à(s) classe(s) exigida(s) no Termo de Referência.

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

8.8. Será desclassificada a proposta vencedora que:

8.8.1. conter vícios insanáveis;

8.8.2 não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência/Projeto Básico;

8.8.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

8.8.4. não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

8.8.5. não cumpra os critérios de aceitabilidade de preços definidos no Termo de Referência;

8.8.6. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

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

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

8.10.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

8.10.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

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

8.12. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

8.12.1. Em se tratando de obras e serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.

8.12.2. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva cuja produtividade seja mensurável e indicada pela Administração, o licitante deverá indicar a produtividade adotada e a quantidade de pessoal que será alocado na execução contratual.

8.12.3. Caso a produtividade seja diferente daquela utilizada pela Administração como referência, ou não estiver contida na faixa referencial de produtividade, mas admitida pelo ato convocatório, o licitante deverá apresentar a respectiva comprovação de exequibilidade;

8.12.4. Os licitantes poderão apresentar produtividades diferenciadas daquela estabelecida pela Administração como referência, desde que não alterem o objeto da contratação, não contrariem dispositivos legais vigentes e, caso não estejam contidas nas faixas referenciais de produtividade, comprovem a exequibilidade da proposta.

8.12.5. Para efeito do subitem anterior, admite-se a adequação técnica da metodologia empregada pela contratada, visando assegurar a execução do objeto, desde que mantidas as condições para a justa remuneração do serviço.

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

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

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

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

8.15. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de carta de solidariedade emitida pelo fabricante, que assegure a execução do contrato, no caso de licitante revendedor ou distribuidor, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, sob pena de não aceitação da proposta.

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

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

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

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

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

8.21. Na hipótese dos postos de trabalho licitados se distribuírem por território correspondente a mais de uma base sindical da categoria profissional, deverão ser informadas cada uma das normas coletivas utilizadas para o cálculo do custo individual dos postos, a partir da base territorial de cada sindicato.

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

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

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

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

9. DA FASE DE HABILITAÇÃO

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

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

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

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

9.4. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

9.4.1. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o Termo de Referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 10% (dez por cento) para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

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

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

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

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

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

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

9.10.1. O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendado pelo **email: compras.gb@ifpb.edu.br**, de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.

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

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

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

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

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

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

9.13.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo **não inferior a 2 (duas) horas**, prorrogável por igual período, contado da solicitação do Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão.

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

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

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

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

9.15. Encerrado o prazo para envio da documentação de que trata o item 9.13.1, poderá ser admitida, mediante decisão fundamentada do Pregoeiro/Agente de Contratação, a apresentação de novos documentos de habilitação ou a complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes, em **prazo não inferior a 2 (duas) horas**, para:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

10. DO TERMO DE CONTRATO

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

10.2. O adjudicatário terá o prazo de 10 (dez) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o termo de contrato ou instrumento equivalente, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

10.3. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou instrumento equivalente, a Administração poderá: a) encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), para que seja assinado e devolvido no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da data de seu recebimento; b) disponibilizar acesso a sistema de processo eletrônico para que seja assinado digitalmente em até 5 (cinco) dias úteis; ou c) outro meio eletrônico, assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis para resposta após recebimento da notificação pela Administração.

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

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

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

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

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

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

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

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

11. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Não se aplica

12. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

Não se aplica

13. DOS RECURSOS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

13.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico https://suap.ifpb.edu.br/processo_eletronico/consulta_publica/, e também poderá ser lido e/ou obtido no endereço: Rua Professor Carlos Leonardo Arcoverde, s/n, Rodovia, PB-057, Guarabira - PB, CEP: 58203-750, nos dias úteis, no horário das 08:00 às 12:00 horas e das 14:00 às 17:00 horas.

14. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

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

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

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

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

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

14.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

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

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

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

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

14.1.6. fraudar a licitação;

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

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

14.1.7.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

14.1.7.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada.

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

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

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

14.2.1. advertência;

14.2.2. multa;

14.2.3. impedimento de licitar e contratar e

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

14.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

14.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

14.3.2. as peculiaridades do caso concreto;

14.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

15. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

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

15.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios:

15.3.1. através do endereço eletrônico, e-mail: compras.gb@ifpb.edu.br, ou

15.3.2. por petição dirigida ou protocolada no endereço: Rua Professor Carlos Leonardo Arcoverde, s/n, Rodovia, PB-057, Guarabira - PB, CEP: 58203-750.

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

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

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

16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

16.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <https://www.ifpb.edu.br/campus/guarabira/acesso-a-informacao/compras-e-licitacoes>

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

16.11.1. Anexo I - Termo de Referência;

16.11.1.1. Apêndice A – Estudo Técnico Preliminar;

16.11.1.2. Apêndice B - Fotos do restaurante;

16.11.2. Anexo II – Minuta de Termo de Contrato;

16.11.3. Anexo III – Declaração de Vistoria;

16.11.5. Anexo IV – Declaração de Dispensa de Vistoria;

16.11.6. Anexo V – Instrumento de Medição de Resultados (IMR);

16.11.7. Anexo VI – Pesquisa de Satisfação dos Usuários

16.11.8. Anexo VII - Avaliação das condições higiênico-sanitárias

Guarabira/PB, 25 de agosto de 2026.

Elenilson Vieira da Silva Filho

Diretor Geral substituto

IFPB - Campus Guarabira

17. Responsáveis

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

MARIA OSMARINA NOGUEIRA DE MENDONCA

Membro da comissão de contratação

INSTITUTO FED.DA PARAÍBA/CAMPUS GUARABIRA

Termo de Referência 12/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
12/2026	154868-INSTITUTO FED.DA PARAÍBA/CAMPUS GUARABIRA	ANDERSON OLIVEIRA DE PONTES	25/08/2026 09:28 (v 0.5)
Status			
CONCLUIDO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra		23506.000292.2026-32

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

(Processo Administrativo nº 23506.000292.2026-32)

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação de empresa especializada para exploração e operação comercial de serviços de alimentação coletiva, compreendendo o fornecimento de refeições preparadas, alimentos pré-processados, in natura, industrializados, dentre outros, associada à concessão de uso de área(s) física(s) e instalações próprias do Instituto Federal da Paraíba – IFPB Campus Guarabira, para exploração comercial dos serviços de restaurante, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

GRUPO	GRUPO I - INSTITUTO FEDERAL DA PARAÍBA - CAMPUS GUARABIRA (UASG: 154868)							
	ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE DIÁRIA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	1	Fornecimento de refeições – Almoço – Restaurante Estudantil - IFPB - Campus Guarabira	15210	UND	150	33.000	R\$ 15,33	R\$ 505.890,00

2	Frnecimento de refeições – Jantar – Restaurante Estudantil - IFPB - Campus Guarabura	15210	UND	30	6.600	R\$ 15,00	R\$ 99.000,00
VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)							604.890,00

Classificação do objeto quanto à heterogeneidade ou complexidade

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

Classificação do objeto quanto ao modelo de execução

1.3. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que a necessidade permanente de fornecimento de alimentação adequada, balanceada e segura aos estudantes, garantindo condições mínimas para permanência e desempenho acadêmico. A interrupção desse serviço comprometeria diretamente o bem-estar dos discentes, podendo impactar negativamente na frequência, na saúde e no rendimento escolar, sendo a vigência plurianual mais vantajosa para a Administração, considerando que proporciona maior estabilidade na prestação do serviço, favorece o planejamento operacional e orçamentário, reduz custos administrativos relacionados a processos licitatórios frequentes e possibilita a obtenção de melhores condições contratuais. Ademais, contratos de maior duração tendem a incentivar investimentos por parte da empresa contratada em infraestrutura, capacitação de pessoal e melhoria contínua dos serviços prestados.

Prazo de vigência

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

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

1.6. DA CONCESSÃO ONEROSA

1.6.1. A cessão da área física e instalações próprias do Instituto Federal da Paraíba - Campus Guarabira, para a exploração comercial dos serviços de restaurante, será onerosa. A CONTRATADA deverá pagar uma taxa fixa mensal, da cessão do espaço físico, em conformidade com a tabela a seguir:

UNIDADE	LOCAL	ÁREA TOTAL DESTINADA À EXPLORAÇÃO COMERCIAL	VALOR AVALIATIVO DE ALUGUEL
IFPB - CAMPUS GUARABIRA	Rua Professor Carlos Leonardo Arcoverde, Rodovia PB 057 - KM-02 - S/N - Guarabira - PB CEP: 58.203-750	286 m ²	R\$ 1.200,00

1.6.2. Para fins de definição do custo locativo, os espaços destinados aos salões (Refeitório) não foram considerados, em virtude da respectiva unidade CONTRATANTE possuir a necessidade de ter as presentes instalações à disposição, a qualquer tempo, para fins de atendimento às necessidades institucionais.

1.6.2.1 O CONTRATANTE reserva-se o direito de utilizar, a qualquer tempo, o salão do Restaurante Estudantil para a realização de atividades institucionais, acadêmicas, administrativas, culturais ou de extensão, mediante comunicação prévia à CONTRATADA

1.6.2.2. A utilização do espaço pelo CONTRATANTE não ensejará qualquer direito à indenização, reequilíbrio econômico-financeiro ou compensação à CONTRATADA, desde que não implique alteração permanente das condições de execução do contrato.

1.6.2.3. A CONTRATADA deverá colaborar com as medidas necessárias para viabilizar a utilização do espaço, preservando a continuidade e a qualidade dos serviços de alimentação, sempre que possível, podendo o CONTRATANTE definir ajustes temporários de horários ou da forma de prestação dos serviços para compatibilizar a realização do evento com o funcionamento do restaurante.

1.6.3. O valor da taxa mensal de ocupação corresponde ao valor médio estabelecido em pesquisa mercadológica local.

1.6.4. O pagamento da taxa de ocupação se dará por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU), até o 10º décimo dia de cada mês, sendo que o primeiro pagamento deverá ser efetuado após o início da prestação de serviços por parte da CONTRATADA.

1.6.4.1. O atraso no pagamento da concessão ou demais encargos implicará na aplicação de multa de 2% sobre o valor atualizado da fatura além de juros de 0,1% ao dia, independentemente da possibilidade de rescisão do contrato;

1.6.4.2. É responsabilidade da contratada retirar o boleto emitido pela CONTRATANTE até o dia 30 do mês de referência para efetuar o pagamento no prazo estipulado no caput desta cláusula;

1.6.4.2.1. O boleto deve ser retirado junto ao fiscal do contrato;

1.6.5. A não retirada do boleto até a data estabelecida em contrato não pode ser usada como justificativa para o não pagamento de qualquer contraprestação.

1.6.6. Depois de realizado o pagamento, a contratada deverá fornecer cópia do comprovante à CONTRATANTE, com a entrega do documento ao fiscal do contrato acompanhado da nota fiscal para ateste.

1.6.7. Após o prazo de 90 (noventa) dias de inadimplência, a concessão de uso poderá ser automática e unilateralmente cancelada pela CONTRATANTE, perdendo a contratada em favor da CONTRATANTE, todos os valores já pagos, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial.

1.7. No período de recesso acadêmico e paralisações das atividades de ensino e administrativas da CONTRATANTE iguais ou superiores a 15 (quinze) dias, que porventura ocorrerem, o valor da taxa de ocupação sofrerá redução de 80% (oitenta por cento), cuja redução se justifica pelo número baixo de usuários nos restaurantes nesses períodos.

1.7.1. Reduzir-se-á a parcela proporcional da taxa de ocupação do efetivo dia útil em que não houver expediente (DSE) por ocasião de situação de Greve, Paralisação Geral de Atividades por Motivo de Força Maior ou Caso Fortuito em que a instituição tenha corresponsabilidade parcial ou total no evento. Não se encaixam nessas condições: feriados, período não letivo, recessos durante o ano letivo ou ponto facultativo. $CÁLCULO = DSE \times (Aluguel\ Mensal / Dias\ úteis\ do\ respectivo\ mês)$

1.8. O reajustamento da taxa mensal a ser paga pela CONTRATADA será corrigido anualmente pela variação do índice Geral de Preços de Mercado-IGPM no período.

1.9. A concessão de uso sob a forma onerosa da área física e instalações próprias do Instituto Federal da Paraíba - Campus Guarabira, constituída das áreas de produção e refeitório, equipada e mobiliada parcialmente, vincula-se aos serviços de produção e distribuição de alimentos nas suas dependências, não podendo ter destinação diversa.

1.9.1. Com anuência da CONTRATANTE a CONTRATADA poderá explorar o espaço físico para o fornecimento de refeições a comunidade acadêmica, sendo servidores técnicos e docentes, profissionais terceirizados, público em geral que transitem pelas unidades, além dos discentes não assistidos pelos programas de assistência estudantil.

1.9.2. Na necessidade de modificação na estrutura física do RE, só poderá ser realizado com o consentimento e autorização da CONTRATANTE, através dos setores competentes.

1.9.3. As benfeitorias erigidas pela CONTRATADA, com o consentimento formal da CONTRATANTE, incorporar-se-ão, sem quaisquer direitos de retenção sobre a área utilizada, ao patrimônio desta, findo o prazo contratual ou quando rescindido o Contrato.

1.9.4. Os bens sejam equipamentos, utensílios e mobiliários integrantes do patrimônio do IFPB, serão entregues à CONTRATADA mediante termo de recebimento, firmado após a assinatura do contrato.

1.9.5. Ao término do contrato os bens integrantes do patrimônio, serão devolvidos ao IFPB, mediante recibo firmado conjuntamente com o Fiscal do Contrato, em condições de uso, ressalvados os desgastes decorrentes do uso regular.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

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

I) ID PCA no PNCP: 0783898000175-0-000016/2026;

II) Data de publicação no PNCP: 07/01/2026;

III) Id do item no PCA: 41;

IV) Classe/Grupo: 632;

V) Identificador da Futura Contratação: 154868-13/2026

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

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

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

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

4.1.1. Uso racional de recursos naturais, com adoção de práticas que promovam economia de água, energia elétrica, papel e demais insumos necessários à execução contratual;

4.1.2. Gestão adequada de resíduos, incluindo coleta seletiva, destinação ambientalmente correta dos resíduos e observância das normas ambientais vigentes;

4.1.3. Preferência por materiais e processos sustentáveis, tais como produtos reciclados ou recicláveis, insumos de menor impacto ambiental e comprovação de regularidade ambiental da contratada, quando aplicável;

4.1.4. A CONTRATADA deve implementar políticas de conscientização para os seus colaboradores, promovendo o uso sustentável de recursos e incentivando práticas de redução de resíduos e reciclagem sempre que aplicável;

4.1.5. Devem ser evitados o uso e a aquisição de produtos que contenham substâncias tóxicas ou nocivas ao meio ambiente e à saúde humana, priorizando itens que possuam baixo impacto ambiental e elevada durabilidade;

4.1.6. A CONTRATADA deve adotar práticas de redução de consumo de papel e material de escritório, incentivando a digitalização de documentos e o uso de sistemas eletrônicos para gestão de registros e agendamentos; e

4.1.7. A CONTRATADA deve, sempre que viável, adquirir insumos e materiais de fornecedores que possuam certificações de práticas sustentáveis, promovendo a economia circular e priorizando o consumo de bens de baixo impacto ambiental, como produtos recicláveis e biodegradáveis. Essa prática deve estar alinhada com a política de compras sustentáveis, visando minimizar a geração de resíduos e estimular o mercado de produtos ambientalmente responsáveis.

Subcontratação

4.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.3. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, com validade durante a execução do contrato e 90 (noventa) dias após término da vigência contratual, podendo o Contratado optar pela caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, seguro-garantia, fiança bancária ou título de capitalização, em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total da contratação. 4.3.17. Em caso de opção pelo seguro-garantia, a parte adjudicatária deverá apresentá-la, no máximo, até a data de assinatura do contrato.

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

4.3.2. Caso o adjudicatário não apresente a apólice de seguro de garantia antes da assinatura do contrato, ocorrerá a preclusão do direito de escolha dessa modalidade de garantia.

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

4.3.4. Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto, ressalvados os períodos de suspensão contratual.

4.3.5. Caso o adjudicatário não opte pelo seguro-garantia ou não apresente a apólice de seguro de garantia antes da assinatura do contrato, deverá apresentar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia nas modalidades de caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, fiança bancária ou títulos de capitalização.

4.18. Caso seja a garantia em dinheiro a modalidade de garantia escolhida pelo Contratado, deverá ser efetuada em favor do Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.

4.19. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério competente.

4.20. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

4.21. Na hipótese de opção pelo título de capitalização, a garantia deverá ser custeada por pagamento único, com resgate pelo valor total, sob a modalidade de instrumento de garantia, emitido por sociedades de capitalização regulamente constituídas e autorizadas pelo Governo Federal.

4.21.1. O título de capitalização deverá ser apresentado ao Contratante juntamente com as condições gerais e o número do processo administrativo sob o qual o plano de capitalização foi aprovado pela Susep (art. 8º, III, da Circular SUSEP nº 656, de 11 de março de 2022).

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

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

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

4.23. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, contado da data de assinatura do termo aditivo ou da emissão do apostilamento, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

4.24. Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o Contratado ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.

4.25. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o Contratado obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contados da data em que for notificada.

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

4.26.1. O emitente da garantia ofertada pelo Contratado deverá ser notificado pelo Contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

4.26.2. Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular Susep nº 662, de 11 de abril de 2022.

4.27. Extinguir-se-á a garantia com a restituição da carta fiança, autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia ou anuência ao resgate do título de capitalização, acompanhada de declaração do Contratante, mediante termo circunstanciado, de que o Contratado cumpriu todas as cláusulas do contrato.

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

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

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

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

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

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

Vistoria

4.34. 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 08:00 horas às 17:00 horas.

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

4.36. 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.

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

4.38. 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: 07 (sete) dias da assinatura do contrato.

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

5.1.2.1. As refeições deverão ser preparadas nas dependências dos espaços físicos, que serão onerados pela CONTRATANTE, com planejamento para atender às requisições nutricionais, considerando adultos saudáveis como referência, respeitando a cultura local e ao meio ambiente.

5.1.2.2. As refeições preparadas deverão ser servidas sob o controle do funcionário da CONTRATADA respeitando o quantitativo/porção mínimo definido neste Termo de Referência.

5.1.2.3. A CONTRATADA deverá servir as refeições em pratos com talheres em aço inoxidável, devidamente higienizados, ensacados e guardados em local limpo, e também deverá ter disponíveis, além dos utensílios já citados, pratos, copos e talheres descartáveis a serem utilizados nos serviços complementares.

5.1.2.4. Os alimentos deverão ficar expostos apropriadamente, de modo a evitar exposições aos agentes contaminadores, infecciosos, bem como alterações do binômio tempo/temperatura.

5.1.3.5 No preparo dos alimentos, a CONTRATADA deverá obedecer às normas rigorosas de higiene, conservação e produção determinadas para o preparo dos alimentos, sem prejuízos de outras exigências regidas pelas normas que regulem esta atividade.

- 5.1.3.6. A CONTRATADA deve retirar os alimentos não consumidos no dia, não podendo reaproveitá-los para utilização posterior, assim como não deve ocorrer o reaproveitamento do óleo anteriormente utilizado.
- 5.1.3.7. As preparações não distribuídas deverão permanecer cobertas todo o tempo, evitando a sua contaminação. Durante a distribuição, as refeições somente poderão permanecer sem as tampas metálicas das cubas de servir – balcões térmicos de distribuição de alimentos – nos momentos em que o número de pessoas no restaurante inviabilize tal procedimento.
- 5.1.3.8 Os balcões térmicos de distribuição de alimentos deverão ser apropriados à manutenção das características dos alimentos, tais como temperatura, valor nutricional, sabor, etc.
- 5.1.3.9. Os serviços, objeto deste termo, serão prestados de forma contínua, não sendo admitida sua interrupção por motivo de qualquer natureza, sem justa causa e prévia comunicação à CONTRATANTE.
- 5.1.3.10. A CONTRATADA será oficialmente convocada pelo CONTRATANTE para participar de uma Reunião Inicial com objetivo de apresentar o planejamento inicial da execução contratual relacionada no escopo deste instrumento e absorver o conhecimento preliminar necessário para prestação dos serviços contratados.
- 5.1.3.11 A CONTRATADA deverá manter em local visível uma tabela de preços de todos os produtos postos para comercialização, devidamente aprovada pela CONTRATANTE, sendo vedada inclusão de taxas nos preços da tabela ou sua cobrança à parte.

Local e horário da prestação dos serviços

- 5.2. Os serviços serão prestados no seguinte endereço: Rua Professor Carlos Leonardo Arcoverde, Rodovia PB 057 - KM-02 - S/N - Guarabira - PB CEP: 58.203-750.
- 5.3. Os serviços serão prestados no seguinte horário:
- 5.3.1 O Restaurante Estudantil deverá funcionar das 07h00min às 19h30min, de segunda à sexta-feira, e das 07h30min às 13h00min aos sábados, quando solicitado pela CONTRATANTE.
- 5.3.2. O almoço será servido das 11 horas às 14 horas;
- 5.3.3 O jantar será servido das 17h30 às 19h30.

Gratuidades e pagantes:

- 5.4. Os alunos contemplados pelos editais de assistência estudantil (programa de alimentação estudantil) receberão as refeições subsidiadas integralmente pela CONTRATANTE somente nos dias estipulados. A lista com os nomes e matrículas dos alunos citados, assim como o(s) dia(s) que receberão o subsídio integral, será entregue pela CONTRATANTE à CONTRATADA previamente.
- 5.5 Os demais grupos pertencentes à comunidade acadêmica da instituição, não terão suas refeições subsidiadas pela CONTRATANTE, devendo, os mesmos, custearem, às suas próprias custas, as despesas com sua alimentação.

Materiais a serem disponibilizados

- 5.5. A CONTRATANTE fez a aquisição e instalação dos equipamentos de climatização do salão (Refeitório) onde serão servidas as refeições, bem como adquiriu e instalou as mesas e cadeiras.
- 5.6. A CONTRATANTE fez a aquisição de alguns equipamentos, listados a seguir, que serão disponibilizados para uso da CONTRATADA na produção das refeições.

QUANTIDADE	EQUIPAMENTO	DESCRIÇÃO
		Alta rotação, tensão elétrica/frequênc/fases: 220V/60Hz/1, potência

1	Liquidificador Industrial	nominal: 1.500W, potência do motor: 1,5CV, consumo: 1,55 kW.h, dimensões (AxLxP): 1.175 x 390 x 525mm, dimensões da embalagem (AxLxP): 1.190 x 420 x 560mm, peso líquido/bruto: 24,50 kg/27kg, rotação: 3.500 rpm, vol. máximo do copo: 25L.
1	Descascador Elétrico de Legumes	Material: aço inox; tensão: 200V; dimensões: Medidas (A x L x P): 113,5 x 65 x 82,5cm; produção aproximada: 500kg/h; capacidade por ciclo: 25Kg.
1	Caldeirão a Gás de 100L	Caldeirão ou caldeira a gás de 100 litros; Dimensões (LxPxA): 79 x 79 x 91cm; potência: 56.000 BTU/h 14.000 Kcal/h; consumo: 1,52 m3/h (GN); modelo de fechamento americano; material 100% em aço inox 304 extra-reforçado; com sistema de aquec. através de galerias especiais de queimadores multitubulares com chama piloto de seg.operacional; equipamento p/ gás GN (Gás Natural ou Gás de Rua).
1	Mini Câmara Para Refrigeração de Carnes	Mini Câmara p/ refrigeração de carnes; com capac. entre 2000-3000L; refrigeração: ar forçado com serpentina aletada; variação de temperatura: até 7oC com controlador eletrônico digital com indicador de temperatura; revestimento externo: aço inox 430 e interno em aço galvanizado, estrado em PVC; tensão: 200V; comprim.: 2500mm.
1	Moedor de Carnes	Moedor de carnes em aço inoxidável; voltagem: 200V; dimensões (C X L X A): 495 x 260 x 380mm; com proteção fixa em aço inox na bandeja, impedindo o acesso das mãos na área de esmagamento do picador de carne; de alta durabilidade; de baixo consumo.
1	Bebedouro de Água	Bebedouro Água Garrafão Material: Plástico Abs E Chapa Aço Inoxidável, Tipo: Elétrico De Coluna, Capacidade: 20L, Voltagem: 220V, Características Adicionais: Baixo Consumo Energia, Termostato Regulável, Inmetro.
1	Fogão Industrial 6 Queimadores c /Forno	Fogão Industrial 6 Queimadores c/Forno
2	Refresqueira c/ 2 Cubas de 15L cada	Refresqueira, material estrutura: base aço Inoxidável, material depósito: policarbonato, tipo: 2 depósitos, capacidade: 30L, tensão: 220 v, potência: 278 w, aplicação: servir bebidas frias, características adicionais: pingadeira removível.
1	Estufa aquecida c/ 2 portas	Estufa aquecida 2 portas com construção interna em aço inoxidável AISI 304, acabamento escovado. Sistema de isolamento térmico. Sistema de aquecimento através de resistência aletadas. Portas inteiriças com dobradiças pivotantes. Material: Chapa de aço AISI 304 c/ protetor em vidro 6mm; Instalação: monofásica; Capacidade: 700 litros; Dimensões: C:1400 L:810 A:2050 (mm); Alimentação: 220V; Potência: 6.400 W; Fator de potência: próximo a 92% (> 85%); Temp.: 65° a 75°C.
1	Forno Micro-ondas (42 l)	Forno Micro-ondas Material: Aço Inoxidável, Capacidade: 42L, Voltagem: 120/220V, Características Adicionais: Temporizador De 99 Minutos E 99 Segundos, Frequência.

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

5.7.1. Materiais mínimos a serem adquiridos pela CONTRATADA, assim como talheres em inox e pratos em louça em uma quantidade suficiente para serem servidas as refeições:

ITEM	QUANTIDADE
PROCESSADOR INDUSTRIAL DE ALIMENTOS 350KG/H - Material: Aço inóx. Voltagem (Volts): 220. Classificação energética INMETRO: A. Consumo de energia aproximado (kW /Hora): Potencia mínima CV(HP): 0,33. Desempenho mínimo: 350kg/h. Itens inclusos: disco 7 mm, disco desfiador 3 mm, disco desfiador 5 mm, disco desfiador 8 mm, disco desfiador quadrado (julienne) – 2.5 mm, disco desfiador quadrado (julienne) 3 mm, disco fatiador 1 mm, disco fatiador 10 mm, disco fatiador 3 mm, disco fatiador 5 mm, disco fatiador dentado 3 mm, disco fatiador dentado 7 mm, disco fatiador ondulado 2 mm, disco fatiador ondulado 3 mm, disco fatiador ondulado 4 mm, disco ralador, grade cubo 12 mm, grade cubo 16 mm, grade cubo 8 mm, grade palito 10 mm. Outras informações: Certificação do INMETRO. Conformidade com a NR-12 (segurança no trabalho em máquinas e equipamentos). Aplicação: fatiar, cortar, desfiar, ralar, cortar em cubos e palitos diversos tipos de alimentos (batata, mandioca, gengibre, cebola, cenoura, entre outros). Dimensões aproximadas (cm): 64 x 57 x 31. Peso aproximado (kg): 20. De qualidade equivalente ou superior à(s) marca (s): PAIE-S-N SKYSEM	1
CHAPA CHURRASQUEIRA PROFISSIONAL A GÁS - Material: Estrutura em aço inox escovado. Características: Chapa para fritura reforçada; Coletor de gordura com gaveta; Queimadores com gaveta móvel, para maior praticidade; formato retangular; Dimensões: Altura: 19,5 cm; Largura: 100 cm; Profundidade: 50 cm. Mínimo de 4 Queimadores Individuais: Controle individual de cada queimador permite ajustar o calor conforme a necessidade de cada prato.	1
BUFFET 03 MÓDULOS - Descrição: Self-service buffet conjugado, com 3 módulos: módulo quente (6 cubas), um módulo refrigerado (4 cubas) e um módulo de apoio para pratos e talheres.	1
DEPURADOR DE AR/COIFA E EXAUSTOR DE PAREDE: para fogão industrial de 6 bocas e para Chapa churrasqueira profissional a gás.	1
PASS THROUGH REFRIGERADO FRIO INOX - Características: Estrutura em inox; Capacidade de 24 bandejas; Controle de temperatura eficiente entre +1°C à +10° C; Design pass-through que facilita o acesso dos dois lados; Consumo energético otimizado, com média de 260 kWh/mês; Dimensões: (205x80x71cm).	1
FREEZER- Tipo: Horizontal, Capacidade: 150L, Quantidade Tampas: 1UN, Tipo Portas: Basculante, Cor: Branca, Tensão Alimentação: 110/127V, Características Adicionais: Tripla Função, Base Com Rodízios, Gás Refrigerante.	1
REFRIGERADOR DUPLEX - Capacidade Refrigeração: 400L, Tipo Portas: Reversíveis, Sistema Degelo: Frost Free, Cor: Branca, Tensão Alimentação: 127/220V, Características Adicionais: Prateleiras Removíveis, Gavetas, Etiqueta "A".	2

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

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

5.8.1. Devido às próprias características do calendário acadêmico da Instituição, a quantidade de refeições a serem servidas nos restaurantes estudantis é variável, respeitado o quantitativo limite previsto neste termo de referência;

5.8.2. A CONTRATANTE não tem compromisso com a remuneração de uma quantidade mínima diária, semanal ou mensal, cabendo à CONTRATADA prever a sua atividade em função da variação do número de comensais e do calendário acadêmico;

5.8.3. A CONTRATADA deverá observar:

5.8.3.1. A adequada aquisição de insumos, materiais de consumo em geral, utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros necessários para a perfeita execução dos serviços.

5.8.3.2. A contratação de mão de obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, capacitados e em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária.

5.8.4. Em busca da promoção do desenvolvimento regional sustentável, cerca de 30% (trinta por cento) dos gêneros alimentícios que serão utilizados para o preparo das refeições contratadas, deverão ser oriundos da agricultura familiar e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários que se enquadrem na Lei nº 11.326/2006 e que tenham a Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP.

5.8.4.1. Nos termos dos artigos 16 e 17 da Lei nº 12.512/2011 e do Decreto nº 7.775/2012, são elegíveis para fornecimento de alimentos no âmbito do Programa de Aquisição de Alimentos – PAA os agricultores familiares, assentados da reforma agrária, silvicultores, aquicultores, extrativistas, pescadores artesanais, indígenas e integrantes de comunidades remanescentes de quilombos rurais e de demais povos e comunidades tradicionais que atendam aos requisitos previstos na legislação vigente. Também são elegíveis cooperativas e outras organizações formalmente constituídas como pessoa jurídica de direito privado que detenham a Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Agricultura Familiar – PRONAF – DAP ou outros documentos previamente definidos pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário – MDA (art. 1, do Decreto n. 8473/2015 c/c art. 4, & 1 e 2 do Decreto n. 7775/2012 c/c art 4, &1, da Resolução n. 50/2012 (organizações fornecedoras).

5.8.5. É de inteira responsabilidade da CONTRATADA atender à demanda de refeições na integralidade do cardápio e das especificações técnicas constantes no Termo de Referência.

5.8.6. Para garantir o fiel cumprimento do presente Contrato, a CONTRATADA se compromete a:

5.8.6.1. Executar integralmente o serviço da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) do Restaurante Estudantil, garantindo atendimento aos usuários conforme o padrão de alimentação estabelecido no contrato e sem interrupções na prestação do serviço.

5.8.6.2. Responsabilizar-se por manter, reparar, substituir, complementar e/ou adaptar a edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios cedidos, assegurando o adequado funcionamento da UAN em conformidade com a legislação sanitária.

5.8.6.3. Produzir as refeições segundo as orientações do Guia Alimentar Brasileiro (Brasil, 2014), priorizando alimentos in natura ou minimamente processados, utilizando óleos, gorduras, sal e açúcar em pequenas quantidades e limitando a oferta de alimentos processados, evitando alimentos ultraprocessados.

5.8.6.4. Garantir a utilização de técnicas corretas de pré-preparo das refeições, de acordo com a moderna Ciência da Nutrição e os princípios da Técnica Dietética.

5.8.6.5. Estabelecer controle rigoroso de qualidade para garantir a segurança alimentar, evitando riscos à saúde humana decorrentes de Doenças Transmitidas por Alimentos.

5.8.6.6. Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação trabalhista, previdenciária, de segurança do trabalho, sanitária e de alimentação e nutrição.

5.8.6.7. Implantar, de forma adequada, a planificação, execução e supervisão permanente dos serviços, de forma a obter uma operação correta e eficaz, realizando os serviços de maneira metódica e contínua.

- 5.8.6.8. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, com qualidade e tecnologia adequadas, observando as recomendações da boa técnica, normas e legislações vigentes.
- 5.8.6.9. Responsabilizar-se completamente por qualquer inobservância ou omissão na prestação dos serviços objeto do contrato, independentemente da fiscalização exercida pela CONTRATANTE.
- 5.8.6.10. Prestar pronta informação à CONTRATANTE sobre qualquer ocorrência verificada durante a prestação do serviço.
- 5.8.6.11. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da CONTRATANTE.
- 5.8.6.12. Emitir a fatura/nota fiscal de acordo com o estabelecido em contrato, considerando as refeições e serviços efetivamente fornecidos.
- 5.8.6.13. Designar um preposto que será o elo entre a CONTRATADA e a CONTRATANTE, para prestar os devidos esclarecimentos e atender às reclamações que possam surgir durante a vigência do contrato.
- 5.8.6.14. Manter, junto à CONTRATANTE e durante os turnos de trabalho, profissionais capazes de tomar decisões compatíveis com os compromissos assumidos.
- 5.8.6.15. Manter reuniões periódicas entre a gestão da fiscalização e a gestão da empresa para avaliação do contrato e solução de eventuais problemas.
- 5.8.6.16. Possuir em seu quadro permanente Nutricionista responsável técnico devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição, com referência explícita aos serviços descritos no presente instrumento.
- 5.8.6.17. Manter no local Alvará de Vigilância Sanitária em vigor, bem como realizar todas as benfeitorias ou adequações exigidas pelos órgãos fiscalizadores competentes.
- 5.8.6.18. Seguir as normas regulamentadoras inerentes à Segurança do Trabalho.
- 5.8.6.19. Disponibilizar Plano de Trabalho contendo, entre outras informações, rotinas, manuais técnicos de higienização de equipamentos, manutenção, treinamento da equipe, normas funcionais e cronograma de execução das atividades.
- 5.8.6.20. Selecionar e preparar rigorosamente os empregados que irão prestar os serviços, mantendo as funções profissionais devidamente registradas em suas carteiras de trabalho.
- 5.8.6.21. Fornecer pessoal treinado e qualificado para a realização dos serviços contratados, bem como realizar reciclagens e treinamentos periódicos, visando ao melhor desempenho das tarefas técnicas e ao adequado atendimento ao público. A equipe técnica deverá ser aprovada pela fiscalização do contrato.
- 5.8.6.22. Manter disciplina nos locais de prestação dos serviços, retirando, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas após notificação, qualquer empregado considerado com conduta inconveniente pela CONTRATANTE.
- 5.8.6.23. Responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte de seus empregados, das normas disciplinares, patrimoniais, sanitárias, sociais e ambientais compatíveis com os princípios de cidadania e desenvolvimento sustentável.
- 5.8.6.24. Assumir todas as responsabilidades e adotar as medidas necessárias ao atendimento de empregados acidentados ou acometidos por mal súbito, mantendo caixa de primeiros socorros permanentemente abastecida.
- 5.8.6.25. Responsabilizar-se por quaisquer prejuízos causados por seus empregados ao patrimônio da CONTRATANTE, a terceiros ou ao meio ambiente, decorrentes de ação ou omissão culposa ou dolosa, realizando imediatamente os reparos ou indenizações cabíveis.
- 5.8.6.26. Arcar com todos os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e tributários decorrentes da execução do contrato, independentemente da regularidade dos pagamentos efetuados pelo IFPB.
- 5.8.6.27. Garantir que as remunerações sejam orientadas pelos Acordos ou Convenções Coletivas de Trabalho das respectivas categorias, respeitando a data-base e a qualificação dos funcionários.
- 5.8.6.28. Fornecer mensalmente, juntamente com a nota fiscal/fatura, os comprovantes de regularidade fiscal e trabalhista, mediante certidão atualizada ou consulta on-line ao SICAF.
- 5.8.6.29. Substituir, sempre que exigido e independentemente de justificativa da CONTRATANTE, qualquer empregado cuja atuação, permanência ou comportamento sejam considerados prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios à disciplina institucional ou ao interesse do serviço público.
- 5.8.6.30. Manter, durante toda a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na fase de licitação.
- 5.8.6.31. Manter atualizadas as informações acerca das condições de saúde dos seus empregados os quais por ventura prestem serviço no âmbito deste Contrato. Poderá a fiscalização solicitar em qualquer uma das

prestações de contas a apresentação de informações acerca das condições de saúde dos seus empregados, sob pena, em caso de não apresentação, o não prosseguimento do processo de pagamento. A solicitação será efetuada com antecedência mínima de 15 (quinze) dias úteis para a apresentação das informações.

5.8.6.32. Deverá ter quadro de pessoal rotativo destinado a substituir ausência de pessoal fixo por falta justificada ou não justificada para não haver prejuízo de descontinuidade.

5.8.6.33. Realizar treinamento constante dos funcionários, pesquisas de aceitação das preparações pelos usuários, metas para diminuição do resto-ingestão, e outras que se acharem necessárias e/ou propostas pela fiscalização.

5.8.6.34. Responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte de seus empregados, das normas disciplinares, patrimoniais, sanitárias, sociais e ambientais compatíveis com os princípios de cidadania e desenvolvimento sustentável.

5.8.6.35. Assumir todas as responsabilidades e adotar as medidas necessárias ao atendimento de empregados acidentados ou acometidos por mal súbito, mantendo caixa de primeiros socorros permanentemente abastecida.

5.8.6.36. Responsabilizar-se por quaisquer prejuízos causados por seus empregados ao patrimônio da CONTRATANTE, a terceiros ou ao meio ambiente, decorrentes de ação ou omissão culposa ou dolosa, realizando imediatamente os reparos ou indenizações cabíveis.

5.8.6.37. Arcar com todos os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e tributários decorrentes da execução do contrato, independentemente da regularidade dos pagamentos efetuados pelo IFPB.

5.8.6.38. Garantir que as remunerações sejam orientadas pelos Acordos ou Convenções Coletivas de Trabalho das respectivas categorias, respeitando a data-base e a qualificação dos funcionários.

5.8.6.39. Fornecer mensalmente, juntamente com a nota fiscal/fatura, os comprovantes de regularidade fiscal e trabalhista, mediante certidão atualizada ou consulta on-line ao SICAF.

5.8.6.40. Substituir, sempre que exigido e independentemente de justificativa da CONTRATANTE, qualquer empregado cuja atuação, permanência ou comportamento sejam considerados prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios à disciplina institucional ou ao interesse do serviço público.

5.8.6.41. Manter, durante toda a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na fase de licitação.

5.8.6.42. Manter atualizadas as informações acerca das condições de saúde dos seus empregados os quais por ventura prestem serviço no âmbito deste Contrato. Poderá a fiscalização solicitar em qualquer uma das prestações de contas a apresentação de informações acerca das condições de saúde dos seus empregados, sob pena, em caso de não apresentação, o não prosseguimento do processo de pagamento. A solicitação será efetuada com antecedência mínima de 15 (quinze) dias úteis para a apresentação das informações.

5.8.6.43. Deverá ter quadro de pessoal rotativo destinado a substituir ausência de pessoal fixo por falta justificada ou não justificada para não haver prejuízo de descontinuidade.

5.8.6.44. Realizar treinamento constante dos funcionários, pesquisas de aceitação das preparações pelos usuários, metas para diminuição do resto-ingestão, e outras que se acharem necessárias e/ou propostas pela fiscalização.

5.8.6.45. Garantir que a área externa seja livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de vetores e outros animais no pátio e vizinhança; de focos de poeira; de acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, dentre outros.

5.8.6.46. A cozinha industrial deverá estar adequada para possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção. O acesso às instalações deve ser controlado e independente, não comum a outros usos. Deverá existir separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou outros meios eficazes, de forma a evitar a contaminação cruzada.

5.8.6.47. O armazenamento de alimentos pré-preparados ou preparados não deverá, em hipótese nenhuma, compartilhar espaço com outros alimentos.

5.8.6.48. Realizar dedetização, desratização e desalojamento de morcegos ao início do contrato e durante sua vigência a cada recesso acadêmico, ou em menor período, caso as instalações apresentem infestação por insetos e/ou pragas. A dedetização deverá ser feita sempre no final de semana, com a devida higienização das áreas. Deverão ser utilizados produtos que possuam registro nos órgãos competentes e qualidade comprovada, sendo o serviço realizado por empresa licenciada. Fixar laudo de execução no refeitório e sala administrativa da cozinha, além de encaminhar uma cópia para a fiscalização.

5.8.6.49. Implantar outros procedimentos de prevenção de insetos e roedores, como limpeza da área externa,

retirada de entulhos e resíduos sólidos, instalação/manutenção de telas milimetradas nas portas e janelas, manutenção das portas com fechamento automático e vedação inferior, instalação de proteção nas grelhas e ralos e armadilhas elétricas para insetos voadores.

5.8.6.50. Proceder à higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes e janelas, inclusive da área externa (local de recebimento de gêneros e materiais), das dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas.

5.8.6.51. Retirar e destinar o lixo orgânico e inorgânico à medida que os recipientes estiverem com a capacidade preenchida, para evitar riscos contaminação cruzada durante pré-preparo e preparo dos alimentos, atendendo à logística da coleta seletiva praticada, sendo, portanto, de responsabilidade da Contratante a destinação final do lixo.

5.8.6.52. O lixo e dejetos deverão ser acondicionados, diariamente, em sacos plásticos resistentes e fechados em local separado da cozinha ou da despensa. Em seguida, deverão ser depositados em contêineres com tampas, sendo posteriormente transportados para as áreas onde exista coleta pública diária.

5.8.6.53. Utilizar apenas contentores de lixo acionados por pedal e em adequadas condições de uso.

5.8.6.54. Garantir adequadas condições de higienização das mãos dos usuários: sabonete líquido inodoro, papel toalha e/ou secador para todas as pias do acesso ao refeitório, assim como o devido descarte (lixeiras com saco plástico) e a limpeza do ambiente durante e após cada refeição.

5.8.6.55. Providenciar a legalização do empreendimento junto aos órgãos fiscalizadores, mediante a obtenção de licenças, alvarás e autorizações de acordo com as exigências legais vigentes, mantendo-os devidamente atualizados.

5.8.6.56. Ocorrendo qualquer sinistro que atinja serviço a cargo da CONTRATADA, será desta a obrigação de reparação do dano.

5.8.6.57. Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços em perfeitas condições de uso.

5.8.6.58. Os equipamentos, utensílios e móveis pertencentes à CONTRATANTE e disponibilizados à CONTRATADA deverão, ao término do contrato, ser devolvidos em adequadas condições de uso. A CONTRATADA deverá providenciar a contagem e verificação do estado de conservação dos mesmos, na presença de servidor designado pela CONTRATANTE, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias do término do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições durante o período citado.

5.8.6.59. Reparar ou indenizar todas e quaisquer avarias ou danos aos bens da CONTRATANTE causados pelo pessoal encarregado da execução dos serviços.

5.8.6.60. Zelar pelos móveis, instalações físicas, equipamentos e utensílios que lhe forem entregues para uso, mediante Termo de Recebimento e Responsabilidade, substituindo-os, por sua conta, quando danificados ou extraviados.

5.8.6.61. Restituir os móveis, equipamentos e utensílios, até o último dia do prazo contratual, nas mesmas condições e quantidades em que lhe foram entregues para uso, observado o desgaste normal, deixando as instalações do refeitório em perfeitas condições de funcionamento, de forma a não interromper o atendimento.

5.8.6.62. Utilizar a área cedida pela CONTRATANTE unicamente para a execução dos serviços contratados.

5.8.6.63. Estar ciente de que a CONTRATANTE pode, a qualquer momento, solicitar a fiscalização e inspeção da Secretaria Municipal ou Estadual de Vigilância Sanitária para averiguar se os padrões exigidos pela ANVISA estão sendo obedecidos.

5.8.6.64. Solicitar ao Fiscal do Contrato qualquer alteração ou inclusão de novos produtos comercializados ou revisão de preços, os quais somente poderão ser colocados em prática após aprovação da CONTRATANTE.

5.8.6.65. Dar livre acesso às dependências do Restaurante a qualquer membro da comissão de fiscalização durante o horário de funcionamento, fazendo-se acompanhar por seu gerente ou, na ausência deste, pelo seu preposto, prestando as informações que forem solicitadas.

5.8.6.66. É de inteira responsabilidade da CONTRATADA o abastecimento de gás suficiente para a produção das refeições, bem como possíveis adequações nas instalações referentes ao gás utilizado na Cozinha Industrial, observando as normas técnicas regulamentares pertinentes.

Uniformes

5.9. O fornecimento e a conservação dos uniformes são de responsabilidade da CONTRATADA, devendo estes ser trocados diariamente e utilizados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento.

5.9.1. Fornecer anualmente uniformes completos para cada funcionário da equipe operacional.

5.9.1.1. 05 (cinco) uniformes básicos para cada empregado, compostos por blusa em malha de algodão, calça em brim e meias.

5.9.1.1.2. 02 (dois) aventais de courvin.

5.9.1.1.3. 01 (uma) bota ou sapato específico para uso em cozinha industrial.

5.9.1.1.4. As copeiras deverão receber, adicionalmente, 02 (dois) aventais destinados ao serviço de distribuição das refeições.

5.9.1.1.5 Anualmente repor 01 (um) vestuário completo e sapatos quando necessário.

5.9.2. Fornecer na contratação os seguintes uniformes completos para cada funcionário da equipe técnica:

5.9.2.1. 03 (três) jalecos em tecido leve;

5.9.2.1.2. 03 (três) camisas manga curta em tecido leve;

5.9.2.1.3. 03 (três) calças de alfaiataria em tecido leve;

5.9.2.1.4. 01 sapato específico para uso em cozinha industrial.

5.9.3. Anualmente repor 01 (um) vestuário completo e sapatos quando necessário.

5.9.4. Identificar os uniformes com os seguintes dados: nome da empresa, nome do funcionário. Nas blusas, camisas, aventais, jalecos: os nomes dos funcionários devem ser aplicados de forma que possam ser retirados em caso de demissão.

5.9.5. Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos, mantendo a coloração discreta.

5.9.6. Uniformes com avarias deverão ser consertados ou trocados por novos imediatamente.

5.9.7. Manter todos os profissionais uniformizados, identificados e providos dos equipamentos de proteção individuais e coletivos, segundo determina a legislação de medicina e segurança do trabalho. Aos que manipulam diretamente os alimentos devem estar devidamente fardados, asseados, com uniformes limpos, em boas condições de saúde, e usando gorros, toucas ou redes de proteção de cabelos, máscaras e, se necessário, luvas.

5.9.8. O uso de luvas, máscaras descartáveis e aventais é obrigatório nas etapas de trabalho relacionadas à manipulação de alimentos e materiais descartáveis, como talheres e copos, durante a montagem e distribuição das refeições. A troca das máscaras deverá ocorrer conforme orientação do fabricante. O uso de luvas poderá ser facultativo quando houver Procedimento Operacional Padrão (POP) de higienização das mãos, elaborado pela CONTRATADA.

5.9.10. Disponibilizar protetores auriculares, óculos de proteção, capotes para câmaras frias (quando necessário), aventais de proteção térmica, luvas térmicas e de malha de aço, de acordo com as funções exercidas, além de outros equipamentos necessários.

Especificação da garantia do serviço

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

Procedimentos de transição e finalização do contrato

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

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

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

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

Preposto

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

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

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

Rotinas de Fiscalização

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

Fiscalização Técnica

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

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

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

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

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

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

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

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

Fiscalização Administrativa

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

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

Gestor do Contrato

6.20. Cabe ao gestor do contrato:

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

6.20.2. acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

6.20.3. acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.20.4. emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.20.5. tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

6.20.6. elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

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

6.20.8 receber e dar encaminhamento imediato:

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

6.20.2. à notificação formal de que a empresa contratada está descumprindo suas obrigações trabalhistas, enviada pelo trabalhador, sindicato, Ministério do Trabalho, Ministério Público, Defensoria Pública ou por qualquer outro meio idôneo.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1. Avaliação da execução do objeto utilizará o [Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no Anexo V.

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

7.3.1. não produziu os resultados acordados,

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

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

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

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

7.5.1. Adequação dos serviços prestados;

7.5.2. A finalidade do índice será avaliar a execução dos serviços conforme determinado no itens do Termo de Referência.

Recebimento

7.6. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 05 (cinco) dias, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.19.5. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.[A9]

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

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

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

Liquidação

7.23. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

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

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

i) o prazo de validade;

ii) a data da emissão;

III) os dados do contrato e do órgão contratante;

IV) o período respectivo de execução do contrato;

V) o valor a pagar; e

VI) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

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

7.28. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

7.28.1. verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

7.28.2. identificar possível razão que impeça a participação em licitação/contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

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

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

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

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

Prazo de pagamento

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

7.34. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao Contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA de correção monetária.

Forma de pagamento

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

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

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

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

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

Reajuste

7.39. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.

7.40. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

7.42. 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).

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

7.44. 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.

7.45. 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.

7.46. O reajuste será realizado por apostilamento.

Cessão de Crédito

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

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

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

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

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

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

8. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

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

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

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

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

8.2.4. Multa:

8.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de **0,5% (meio 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;

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

8.2.4.3. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de **0,5% (meio por cento)** a **10% (dez por cento)** do valor da contratação.

8.2.4.4. *Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de 0,5% (meio por cento) a 10% (dez por cento) do valor da contratação.*

8.2.4.5. *Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de 0,5% (meio por cento) a 10% (dez por cento) do valor da contratação.*

8.2.4.6. *Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de 0,5% (meio por cento) a 10% (dez por cento) do valor da contratação.*

8.2.4.7. *Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de 0,5% (meio por cento) a 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 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

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

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

8.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

8.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

8.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

8.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

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

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

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

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

8.12. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro

Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

8.12.1. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

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

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

Regime de Execução

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

Exigências de habilitação

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

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

9.15. 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.

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

9.17. 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;

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

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

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

9.21. 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

9.22. certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação/contratação, ou de sociedade simples;

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

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

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

SG =

Ativo Total

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

LC =

Ativo Circulante

Passivo Circulante

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

9.26. 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;

9.27. 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.

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

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

Qualificação Técnica

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

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

9.31. Comprovar no ato da assinatura do contrato, o registro ou inscrição da empresa no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) competente da região a que estiver vinculada, em plena validade, em conformidade com a Resolução CFN 702 de 15 de setembro de 2021.

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

Qualificação Técnico-Operacional

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

9.32.1. A licitante deverá comprovar aptidão para a execução de serviços compatíveis em características, quantidades e complexidade com o objeto da contratação, mediante apresentação de atestado(s) de

capacidade técnica emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, nos termos do art. 67 da Lei nº 14.133/2021.

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

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

9.33.4. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual do Contratante e local em que foram prestados os serviços, entre outros documentos.

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

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

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

Qualificação Técnico-Profissional

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

9.36. Comprovação da capacitação técnico-profissional: comprovação do licitante de possuir em seu quadro permanente, na data prevista para entrega da proposta, profissional de nível superior de Nutrição reconhecido pelo Conselho Regional de Nutricionistas (art. 1º, caput, da Lei n. 8.234/1991 e art. 17 do Decreto n. 84.444/1980), detentor de atestado de responsabilidade técnica relativo à execução dos serviços que compõem as parcelas de maior relevância técnica e valor significativo da contratação, a saber:

9.37 Para o profissional Nutrição: serviços de planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação de serviços de alimentação e nutrição e controle de qualidade de gêneros e produtos alimentícios (art. 3º, inc. II e art. 4º, inc. IV, da Lei n. 8.234/1991).

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

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

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

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

Disposições gerais sobre habilitação

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

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

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

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

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

Documentação complementar para cooperativas

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

9.47.1. 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;

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

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

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

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

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

9.47.6.1. ata de fundação;

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

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

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

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

9.47.6.6. ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da contratação; e

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

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação, que é o máximo aceitável, é de **R\$ 604.890,00 (seiscentos e quatro mil, oitocentos e noventa reais)**, conforme custos unitários apostos na tabela contida no item 1.1.

10.2. A estimativa de custo levou em consideração o risco envolvido na contratação e sua alocação entre Contratante e Contratado, conforme especificado na matriz de risco constante do Contrato.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

11.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

I) Gestão/unidade: 26417/154868;

II) Fonte de recursos: 1000000000;

III) Programa de trabalho: 261834;

IV) Elemento de despesa: 339000; e

V) Plano interno: L0000P2300N.

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

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Guarabira/PB, 25 de agosto de 2026.

Documento assinado digitalmente
 **RUCÉLIO GOMES SARMENTO**
Data: 26/08/2026 11:20:08-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Rucélio Gomes Sarmento

Diretor de Administração, Planejamento e Finanças

IFPB - Campus Guarabira

13. ANEXO I Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato (Contratações de pequeno valor - art. 95, inciso I, da Lei n. 14.133/2021, Orientação Normativa nº 84, de 17 de maio de 2024)

1. FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

1.1. O adjudicatário terá o prazo de 05 (cinco) dias, contado a partir da data de sua convocação, para aceitar o instrumento equivalente ao contrato (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas.

1.2. O prazo poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

1.3. O aceite do instrumento equivalente pelo adjudicatário implica no reconhecimento de que:

1.3.1. referido instrumento substitui o termo de contrato, sendo-lhe aplicáveis as disposições da Lei nº 14.133/2021;

1.3.2. O Contratado se vincula à sua proposta e às previsões contidas no Edital no Termo de Referência e em seus anexos, conforme Termo de Ciência e Concordância.

2. VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.3. O prazo de vigência da contratação é aquele estabelecido no Termo de Referência, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

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

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

2.4.4. Haja manifestação expressa do Contratado informando o interesse na prorrogação;

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

2.4.6. Não haja registro no Cadastro Informativo de créditos não quitados do setor público federal (Cadin).

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

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

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

2.8. A contratação não poderá ser prorrogada quando o Contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

3. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

3.1. São obrigações do Contratante:

- 3.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o Termo de Referência e seus anexos;
- 3.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- 3.1.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos incorreções, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto contratual, fixando prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido, total ou parcialmente, às suas expensas, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas;
- 3.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução contratual e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
- 3.1.5. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal em relação à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;
- 3.1.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no Termo de Referência;
- 3.1.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e no Termo de Referência;
- 3.1.8. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- 3.1.9. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução contratual, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
- 3.1.9.1. A Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- 3.1.10. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo Contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias.
- 3.1.11. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.
- 3.1.12. Comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, no caso do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.
- 3.1.13. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato.
- 3.1.14. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento.
- 3.1.15. Assegurar que o ambiente de trabalho, inclusive seus equipamentos e instalações, apresentem condições adequadas ao cumprimento, pelo Contratado, das normas de segurança e saúde no trabalho, quando o serviço for executado em suas dependências, ou em local por ela designado.
- 3.1.16. Previamente à expedição da ordem de serviço, verificar pendências, liberar áreas e/ou adotar providências cabíveis para a regularidade do início da sua execução.

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

4. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

4.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes do Termo de Referência e deste Anexo, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

4.1.1. Manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução contratual.

4.1.2. 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.

4.1.3. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal contratual ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

4.1.4. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das disposições do Termo de Referência e deste Anexo, 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;

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

4.1.6. 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;

4.1.7. Efetuar comunicação ao Contratante, assim que tiver ciência da impossibilidade de realização ou finalização do serviço no prazo estabelecido, para adoção de ações de contingência cabíveis.

4.1.8. Não contratar, durante a vigência da contratação, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do Contratante ou do fiscal ou gestor contratuais, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;

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

4.1.1.9.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

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

4.1.1.9.3. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do Contratado;

4.1.1.9.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

4.1.1.9.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

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

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

4.1.12. 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.

- 4.1.13. 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.
- 4.1.14. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência contratual.
- 4.1.15. 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.
- 4.1.16. 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.
- 4.1.17. Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho;
- 4.1.18. Não submeter os trabalhadores a condições degradantes de trabalho, jornadas exaustivas, servidão por dívida ou trabalhos forçados;
- 4.1.19. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis anos de idade, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos de idade, observada a legislação;
- 4.1.20. Não submeter o menor de dezoito anos de idade à realização de trabalho noturno e em condições perigosas e insalubres e à realização de atividades constantes na Lista de Piores Formas de Trabalho Infantil, aprovada pelo Decreto nº 6.481, de 12 de junho de 2008;
- 4.1.21. Receber e dar o tratamento adequado a denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho;
- 4.1.22. Manter, durante toda a vigência da contratação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação, ou para a qualificação, na contratação direta;
- 4.1.23. Cumprir, durante todo o período de execução contratual, 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;
- 4.1.24. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pela fiscalização contratual, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;
- 4.1.25. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência da execução do objeto;
- 4.1.26. 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;
- 4.1.27. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;
- 4.1.28. Manter os empregados nos horários predeterminados pelo Contratante.
- 4.1.29. Apresentar os empregados devidamente identificados por meio de crachá.
- 4.1.30. Apresentar ao Contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão no órgão para a execução do serviço.
- 4.1.31. Observar os preceitos da legislação sobre a jornada de trabalho, conforme a categoria profissional.

4.1.32. Atender às solicitações do Contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pela fiscalização contratual, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito nas especificações do objeto.

4.1.33. instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as Normas Internas do Contratante.

4.1.34. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executarem atividades não abrangidas na contratação, devendo o Contratado relatar ao Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função.

4.1.35. instruir os seus empregados, quanto à prevenção de incêndios nas áreas do Contratante.

4.1.36. Adotar as providências e precauções necessárias, inclusive consulta nos respectivos órgãos, se necessário for, a fim de que não venham a ser danificadas as redes hidrossanitárias, elétricas e de comunicação.

4.1.37. Estar registrado ou inscrito no Conselho Profissional competente, conforme as áreas de atuação previstas no Termo de Referência, em plena validade.

4.1.38. Obter junto aos órgãos competentes, conforme o caso, as licenças necessárias e demais documentos e autorizações exigíveis, na forma da legislação aplicável.

4.1.39. Refazer, às suas expensas, os trabalhos executados em desacordo com o estabelecido nas especificações, bem como substituir aqueles realizados com materiais defeituosos ou com vício de construção, pelo prazo de 05 (cinco) anos, contado da data de emissão do Termo de Recebimento Definitivo.

5. OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

5.1. 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 da licitação ou da contratação, a partir da apresentação da proposta no certame, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

5.2. 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.

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

5.4. 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.

5.5. 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.

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

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

5.8. O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

5.9. 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.

5.10. 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.

5.10.1. 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.

5.11. O presente instrumento 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.

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

6. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

6.4. A contratação será extinta quando vencido o prazo estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

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

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

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

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

6.7.1. 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 objeto.

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

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

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

6.8.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

6.8.3. Indenizações e multas.

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

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

7. DOS CASOS OMISSOS

7.1. 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.

8. ALTERAÇÕES

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

8.2. 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 da contratação e, no caso de reforma de edifício ou de equipamento, o limite para os acréscimos será de 50% (cinquenta por cento).

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

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

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

9. FORO

9.1. Fica definido o Foro da Justiça Federal em Guarabira/PB, para dirimir os litígios que decorrerem da execução contratual que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

14. ANEXO II TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

Por meio deste instrumento, (*identificar o Contratado*) declara que está ciente e concorda com as disposições e obrigações previstas no *Edital*, no Termo de Referência e nos demais anexos a que se refere o *Pregão* nº...../20....., bem como que se responsabiliza, sob as penas da Lei, pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante o processo de contratação.

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

(Nome e Cargo do Representante Legal)

15. Responsáveis

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

Documento assinado digitalmente
gov.br RUCELIO GOMES SARMENTO
Data: 26/08/2026 11:25:22-0300
Verifique em <https://validar.it.gov.br>

RUCELIO GOMES SARMENTO

Autoridade competente

INSTITUTO FED.DA PARAÍBA/CAMPUS GUARABIRA

Estudo Técnico Preliminar 4/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 23506.000292.2026-32

2. Objeto

2.1. Este documento tem por objetivo concretizar os estudos técnicos preliminares visando subsidiar à contratação de serviços de empresa(s) para exploração e operação comercial de serviços de alimentação coletiva, para o fornecimento de refeições preparadas, alimentos pré-processados, *in natura*, industrializados, dentre outros, associado à concessão de uso de área(s) física(s) e instalações próprias do Instituto Federal da Paraíba - *Campus* Guarabira, para a exploração comercial dos serviços de restaurante, identificando e analisando os cenários para o atendimento da demanda que consta no Documento de Formalização da Demanda - DFD, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de contratação.

2.2. Tal estudo técnico preliminar contém as informações necessárias para atendimento às disposições da Instrução Normativa ME/SEDGGD/SG n.º 58, de 08 de agosto de 2022.

3. Referência legal

3.1. Aplicam-se à contratação proposta, os seguintes marcos normativos:

3.1.1. Lei n.º 14.133, de 1 de abril de 2021, que regulamenta o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências;

3.1.2. Lei n.º 8.078, de 11 de setembro de 1990, que dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências;

3.1.3. Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei Complementar n.º 147, de 7 de agosto de 2014 e pela Lei Complementar n.º 155/2016 - Institui o Estatuto Nacional da Micro empresa e da Empresa de Pequeno Porte; altera dispositivos das Leis no 8.212 e 8.213, ambas de 24 de julho de 1991, da Consolidação das Leis do Trabalho - CLT, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1º de maio de 1943, da Lei no 10.189, de 14 de fevereiro de 2001, da Lei Complementar no 63, de 11 de janeiro de 1990; e revoga as Leis no 9.317, de 5 de dezembro de 1996, e 9.841, de 5 de outubro de 1999;

3.1.4. Decreto n.º 8.538, de 6 de outubro de 2015 - Regulamenta o tratamento favorecido, diferenciado e simplificado para as micro empresas, empresas de pequeno porte, agricultores

familiares, produtores rurais pessoa física, micro empreendedores individuais e sociedades cooperativas de consumo nas contratações públicas de bens, serviços e obras no âmbito da administração pública federal;

3.1.5. Decreto n.º 7.892, de 23 de janeiro de 2013, que Regulamenta o Sistema de Registro de Preços previsto no art. 15 da Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993;

3.1.6. Decreto-Lei n.º 9.760, de 5 de setembro de 1946, que dispõe sobre os bens imóveis da União e dá outras providências;

3.1.7. Lei n.º 9.636, de 15 de maio de 1998, que dispõe sobre a regularização, administração, aforamento e alienação de bens imóveis de domínio da União, altera dispositivos dos Decretos-Leis n.º 9.760, de 5 de setembro de 1946, e 2.398, de 21 de dezembro de 1987, regulamenta o § 2º, do art. 49, do Ato das Disposições Constitucionais Transitórias, e dá outras providências;

3.1.8. Lei n.º 6.120, de 15 de outubro de 1974, que dispõe sobre a alienação de bens imóveis de instituições federais de ensino e dá outras providências.

3.1.9. Instrução Normativa SG/MPDG n.º 5, de 26 de maio de 2017, que dispõe sobre as regras e diretrizes do procedimento de contratação de serviços sob o regime de execução indireta no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional.

3.1.10. Instrução Normativa n.º 01, de 19 de janeiro de 2010 - SLTI/MPOG, que dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional e dá outras providências;

3.1.11. Instrução Normativa SLTI/MPDG n.º 3, de 26 de abril de 2018, que dispõe sobre a nova regra de funcionamento para o Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF;

3.1.12. Instrução Normativa SEGES/MPOG n.º 2, de 6 de dezembro de 2016, que dispõe sobre a observância da ordem cronológica de pagamento das obrigações relativas ao fornecimento de bens, locações, realização de obras e prestação de serviços, no âmbito do Sistema de Serviços Gerais - SISG;

3.1.13. Lei de Diretrizes da Educação Nacional, Lei n.º 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional;

3.1.14. Lei n.º 11.947, de 16 de junho de 2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nos 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória no 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei no 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências;

3.1.15. Decreto n.º 7.234, de 19 de julho de 2010, que dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil – PNAES, executado no âmbito do Ministério da Educação, tem como finalidade ampliar as condições de permanência dos jovens na educação superior pública federal;

3.1.16. Lei n.º 8.069, de 13 de julho de 1990, que dispõe sobre o Estatuto da Criança e do Adolescente e dá outras providências;

3.1.17. RESOLUÇÕES CONSUPER/IFPB n.º 16/2018 e n.º 156/2014, que dispõe sobre a aprovação do Regulamento da Política de Assistência Estudantil do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba.

3.1.18. RESOLUÇÃO/CD/FNDE n.º 06, DE 08 DE MAIO DE 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

3.1.19. RESOLUÇÕES RDC/ANVISA

3.1.19.1. Consiste em regulamentos de técnicas de boas práticas de preparos de alimentos, com a finalidade de garantir a higiene e saúde dos alimentos.

3.1.19.2. Destacam-se as seguintes resoluções:

3.1.19.2.1. **RESOLUÇÃO - RDC n.º 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004**, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

3.1.19.2.1. **RESOLUÇÃO - RDC n.º. 218, DE 29 DE JULHO DE 2005**, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais.

4. Descrição da necessidade

4.1. A contratação de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de refeição tipo buffet livre diário, de modo a contemplar obrigatoriamente a concessão onerosa do espaço físico, no qual serão ofertados os serviços de restaurante aos estudantes regularmente vinculados ao Instituto Federal da Paraíba - *Campus* Guarabira, assim como ao atendimento de servidores e comunidade institucional em geral, conforme necessidade, se justifica pela necessidade institucional em oferecer aos alunos, servidores e comunidade em geral desta Instituição, refeições balanceadas de qualidade, com vistas a contemplar aqueles alunos que permanecem na escola durante todo o dia com a finalidade de participar das atividades acadêmicas, artístico-culturais e desportivas oferecidas no *Campus* Guarabira.

4.2. Atender às necessidades supramencionadas é um dever do Estado e da instituição acadêmica, conforme prevê a legislação brasileira. A Lei de Diretrizes da Educação Nacional – LDB n.º 9.394/96 – nos seus Art. 2º e 3º, os quais, explicita a responsabilidade social da família e do Estado no que se refere à educação, cuja finalidade é o pleno desenvolvimento do educando, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho. Prevê que o ensino deve ser ministrado com base em alguns princípios, entre os quais, a igualdade de condições para o acesso e a permanência na escola. O direito à alimentação com boa qualidade e a preços acessíveis certamente está relacionado a essas condições, que possibilitam o sucesso acadêmico dos estudantes. Ademais, a Lei n.º 8.069/90, em seu art. 4º, determina que é dever do poder público assegurar com absoluta prioridade a efetivação dos direitos da criança e do adolescente, entre outros, à alimentação, à educação e à profissionalização, compreendendo inclusive a “destinação privilegiada de recursos públicos nas áreas relacionadas com a proteção à infância e à juventude”.

4.3. A contratação dos serviços, objeto do presente estudo técnico preliminar, permitirá garantir um local adequado para o preparo das refeições destinadas aos alunos contemplados pelo Programa de Alimentação desta instituição, proporcionando uma alimentação de qualidade, possibilitando condições de bom aproveitamento escolar, atendendo às necessidades do corpo discente e as previsões legais aplicáveis ao objeto.

4.4. Cumpre justificar a contratação dos serviços ora em comento por mais de um exercício, no sentido de se buscar controle de padronização de rotinas, economia processual e por ser um serviço regulamentado e acompanhado pelo poder público, inclusive quanto aos preços praticados.

5. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
CAEST-GB	Sarah Tavares Cortês

6. Descrição dos Requisitos da Contratação

6.1. São requisitos essenciais à prestação dos serviços objeto da presente contratação:

6.1.1. A CONTRATADA concessionária deverá se responsabilizar integralmente pela instalação e montagem dos equipamentos necessários ao funcionamento adequado do estabelecimento, garantindo alimentos em quantidade e qualidade de acordo com o previsto no Edital e em sua proposta, considerando períodos de recesso ou demanda reduzida. Deverá também dispor dos insumos necessários para a realização dos serviços, incluindo limpeza das instalações que utiliza, fornecimento de trajes adequados aos seus representantes e EPI, caso exigido pelas normas vigentes. Os funcionários da CONTRATADA deverão ser cadastrados junto aos gestores do contrato e apresentarem-se ao serviço uniformizados. Detalhamento acerca de requisitos, habilitação e modo de execução contratual devem ser consultados no Edital.

6.1.2. A CONTRATADA deverá manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente para a perfeita execução dos serviços contratuais assumidos, contando inclusive com um Responsável Técnico Nutricionista, inscrito no CRN correspondente, com poder para deliberar e atender qualquer solicitação da Fiscalização do CONTRATANTE.

6.1.3. Para a execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar profissionais com formação, habilidades e conhecimentos mínimos previstos na Classificação Brasileira de Ocupações – CBO.

6.1.4. A CONTRATADA é responsável pela contratação, em seu quadro de funcionários, de NUTRICIONISTA, responsável técnico (a), com o devido registro no Conselho Regional de Nutrição (CRN), para atuar durante o horário de funcionamento da cozinha e da utilização do restaurante, em número que respeite o Anexo III da Resolução do CFN n.º 600/2018, que dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências.

6.1.5. A CONTRATADA deverá comprovar, no ato da assinatura do contrato, que possui nutricionista no quadro de funcionários, com o devido registro no CRN da Paraíba.

6.1.6. Os serviços deverão ser executados com a utilização de técnicas e rotinas adequadas, e em estrita concordância e obediência às normas técnicas vigentes, em especial, Normas da ABNT; Legislação de acessibilidade; Código de Obras da Prefeitura Municipal em vigor dos

respectivos locais, bem como os Regulamentos do Corpo de Bombeiros dos Respective estados e normativas do Ministério do Trabalho.

6.1.7. As atividade do restaurante deverão, obrigatoriamente, ficar sob a responsabilidade de um responsável técnico nutricionista legalmente habilitado, para acompanhar as condições nutricionais de preparo, higienização e distribuição das refeições. A responsabilidade técnica deverá ser comprovada em até 30 (trinta) dias da assinatura do contrato, podendo ser prorrogada pelo mesmo período, desde que justificada.

6.1.7.1. Eventual alteração do titular Responsável Técnico deverá ser comunicada de imediato ao CONTRATANTE, acompanhada de justificativa da necessidade da substituição, situação em que a empresa contratada deverá comprovar o novo responsável técnico, juntada a respectiva documentação do CRN.

6.1.8. A comprovação de vínculo profissional entre o nutricionista (responsável técnico) e a licitante se fará, alternativamente, com a apresentação de:

6.1.8.1. na condição de sócio: contrato social e sua última alteração;

6.1.8.2. na condição de diretor: estatuto social e ata de eleição devidamente publicada na imprensa, em se tratando de sociedade anônima;

6.1.8.3. se empregado permanente da empresa: contrato de trabalho por tempo indeterminado com firmas reconhecidas em cartório, ou carteira de trabalho e previdência social, ou declaração de contratação futura do profissional, desde que acompanhada de declaração de anuência do profissional.

6.1.9. São requisitos de qualificação técnica:

6.1.9.1. Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, mediante a apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

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

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

6.1.9.4. Para a comprovação da experiência mínima de 3 (três) anos, será aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de os três anos serem ininterruptos, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n.º 5 /2017.

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

6.1.9.6. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia

do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n.º 5/2017.

6.1.9.7. As empresas interessadas na prestação dos serviços e que irão participar do processo licitatório, cadastradas ou não no SICAF, deverão comprovar, ainda, a qualificação técnica, por meio de:

6.1.9.7.1. Certidão de Registro expedida pelo Conselho Regional de Nutricionistas, atualizada, comprovando a especialização da empresa na prestação de serviços;

6.1.9.7.2. Alvará da Vigilância Sanitária em vigência;

6.1.9.7.3. Apresentar o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO, conforme Portaria n.º 25, de 29/12/1994, PPRA – Programa de Prevenção de Riscos Ambientais, de acordo com a Portaria n.º 24, de 29/12/1994, NR-7 e NR-15 – Atividades e Operações Insalubres;

6.1.9.7.4. Apresentar o Programa de Prevenção de Riscos Ambientais, de acordo com a NR-9.

6.1.10. Da justificativa acerca da natureza continuada do serviço:

6.1.10.1. Os serviços prestados de forma contínua são aqueles que, pela sua essencialidade, visam a atender à necessidade pública de forma permanente e contínua, por mais de um exercício financeiro, assegurando a integridade do patrimônio público ou o funcionamento das atividades finalísticas do órgão, de modo que sua interrupção possa comprometer a prestação de um serviço público ou o cumprimento da missão institucional.

6.1.10.2. Além de ser prestado de forma contínua, a natureza do objeto a ser contratado é comum, nos termos do parágrafo único, do art. 1º, da Lei 10.520 de 17 de julho de 2002, pois os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos, por meio de especificações usuais no mercado.

6.1.10.3. Ressalta-se que prestação do serviço aqui estudado não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

6.1.11. Critérios e práticas de sustentabilidade:

6.1.11.1. O objetivo é a efetiva aplicação de boas práticas sustentáveis nas licitações promovidas pela Administração Pública, em atendimento ao art. 170 da CF/1988, ao art. 3º da Lei n.º 8.666/93 alterado pela Lei n.º 12.349 de 2010, a Lei n.º 12.187/2009 e art. 6º da Instrução Normativa n.º 1/2010 da SLTI/MPOG, Decreto n.º 7746/2012:

6.1.11.1.1. Constituição Federal/1988:

Art. 170. A ordem econômica, fundada na valorização do trabalho humano e na livre iniciativa, tem por fim assegurar a todos existência digna, conforme os ditames da justiça social, observados os seguintes princípios:

VI - defesa do meio ambiente, inclusive mediante tratamento diferenciado conforme o impacto ambiental dos produtos e serviços e de seus processos de elaboração e prestação; (Redação dada pela Emenda Constitucional n.º 42, de 19.12.2003)

6.1.11.1.2. Lei n.º 14.133/21:

Art. 5º Na aplicação desta Lei, serão observados os princípios da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da publicidade, da eficiência, do interesse público, da probidade administrativa, da igualdade, do planejamento, da transparência, da eficácia, da segregação de funções, da motivação, da vinculação ao edital, do julgamento objetivo, da segurança jurídica, da razoabilidade, da competitividade, da proporcionalidade, da celeridade, da economicidade e do **desenvolvimento nacional sustentável**, assim como as disposições do Decreto-Lei nº 4.657, de 4 de setembro de 1942 (Lei de Introdução às Normas do Direito Brasileiro). **(grifo nosso)**.

6.1.11.1.3. Lei nº 12.187/2009:

Art. 6º São instrumentos da Política Nacional sobre Mudança do Clima:

XII - as medidas existentes, ou a serem criadas, que estimulem o desenvolvimento de processos e tecnologias, que contribuam para a redução de emissões e remoções de gases de efeito estufa, bem como para a adaptação, dentre as quais o estabelecimento de critérios de preferência nas licitações e concorrências públicas, compreendidas aí as parcerias público-privadas e a autorização, permissão, outorga e concessão para exploração de serviços públicos e recursos naturais, para as propostas que propiciem maior economia de energia, água e outros recursos naturais e redução da emissão de gases de efeito estufa e de resíduos.

6.1.11.1.4. Instrução Normativa nº 1/2010 da SLTI/MPOG:

Art. 6º Os editais para a contratação de serviços deverão prever que as empresas contratadas adotarão as seguintes práticas de sustentabilidade na execução dos serviços, quando couber:

- a) Use produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
- b) Adote medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003;
- c) Observe a Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;
- d) Forneça aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;
- e) Realize um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;
- f) Realize a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos da IN/MARE nº 6, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006;
- g) Respeite as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos; e
- h) Preveja a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999.

Parágrafo único. O disposto neste artigo não impede que os órgãos ou entidades contratantes estabeleçam, nos editais e contratos, a exigência de observância de outras práticas de sustentabilidade ambiental, desde que justificadamente.

Art. 4º São diretrizes de sustentabilidade, entre outras:

- I - Menor impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água;
- II - Preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local;
- III - Maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;
- IV - Maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;
- V - Maior vida útil e menor custo de manutenção do bem e da obra;
- VI - Uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais; e
- VII - Origem ambientalmente regular dos recursos naturais utilizados nos bens, serviços e obras.

6.1.12. Duração inicial do contrato de prestação de serviços de natureza continuada:

6.1.12.1. A vigência inicial do contrato será de **12 (doze) meses**, podendo ter a sua duração prorrogada por sucessivos períodos de **12 (doze) meses** com vistas à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Administração, pelo tempo máximo previsto na legislação, e desde que haja autorização formal da autoridade competente e seja observado o disposto no Anexo IX da IN SEGES/MP n.º 05/2017, atentando, em especial, para o cumprimento dos seguintes requisitos:

6.1.12.1.1. Esteja formalmente demonstrado que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;

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

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

6.1.12.1.4. Seja comprovado que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;

6.1.12.1.5. Haja manifestação expressa da contratada informando o interesse na prorrogação;

6.1.12.1.6. Seja comprovado que a contratada mantém as condições iniciais de habilitação.

6.1.12.2. A CONTRATADA não terá direito subjetivo à prorrogação contratual.

6.1.13. Quanto à necessidade da contratada promover a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas:

6.1.13.1. Pelas características dos serviços, onde não há transferência de conhecimento, tecnologia ou técnicas empregadas, não há a necessidade de transição contratual.

6.1.14. Soluções de mercado que atendam aos requisitos específicos:

6.1.14.1. Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração. Dentre os principais modelos de contratação de serviços de empresa especializada, para exploração e operação comercial de serviços de alimentação coletiva observados na Administração Pública, podemos destacar os seguintes tipos:

6.1.14.1.1. Contratação de empresa especializada para os serviços de fornecimento, entrega/distribuição de refeições, tipo quentinha: modelo de contratação adotado preferencialmente por órgãos/entidades que não dispõem de infraestrutura para a preparação de refeições no próprio local onde serão consumidos os alimentos. No presente modelo se faz necessário que as refeições sejam preparadas nas dependências da contratada para serem transportadas, em recipientes e veículos adequados, e entregues nas dependências da contratante.

6.1.14.1.1.1. Para que a necessidade da contratante seja atendida é necessário que a contratada realize as seguintes atividades:

- a) Preparo das refeições em suas dependências;
- b) Transporte dos alimentos prontos para as dependências da contratante;
- c) Distribuição das refeições aos discentes no horário definido pela contratada;

6.1.14.1.2. Concessão: sistema que corresponde na contratação de serviços de empresa para exploração e operação comercial de serviços de alimentação coletiva, para o fornecimento de refeições preparadas, alimentos pré-processados, *in natura*, industrializados, dentre outros, associado à concessão de uso de área(s) física(s): modelo de contratação adotado preferencialmente por órgãos/entidades que dispõem de infraestrutura para a preparação e comercialização de refeições no próprio local onde serão consumidos as refeições.

6.1.14.1.3. Autogestão: sistema no qual todas as etapas do processo de produção e distribuição das refeições de almoço e jantar serão realizados pelo Órgão/Entidade. No presente modelo, adotado preferencialmente por órgãos/entidades que dispõem de infraestrutura para a preparação e distribuição de refeições no próprio local onde serão consumidos as refeições, além da disponibilização de servidores de carreira dos cargos de cozinheiros, copeiros, auxiliares de cozinha, auxiliares de serviços gerais e outros no quadro da Instituição para preparar e servir as refeições;

6.1.14.1.4. Misto: sistema baseado no fornecimento de matéria-prima e dos equipamentos pelo órgão público e fornecimento de mão de obra pela empresa contratada. No presente modelo, adotado preferencialmente por Órgão/Entidade que dispõem de infraestrutura para a preparação e distribuição de refeições no próprio local onde serão consumidos as refeições, além da expertise em coordenar o planejamento de compras em grande escala de gêneros alimentícios, materiais de limpeza e outros necessários para a manutenção predial.

6.1.15. Em consulta ao SICAF, foram encontrados, apenas no estado da Paraíba, ao menos 100 (cem) empresas no ramo de “Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante” e no ramo de “Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces”.

6.1.16. Logo, a contratação dos serviços, objeto deste instrumento, se mostra perfeitamente possível haja vista, após busca parametrizada de fornecedores, constata-se um vasto quantitativo de empresas cadastradas nessa(s) linha(s) de fornecimento no SICAF (Disponível em: <https://www3.comprasnet.gov.br/sicaf-web/public/pages/consultas/selecionarLinhaFornecimento.jsf>) - aptas a prestação dos serviços, seja no âmbito do Estado da Paraíba, assim como no âmbito dos demais estados da federação.

6.2. Sendo assim, verifica-se a ampla disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento dos serviços a serem contratados, conforme os requisitos estabelecidos neste documento.

7. Levantamento de Mercado

7.1. Dentre os principais modelos de contratação, destacados em tópico específico do presente Estudo Técnico Preliminar, podemos observar que:

7.1.1. Contratação de empresa especializada para os serviços de fornecimento, entrega /distribuição de refeições, tipo quentinha: modelo de contratação adotado preferencialmente por órgãos/entidades que não dispõem de infraestrutura para a preparação de refeições no próprio local onde serão consumidos os alimentos. No presente modelo se faz necessário que as refeições sejam preparadas nas dependências da contratada para serem transportadas, em recipientes e veículos adequados, e entregues nas dependências da contratante.

7.1.1.1. Contrato de natureza precária no qual põem em risco a segurança física e nutricional dos estudantes, importando nas seguintes desvantagens:

- i. Transporte inadequado das refeições até o local a ser atendido;
- ii. Risco da empresa apresentar refeições em temperatura e qualidade em condições inadequadas durante a distribuição das refeições;
- iii. Risco da empresa contratada servir as refeições com atrasos ou em quantidade insuficiente em decorrência do trajeto a ser percorrido;
- iv. Risco da empresa contratada servir as refeições em desacordo com os cardápios exigidos para o período de execução dos serviços; e
- v. Ausência de controle, efetivo, das condições higiênico-sanitárias das instalações onde funcionam a cozinha e demais espaços de armazenamento e manipulação de alimentos.

7.2. Quanto aos demais modelos de contratação levantados, os mesmos tem por base o Acórdão TCU n.º 005.550/214-9, onde são elencados três sistemas de gestão de restaurantes estudantis, assim, têm:

“16.1. existem três principais sistemas de gestão de restaurantes universitários, quais sejam, o de autogestão (servidores de carreira elaboram e servem as refeições), o de concessionária (fornecimento de refeições por empresa contratada) e o misto (fornecimento de matéria-prima e dos equipamentos pelo órgão público e fornecimento de mão de obra pela empresa contratada);”

7.2.1. **Autogestão:** sistema no qual todas as etapas do processo de produção e distribuição das refeições de almoço e jantar serão realizados pelo Instituto Federal da Paraíba.

7.2.1.1. Das vantagens:

- i. Instituto Federal da Paraíba - dispõe de área de espaço físico destinado a gestão de Restaurante Estudantil;
- ii. Dispõem, ainda, de parte dos mobiliários, equipamentos principais de cozinha e instalações hidro sanitárias e elétricas adequadas, e próprias a execução das atividades de preparação e distribuição de refeições.

7.2.1.2. Das desvantagens:

- i. Ausência de servidores de carreira dos cargos de cozinheiros, copeiros, auxiliares de cozinha, auxiliares de serviços gerais e outros no quadro da Instituição para preparar e servir as refeições;
- ii. Impossibilidade de contratação dos cargos mencionados anteriormente visto a extinção desses;
- iii. Número insuficiente de servidores na Coordenação de Assistência ao Estudante - CAEST, para realizarem a gestão do restaurante;
- iv. Pelo princípio da economicidade, não seria possível a autogestão. Haveria necessidade de concurso público para contratação de servidores com diversos cargos. Hoje, a administração pública tem buscado terceirizar tais serviços para melhorar a qualidade do serviço prestado, diminuindo o impacto econômico-financeiro nesta instituição.

7.2.2. **Misto:** sistema baseado no fornecimento de matéria-prima e dos equipamentos pelo órgão público e fornecimento de mão de obra pela empresa contratada.

7.2.2.1. Das Vantagens

- i. Permite contratação dos cargos operacionais de cozinheiros, copeiros, auxiliares de cozinha, auxiliares de serviços gerais e outros que foram extintos da carreira de servidores técnicos-administrativos em educação.

7.2.2.2. Das Desvantagens

- i. Número insuficiente de servidores na instituição, em especial na Coordenação de Assistência ao Estudante - CAEST, para coordenar o planejamento de compras em grande escala de gêneros alimentícios, materiais de limpeza e outros necessários para a manutenção predial. Isso demandaria tempo para gerir vários contratos e processos de fiscalização.

7.2.3. **Concessão:** sistema baseado no fornecimento de refeições por parte da empresa contratada, no qual o processo produtivo é de responsabilidade da concessionária. Durante os estudos realizados pela equipe de planejamento, foram identificadas duas soluções de mercado dentro do sistema de concessão:

7.2.3.1. **Produção e distribuição das refeições nas dependências da instituição:**

7.2.3.1.1. Das vantagens

- i. Oferta de refeições em condições higiênico-sanitárias adequadas e nutricionalmente balanceadas com baixo custo à comunidade universitária, contribuindo com a saúde e bem-estar dos usuários;
- ii. Contribuirá com a melhoria na rotina da comunidade acadêmica;
- iii. Contribui para um melhor aproveitamento dos recursos materiais e financeiros obtidos com a contratação de serviços de terceiros, o que oferece profissionalização dos serviços, associada à redução de custos e ganho de eficiência e qualidade, proporcionando à instituição foco em atividades fins;
- iv. Melhor acondicionamento das refeições nos balcões térmicos, devendo a apresentação, temperatura e qualidade serem mantidas em condições adequadas durante toda distribuição das refeições;
- v. Menor risco de atraso para servir as refeições.

- vi. Preparo de refeições para atender um número demasiado de usuários do restaurante, em caso de eventualidade.
- vii. Melhor controle, efetivo, das condições higiênico-sanitárias das instalações onde funcionam a cozinha e demais espaços de armazenamento e manipulação de alimentos.

7.2.3.1.2. Das desvantagens:

- i. Risco da empresa apresentar baixa qualidade na prestação dos serviços;
- ii. Risco da empresa apresentar atraso no pagamento das taxas e emolumentos devidos, decorrentes da utilização do espaço do restaurante;
- iii. Risco da empresa não manter as condições de habilitação para assinatura do contrato e/ou seus respectivos termos aditivos, em descumprimento as disposições contidas no Art. 55, Inciso XIII da Lei n.º 8.666/93.

7.2.3.2. Produção em cozinha industrial externa à instituição e apenas distribuição das refeições em suas dependências:

7.2.3.2.1. Das vantagens:

- i. Oferta de refeições em condições higiênico-sanitárias adequadas e nutricionalmente balanceadas com baixo custo à comunidade universitária, contribuindo com a saúde e bem-estar dos usuários.
- ii. Contribui para um melhor aproveitamento dos recursos materiais e financeiros obtidos com a contratação de serviços de terceiros, o que oferece profissionalização dos serviços, associada à redução de custos e ganho de eficiência e qualidade, proporcionando à instituição foco em atividades fins.

7.2.3.2.2. Das desvantagens:

- i. Transporte inadequado das refeições até o local a ser atendido.
- ii. Risco da empresa apresentar refeições em temperatura e qualidade em condições inadequadas durante a distribuição das refeições.
- iii. Risco da empresa contratada servir as refeições com atrasos ou em quantidade insuficiente em decorrência do trajeto a ser percorrido.
- iv. Risco da empresa contratada servir as refeições em desacordo com os cardápios exigidos para o período de execução dos serviços.
- viii. Ausência de controle, efetivo, das condições higiênico-sanitárias das instalações onde funcionam a cozinha e demais espaços de armazenamento e manipulação de alimentos.

7.3. Diante de todo o exposto, justifica-se a escolha da solução de Concessão - produção e distribuição das refeições nas dependências da instituição - dada as vantagens apresentadas nos tópicos acima. Ressalta-se ainda que a instituição detém hoje de uma estrutura de Restaurante Estudantil, dispondo de condições estruturais – elétricas, sanitárias e hidráulicas - adequadas, que garantem a plena segurança alimentar e nutricional no processo produtivo de refeições, conforme legislação vigente.

7.4. Por fim, a escolha da solução apresentada tem por propósito maior, fornecer refeições balanceadas e de baixo custo à comunidade institucional, proporcionando aos alunos muito mais que a garantia de uma boa alimentação, a oportunidade de permanecerem na instituição e concluírem seus estudos.

7.5. Quanto a disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento dos serviços a serem contratados, a contratação dos serviços, objeto deste instrumento, se mostra perfeitamente possível haja vista, após busca parametrizada de fornecedores, constatar-se um quantitativo significativo de empresas aptas a prestação dos serviços, seja no âmbito do Estado da Paraíba, assim como no âmbito dos demais estados da federação, conforme demonstrado no relatório da consulta parametrizada de fornecedores, que segue em anexo ao presente Estudo Técnico Preliminar.

7.6. Sendo assim, verifica-se a ampla disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento dos serviços a serem contratados, conforme os requisitos estabelecidos neste documento.

7.7. Para a contratação dos serviços objeto do presente estudo, tanto as empresas como os tomadores de serviços, e em especial a Administração Pública, efetivam a contratação de forma semelhante à que se pretende adotar, cumprindo as respectivas exigências legais, normativas e editalícias.

7.8. Na contratação em análise, não foram identificadas situações específicas ou casos de complexidade técnica do objeto, que pudessem acarretar a realização de audiência pública para coleta de contribuições a fim de definir a solução mais adequada visando preservar a relação custo-benefício, em face dos serviços serem considerados comuns.

7.9. Dessa forma, podemos concluir que a solução proposta neste estudo é atual, pertinente ao problema apresentado, repetidamente testada e aprovada em âmbito público.

8. Descrição da solução como um todo

8. Descrição da solução como um todo

8.1. A solução proposta consiste na exploração e operação comercial de serviços de alimentação coletiva, para o fornecimento de refeições preparadas, alimentos pré-processados, *in natura*, industrializados, dentre outros, associado à concessão de uso de área(s) física(s) e instalações próprias do Instituto Federal da Paraíba no *Campus* Guarabira, para a exploração comercial dos serviços de restaurante.

8.2. Execução do Serviço

8.2.1. As refeições deverão ser preparadas nas dependências dos espaços físicos, que serão onerados pela CONTRATANTE, com planejamento para atender às requisições nutricionais, considerando adultos saudáveis como referência, respeitando a cultura local e ao meio ambiente.

8.2.2. As refeições preparadas deverão ser servidas sob a modalidade cafeteria mista, em que o usuário poderá se servir à vontade de todos os pratos, exceto prato principal - proteína - que deverá ser servido/controlado por funcionário da CONTRATADA.

- 8.2.3. A CONTRATADA deverá servir as refeições em pratos de louça com talheres em aço inoxidável, devidamente higienizados, ensacados e guardados em local limpo, e também deverá ter disponíveis, além dos utensílios já citados, pratos, copos e talheres descartáveis a serem utilizados nos serviços complementares.
- 8.2.4. Os alimentos deverão ficar expostos apropriadamente, de modo a evitar exposições aos agentes contaminadores, infecciosos, bem como alterações do binômio tempo/temperatura.
- 8.2.5. No preparo dos alimentos, a CONTRATADA deverá obedecer às normas rigorosas de higiene, conservação e produção determinadas para o preparo dos alimentos, sem prejuízos de outras exigências regidas pelas normas que regulem esta atividade.
- 8.2.6. A CONTRATADA deve retirar os alimentos não consumidos no dia, não podendo reaproveitá-los para utilização posterior, assim como não deve ocorrer o reaproveitamento do óleo anteriormente utilizado.
- 8.2.7. As preparações não distribuídas deverão permanecer cobertas todo o tempo, evitando a sua contaminação. Durante a distribuição, as refeições somente poderão permanecer sem as tampas metálicas das cubas de servir – balcões térmicos de distribuição de alimentos – nos momentos em que o número de pessoas no restaurante inviabilize tal procedimento.
- 8.2.8. Os balcões térmicos de distribuição de alimentos deverão ser apropriados à manutenção das características dos alimentos, tais como temperatura, valor nutricional, sabor, etc.
- 8.2.9. Os serviços, objeto deste termo, serão prestados de forma contínua, não sendo admitida sua interrupção por motivo de qualquer natureza, sem justa causa e prévia comunicação à CONTRATANTE.
- 8.2.10. A CONTRATADA deverá apresentar à CONTRATANTE, no prazo máximo de 1 (um) mês após o início da operacionalização dos serviços contratados, o Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBPF) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) devidamente adequados à execução dos serviços contratados, nos termos da RDC n.º 216 de 15 de setembro de 2004 e da RDC nº 218, de 29 de julho de 2005, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), bem como o Alvará de Funcionamento, o Alvará Sanitário e o Registro no Conselho de Nutrição – CRN.
- 8.2.11. A CONTRATADA deverá manter em local visível uma tabela de preços de todos os produtos postos para comercialização, devidamente aprovada pela CONTRATANTE, sendo vedada a inclusão de taxas nos preços da tabela ou sua cobrança à parte.
- 8.2.12. A CONTRATADA deverá realizar a retirada de amostras de no mínimo 100g de cada preparação/alimento servido em todas as refeições. Devendo elas serem acondicionadas em sacos plásticos transparentes, em temperaturas abaixo de - 4°C, identificadas com o nome da preparação/alimento, data, horário de coleta, coletor da amostra e devem ser mantidas sob controle por um período de no mínimo 72 (setenta e duas) horas após serem coletadas e armazenadas.
- 8.2.13. Em caso de suspeita de surto de intoxicação alimentar, a CONTRATADA, após notificação pela CONTRATANTE, deverá encaminhar as amostras recolhidas para análise microbiológica e apresentar os resultados no prazo estipulado pela Administração.
- 8.2.14. A fim de serem avaliadas sob o aspecto de qualidade e cumprimento dos requisitos exigidos no contrato, a CONTRATADA deverá permitir ao membro da equipe de fiscalização

técnica a degustação, diária, sem ônus à CONTRATANTE, das refeições preparadas e servidas ao público usuário.

8.3. Do controle de acesso ao Restaurante Estudantil

8.3.1. O controle de acesso ao Restaurante Estudantil será gerenciado pela CONTRATADA, utilizando-se do Sistema SUAP, ou outro sistema que por ventura venha a ser indicado pela CONTRATANTE. Essa utilização se dará a partir de um computador instalado na entrada do prédio que será composto de: gabinete, monitor, teclado, mouse e câmera integrada.

8.3.2. Será concedido à CONTRATADA acesso ao sistema de consulta aos relatórios gerenciais referentes às quantidades de refeições servidas.

8.3.3. Para fins de acompanhamento e controle próprio, a CONTRATADA deverá implantar uma solução para verificar entrada e saída dos usuários, em consonância com a CONTRATANTE.

8.3.4. É de responsabilidade da CONTRATADA, quando não existente, adquirir e instalar catracas para o controle de acesso ao restaurante estudantil, compatíveis com o sistema de controle de acesso dos alunos utilizado pela CONTRATANTE, antes do início da prestação do serviço. As catracas deverão possuir leitor biométrico, leitor RF ID e teclado alfa numérico.

8.4. Das Refeições

8.4.1. Da composição do cardápio

8.4.1.1. O cardápio básico do Almoço e Jantar deverão ser constituídos por: um tipo de salada, variando entre crua e cozida, um tipo de prato principal, uma opção de arroz, feijão, guarnição variável, suco e sobremesa.

8.4.2. Do porcionamento e distribuição das refeições

8.4.2.1. As refeições serão distribuídas em balcões aquecidos e refrigerados conforme as preparações, utilizando-se para tal, talheres em inox (facas, garfos e colheres), pratos rasos em porcelana branca e bandejas de plástico.

8.4.2.2 A modalidade de distribuição adotada para as refeições servidas para o almoço e jantar será do tipo self-service parcial. Devendo o porcionamento ocorrer da seguinte forma:

i. As preparações arroz, feijão, guarnição variável e salada deverão ser servidas LIVREMENTE pelo próprio usuário;

ii O prato principal, sobremesa e suco poderão ser PORCIONADOS pelos funcionários da CONTRATADA, os quais devem respeitar os per capita estabelecido no Termo de Referência.

8.4.3. Das especificações dos itens

8.4.3.1. ALMOÇO E JANTAR

8.4.3.1.1. SALADA:

8.4.3.1.1.1. Deverá ser servido todos os dias um tipo de salada, podendo ser crua ou cozida, limitando a disponibilização da salada cozida a 02 (dois) dias na semana no almoço e no jantar. Devendo a SALADA CRUA ser composta por, no mínimo, 03 (três) vegetais do grupo A (ver tabela abaixo), além de, ao menos 01 (um) dos seguintes itens: outros vegetais, milho verde, uvas-passas, azeitona, ervilha, frutas, castanhas, entre outros. E a SALADA COZIDA deverá ser composta por, no mínimo, 03 (três) vegetais do grupo B/Tubérculos (ver tabela abaixo), além de, ao menos 01 (um) dos seguintes itens: outros vegetais, maionese, requeijão, milho verde, uvas-passas, azeitona, ervilha, frutas, castanhas, entre outros.

8.4.3.1.1.2. Os folhosos deverão possuir textura e consistência de vegetal fresco, com folhas íntegras e ser de primeira qualidade, coloração uniforme, isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.

8.4.3.1.1.3. Os legumes, raízes e tubérculos deverão estar no estado in natura, ser de primeira qualidade, vegetal firme e íntegro, possuir textura e consistência de vegetal fresco, lavado, coloração uniforme, isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.

8.4.3.1.1.4. As saladas cruas devem ter o per capita mínimo aproximado de 60 gramas, equivalente a um pires cheio. E para as saladas cozidas o per capita mínimo será a partir de 100 gramas, equivalente a 1 colher de servir.

8.4.3.1.1.5. As saladas deverão ser preparadas e decoradas a fim de serem atrativas visualmente para os comensais e os vegetais utilizados nas saladas deverão ser devidamente higienizados em água corrente e solução de hipoclorito própria para alimentos, de acordo com as instruções do fabricante.

VEGETAIS (GRUPO A)	VEGETAIS (GRUPO B)
Acelga	Abóbora madura
Cebola	Beterraba
Pimentão	Mandioca
Alface lisa	Abobrinha verde
Chicória	Brócolis
Alface crespa	Maxixe
Couve manteiga	

Alface roxa	Batata doce
Escarola	Cenoura
Rúcula	Quiabo
Beterraba	Batata inglesa
Espinafre	Chuchu Rabanete
Tomate	Berinjela
Cenoura	Couve-flor
Pepino	Vagem
Tomate cereja	Couve manteiga
Repolho	Repolho

8.4.3.1.2. ARROZ

8.4.3.1.2.1. O arroz servido deverá ser o arroz branco tipo 1 (um), intercalando o preparo entre arroz polido e parboilizado, podendo adicionar ervilhas, brócolis, cenoura, couve, passas, conforme a aceitação dos clientes. As variações devem ser aplicadas nas refeições, almoço e jantar, respectivamente. O per capita mínimo do arroz deverá ser de 60 g (sessenta gramas) cru e 150g (cento e cinquenta gramas) cozido – 1 concha cheia.

8.4.3.1.3. FEIJÃO

8.4.3.1.3.1 O feijão servido deverá ser do tipo 1 (um), preto, carioca, verde, mulatinho ou corda de acordo com o cardápio estabelecido pela CONTRANTE e poderá ser substituído por lentilha e grão-de-bico conforme orientação da CONTRATANTE. As variações devem ser aplicadas nas refeições, almoço e jantar, respectivamente. O per capita mínimo aproximado do feijão deverá ser de 60 g (sessenta gramas) cru e 150g (cento e cinquenta gramas) cozido – 1 concha cheia, não colocar carne no feijão, exceto quando forem as opções arrumadinho, rubação ou feijoada.

8.4.3.1.4. GUARNIÇÃO

8.4.3.1.4.1. A guarnição será variável de acordo com o estabelecido no cardápio presente no termo de referência, deverá ser preparada prioritariamente com hortaliças cozidas em pedaços ou sob a forma de purês, suflês, acompanhadas de molhos ou à milanesa. Também podem ser oferecidas como guarnição, preparações à base de farinhas ou massas.

8.4.3.1.4.2. As preparações a base de massas e farinhas não poderão exceder a frequência de 3 (três) vezes na semana, na mesma refeição.

8.4.3.1.4.3. Os per capita deverão seguir a tabela abaixo:

ALIMENTO	PER CAPITA
Macarrão (Espaguete e Penne)	50 g (sessenta gramas) cru e 150 g (cento e cinquenta gramas) cozido.
Farofa de mandioca e de cuscuz	50 g, duas colheres de servir.
Purê de legumes (abóbora, macaxeira, batata inglesa, batata doce, inhame)	70 g, equivalente a 1 colher de servir cheia.
Legumes gratinado, assado no forno, a dorê, chips	70 g, equivalente a 1 colher de servir cheia.

8.4.3.1.5. PRATO PRINCIPAL

8.4.3.1.5.1. O prato principal será constituído por alimento a base de proteína podendo ser carne bovina, pescado ou frango, conforme a tabela abaixo:

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PREPARAÇÕES	PORÇÃO
Carne bovina sem osso	Patinho, alcatra ou coxão mole, maminha ou melhor qualidade	Bifes, cubos, iscas, milanesa, assados	180 g
	Contra filé	Grelhado	180 g
	Carne moída de primeira	Com molho, legumes, almôndega, rocambole, bolo de carne, panqueca	160 g
Frango sem osso	Filé de peito de frango	Grelhado, cubos, isca, milanesa	160 g
	Sobrecoxa desossada	Milanesa, isca, assado, empanado	160 g
Frango com osso	Coxa e Sobrecoxa	Assado, frito, cozido, com molho	200 g

8.4.3.1.5.2. A porção de carne se refere ao alimento cozido prontos para serem consumidos.

8.4.3.1.5.3. Não se considera como preparação de carne: empanados industrializados e hambúrguer.

8.4.3.1.5.4. A frequência considerada de carnes se aplica aos cardápios elaborados para o almoço e para o jantar:

TIPO	FREQUÊNCIA
Carne vermelha	- Até três (03) vezes no almoço - Até três (03) vezes no jantar
Aves	- Até três (03) vezes no almoço - Até três (03) vezes no jantar

8.4.3.1.5.5. Preferencialmente, deverão ser utilizados cortes de carnes magras, limpas, sem excesso de gorduras, nervuras e aparas de qualquer espécie.

8.4.3.1.5.6. Todas as carnes deverão possuir registro emitido pelo Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou registro no Sistema de Inspeção Federal (SIF) emitido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

8.4.3.1.6. SUCO

8.4.3.1.6.1. O suco deverá ser de frutas naturais e ou de polpa de fruta. Deverá ser preparado com água potável e fornecido em copos descartáveis, com capacidade mínima de 200 ml, gelado, contendo no mínimo 30% de concentração de polpa ou da fruta. Deverá ser disponibilizado sachês de açúcar e adoçante, à base de sucralose, para que os usuários adocem o suco.

8.4.3.1.7. SOBREMESA

8.4.3.1.7.1. A sobremesa será constituída por doce ou fruta devendo ter no mínimo 100 g.

8.4.3.1.7.2. Considera-se para fins de sobremesa elaborada as seguintes preparações: Pudim de leite, cremes, mousse, gelatinas, tortas, bolinhos, cupcake, cookie, cartola, cocada.

8.4.3.1.7.3. Frutas deverão ser de primeira qualidade, firmes, sem defeitos, bem desenvolvidas, maduras sem apresentar pontos de prévia deterioração. E poderão ser servidas na forma de saladas de frutas ou frutas da época inteiras ou porções.

FRUTAS FORNECIDAS NA SOBREMESA	
FRUTAS SERVIDAS COM CASCAS E INTEIRAS	FRUTAS SERVIDAS DESCASCADAS E PORCIONADAS
Ameixa, banana, caqui, goiaba, maçã, pêra, laranja, tangerina, uva ou outra de acordo com a sazonalidade.	Mamão, manga, melão, melancia, abacaxi ou outra de acordo com a sazonalidade.

8.4.3.1.7.4. Os tipos de sobremesas deverão ser oferecidos de maneira alternada sendo 2 (duas) vezes sobremesas elaboradas e 3 (três) vezes frutas nas refeições, almoço e jantar.

8.4.3.1.7.5. As preparações doces deverão ser distribuídas em recipientes descartáveis, sendo disponibilizadas colheres de sobremesa ou outro utensílio em inox, quando necessário.

8.4.3.1.7.6. A fruta deverá ser sanitizada para a posterior distribuição. Deve-se lavar as frutas em água corrente e higienizá-las em solução de hipoclorito própria para alimentos, de acordo com as instruções do fabricante.

8.4.4. A CONTRATADA deverá manter identificadas no balcão todas as preparações servidas nas cubas incluindo sobremesas e sucos, seja por meio de placas de acrílico ou outro material que possa ser higienizado, ressaltando a presença dos seguintes itens nas preparações: leite e derivados, glúten, camarão, amendoim, suíno e derivados, álcool e outros itens alergênicos.

8.4.5. Poderá ser solicitada a execução de cardápios diferenciados ou pratos típicos para datas festivas. Nos mesmos padrões do cardápio contratado.

8.4.6. Poderão ser solicitadas dietas especiais aos usuários que apresentarem motivação e documentação médica que comprove a necessidade. Tais solicitações serão previamente avaliadas e autorizadas, se de acordo, pela fiscalização e equipe técnica da CONTRATANTE.

8.4.7. As refeições devem ser servidas em condições sadias, preparadas com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação, sabor e cheiro agradável, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias.

8.4.8. Em situações excepcionais e no interesse da administração, poderá ser solicitado fornecimento de refeições em recipientes descartáveis próprios para o acondicionamento de alimentos.

8.4.9. Necessidades nutricionais diárias recomendadas para a elaboração dos cardápios

8.4.9.1. Valor calórico para o ALMOÇO E JANTAR terá como referência o preconizado pelo Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT, conforme Portaria n.º 193, de 05 de dezembro de 2006. Sendo assim, os parâmetros nutricionais para a alimentação dos comensais do Restaurante Estudantil do IFPB e deverão ser calculados com base nos seguintes valores diários de referência para macronutrientes, fibra e sódio:

NUTRIENTES	VALORES DIÁRIOS
Valor energético total	2.000 calorias
Carboidrato	60%
Proteína	15%
Gordura total	25%
Gordura saturada	< 10 %
Fibra	> 25 g
Sódio	≤ 2.400 mg

8.4.9.2. As refeições principais, como o ALMOÇO e JANTAR deverão conter de 600 (seiscentas) a 800 (oitocentas) calorias, admitindo-se um acréscimo de 20% (vinte por cento), isto é, 400 (quatrocentas) calorias, em relação ao Valor Energético Total – VET de duas mil calorias por dia e deverão corresponder às faixas de 30% a 40% (trinta a quarenta por cento) do VET diário.

8.4.10. Dos horários

8.4.10.1. Os horários determinados para as refeições serão conforme quadro abaixo, podendo ser alterado de acordo com o interesse da CONTRATANTE.

REFEIÇÃO	HORÁRIO
Almoço	11h00min às 14h00min
Jantar	17h30min às 19h30min

8.4.11. Dos cardápios

8.4.11.1. Primeira semana

CARDÁPIO I					
	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
SALADA	Alface, tomate, cebola roxa e cenoura	Cenoura, batata e chuchu cozidos	Alface, pepino, cenoura e beterraba	Repolho branco, repolho roxo e cenoura	Vinagrete (cebola, pimentão, tomate e coentro)
PRATO	Frango grelhado	Carne moída refogada	Coxa e sobrecoxa de frango	Frango xadrez	Carne de sol acebolada

PRINCIPAL			no molho de mostarda		
ARROZ	À grega	Com ervilha	Com cenoura	Chop Suey	Refogado
FEIJÃO	Carioca	Preto	Verde	Carioca	Tropeiro
GUARNIÇÃO	Purê de batata	Espaguete ao molho de tomate	Abóbora refogada	Batata sauté	Farofa de banana da terra
SOBREMESA	Laranja	Banana	Melancia	Abacaxi	Doce de leite
SUCO	Acerola	Abacaxi	Cajá	Goiaba	Tangerina

8.4.11.2. Segunda semana

CARDÁPIO II					
	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
SALADA	Mix de folhas verdes (alface e rúcula), tomate cereja e pepino	Couve-flor, cenoura e ovos	Tabule, tomate, pepino e cebola	Couve manteiga refogada com abobora	Acelga, alface roxo, cenoura, tomate
PRATO PRINCIPAL	Frango guisado	Bife de carne ao molho madeira	Frango desfiado	Almondegas	Estrogonofe de frango
ARROZ	Com ervilha	Com brócolis	Refogado	Com cenoura	Refogado
FEIJÃO	Preto	Carioca	Preto	Carioca	Preto
GUARNIÇÃO	Farofa cebola e alho	Macaxeira assada no forno	Farofa de cuscuz com tomate, cebola e ovos	Penne ao molho de tomate	Batata palito no forno
SOBREMESA	Melão	Mamão	Maçã	Tangerina	Goiabada
SUCO	Abacaxi com hortelã	Manga	Uva	Acerola com laranja	Caju

8.4.11.3 Terceira semana

CARDÁPIO III					
	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
SALADA	Alface, brócolis e tomate cereja	Chuchu, batata, cenoura e ovos cozidos	Alface, cenoura ralada, beterraba ralada e palmito	Legumes cozidos em tira (Beterraba, cenoura e batata inglesa)	Alface, repolho, tomate e azeitonas
PRATO PRINCIPAL	Coxa e sobrecoxa ao molho de ervas	Estrogonofe de carne	Peito de Frango acebolado	Carne moída ao suco de tomate	Isca de frango
ARROZ	Refogado	À grega	Com cenoura	Com cebolinha	Refogado
FEIJÃO	Carioca	Preto	De corda	Carioca	Preto
GUARNIÇÃO	Batatas rústicas assada no forno	Chips de batata doce	Espaguete no alho e óleo	Purê de abobora	Farofa de soja
SOBREMESA	Melancia	Abacaxi	Banana	Laranja	Salada de frutas

SUCO	Goiaba	Cajá	Tangerina	Acerola	Abacaxi
------	--------	------	-----------	---------	---------

8.4.11.4 Quarta semana

CARDÁPIO IV					
	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
SALADA	Legumes a vapor (cenoura, chuchu, beterraba e ervilha)	Alface, cenoura ralada, repolho roxo e azeitona	Couve, espinafre, beterraba e milho verde	Alface, pepino, beterraba brócolis e cenoura	Alface americana e roxo, tomate, cenoura ralada e azeitonas
PRATO PRINCIPAL	Filé de frango à milanesa	Carne de sol na chapa	Papilote de frango	Isca de carne acebolada	Fricassê de frango
ARROZ	Com cebolinha	Com cenoura	Refogado	Chop suey	Refogado
FEIJÃO	Preto	Carioca	Preto	Carioca	Preto
GUARNIÇÃO	Purê de macaxeira	Farofa de cuscuz com ovos	Suflê de legumes	Farofa refogada	Penne no molho branco
SOBREMESA	Maçã	Tangerina	Melão	Mamão	Cocada
SUCO	Morango	Manga	Acerola com laranja	Caju	Abacaxi com hortelã

8.4.12. Os cardápios acima poderão ser modificados, desde que não altere a qualidade nutricional das refeições e que observe as especificidades regionais, mediante autorização da CONTRATANTE.

8.4.13. A cada seis meses a CONTRATADA deverá realizar teste de aceitabilidade com os usuários do Restaurante Estudantil, caso neste processo seja identificado algum item do cardápio com baixa aceitabilidade o mesmo poderá ser substituído por outro de mesma qualidade nutricional, mediante autorização da CONTRATANTE.

8.4.14. Das normas higiênico-sanitárias

8.4.14.1. As refeições produzidas no Restaurante Estudantil deverão cumprir com todas as normas higiênico-sanitárias que os estabelecimentos comercializadores de alimentos estão sujeitos, prioritariamente, deverá cumprir o disposto na Resolução RDC no 216, de 15 de setembro de 2004 – ANVISA.

8.4.14.2. A limpeza, manutenção, conservação e vigilância do espaço físico concedido, serão de responsabilidade da contratada e deverá ser diária.

8.4.14.3. Os alimentos prontos, disponíveis à venda deverão estar armazenados em balcões expositores, refrigerados ou aquecidos, quando for o caso e dentro do prazo de validade. E deverão conter identificação, data de fabricação e data de validade.

8.4.14.4. A CONTRATADA deverá adquirir do mesmo dia, os pães, tapiocas, cuscuz, pão de queijo, salgados, etc para atender aos usuários. E servi-los obrigatoriamente no dia correspondente a sua preparação.

8.4.15 Sobre a restrição de frituras

8.4.15.1. Deverá evitar a preparação de alimentos submetidos à fritura, e quando utilizá-los devem-se instituir medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química aos alimentos e em hipótese alguma os mesmos devem ser reutilizados.

8.4.15.2. Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180 °C, sendo substituídos sempre que houver alteração em suas características.

8.5. Da limpeza e manutenção preventiva e corretiva

8.5.1. A CONTRATADA deve primar pela higiene nas áreas de preparação e manipulação dos alimentos, bem como pela manutenção do refeitório, área de atendimento e cozinha, devendo os mesmos estar rigorosamente limpos e arrumados. Para tanto, a CONTRATADA deverá utilizar produtos biodegradáveis, assim como manter as mesas, vidraças, portas, janelas e piso dentro dos mais altos padrões de limpeza e higiene.

8.5.2. Os profissionais que manipulam diretamente os alimentos devem estar devidamente fardados, asseados, com uniformes limpos, em boas condições de saúde, e usando gorros, toucas ou redes de proteção de cabelos, máscaras e, se necessário, luvas.

8.5.3. O uso de luvas e máscaras descartáveis e aventais são obrigatórios para as etapas de trabalho relativas à manipulação de alimentos e de materiais descartáveis tais como talheres e copos; durante a montagem e o posicionamento de refeições. A troca de máscara deve ser efetuada de acordo com a orientação do fabricante. O uso de luvas torna-se facultativo quando há prática padronizada em Procedimento Operacional Padrão (POP) de higienização das mãos, elaborado pela CONTRATADA.

8.5.4. A limpeza completa da área dos restaurantes abrange a conservação do espaço destinado ao restaurante, como também dos móveis, instalações, máquinas e utensílios, e será dividida nas seguintes etapas:

- a. limpeza diária, envolvendo varrição e posterior limpeza com pano úmido e bactericida nas áreas do refeitório, atendimento e cozinha, bem como limpeza das mesas, cadeiras, balcões, vidros, utensílios de cozinha, com desinfecção;
- b. limpeza semanal com a lavagem geral de toda a área, envolvendo todo o piso, limpeza das portas, janelas, paredes, persianas, materiais de cozinha, fogões, geladeiras, fornos, freezers, etc., com desinfecção;

8.5.5. Os alimentos deverão ser armazenados separadamente, respeitando as devidas categorias:

- a. Alimentos secos ou não perecíveis;
- b. Frutas, verduras e legumes;
- c. Alimentos congelados (batatas fritas pré-cozidas, pizzas, salgadinhos);
- d. Leites, derivados e sobremesas à base de leite;
- e. Carnes, peixes e aves crus;

f. Alimentos cozidos.

8.5.6. Produtos de limpeza e descartáveis devem ser armazenados separadamente dos alimentos. Todas as latas amassadas ou enferrujadas, alimentos infestados, fora do prazo de validade ou inapropriados para o consumo, devem ser rejeitados.

8.5.7. A CONTRATADA deverá realizar, bimestralmente ou quando necessário, a limpeza geral nas caixas de gordura que recebem resíduos dos restaurantes, localizadas nas áreas dos serviços. O lixo e dejetos deverão ser acondicionados, diariamente, em sacos plásticos resistentes e fechados em local separado da cozinha ou da despensa. Em seguida, deverão ser depositados em contêineres com tampas, sendo posteriormente transportados para as áreas onde exista coleta pública diária.

8.5.8. Para instalação e funcionamento dos restaurantes nas áreas objeto da cessão, a CONTRATADA deverá observar a legislação aplicável, bem como obter todas as licenças e alvarás necessários.

8.5.9. Os serviços contratados deverão guardar perfeita compatibilização com as especificações e condições constantes no edital e seus anexos.

8.6. Do local e horário de funcionamento

IFPB - *Campus* Guarabira
Rua Professor Carlos Leonardo Arcoverde, Rodovia PB 057 -
KM-02 - S/N - Guarabira - PB
CEP: 58.203-750

8.6.1. A CONTRATADA deverá abrir os restaurantes em dias úteis nos horários que seguem, nas dependências da CONTRATANTE, podendo a CONTRATADA, a qualquer tempo, mediante ofício e anuência da CONTRATANTE, alterar o horário dos serviços.

8.6.2. O Restaurante Estudantil deverá funcionar das 07h00 às 19h30, de segunda a sexta-feira, e das 07h30 às 13h00 aos sábados quando houver necessidade, durante os sábados letivos.

8.6.2.1. Os horários de funcionamento poderão ser revistos, a qualquer tempo, conforme necessidade da CONTRATANTE.

8.6.3. No período de férias, recessos escolares e administrativos, estabelecidos em calendário institucional, o atendimento dos restaurantes poderá ser suspenso, mediante acordo entre as partes contratantes. Para atender eventual solicitação da CONTRATANTE, poderá haver funcionamento dos refeitórios e/ou restaurantes aos sábados, domingos e feriados.

8.6.4. O fornecimento das refeições deverá ser efetuado no Restaurante Estudantil nos seguintes horários:

- a. Almoço das 11h00 às 14h00, de segunda à sexta-feira;
- b. Jantar das 17h30 às 19h30, de segunda à sexta-feira;
- c. Almoço das 11h00 às 13h00, nos sábados letivos em que houver necessidade.

8.6.5. A CONTRATADA poderá, mediante pedido e autorização da CONTRATANTE, fornecer as refeições em outros horários, além dos anteriormente especificados, a fim de atender demandas específicas da Administração.

8.6.6. A critério da CONTRATADA, os horários previstos poderão ser alterados, desde que autorizados pelo CONTRATANTE.

8.7. Dos recursos humanos – pessoal técnico, operacional e administrativo

8.7.1. Para uma execução eficiente dos serviços e um bom funcionamento do restaurante, a CONTRATADA deverá ter em seu quadro recursos humanos (pessoal técnico, operacional e administrativo), formalmente qualificados, e em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas.

8.7.2. Para atender a demanda da produção estimada, o dimensionamento do pessoal técnico, operacional e administrativo deverá ser em número suficiente e com qualificação satisfatória para execução das atividades. Sugere-se que este número seja fundamentado na produtividade (Índice de Produtividade Individual – IPI), mediante o uso de indicadores específicos. Para a determinação do Indicador de Pessoal Total – IPT, deve ser considerado o Indicador de Pessoal Fixo - IPF (indicador que determina o número de pessoal fixo do serviço) acrescido do ISD - Indicador de Pessoal Substituto (indicador utilizado para o dimensionamento de cobertura de férias e eventuais faltas e ausências legais, calculado a partir do Indicador de Período de Descanso – IPD). (Fonte: Gandra, Y, R, & Gambardella, A. M. D - Avaliação de Serviços de Nutrição e Alimentação – São Paulo, Sarvier, 1986, adaptado).

8.7.3. O número de nutricionistas da CONTRATADA deverá ser suficiente e de acordo com as atividades inerentes ao objeto do contrato, respeitando as exigências da CONTRATANTE e a legislação vigente (Resolução nº 600/2018 - CFN).

8.7.4. Os funcionários da CONTRATADA deverão estar habilitados a executar com eficiência, organização e presteza todos os trabalhos concernentes à atividade a ser desenvolvida.

8.7.5. Qualquer profissional da CONTRATADA que tenha contraído ou suspeite ter contraído doença potencialmente transmissível ou que apresente, por exemplo, feridas infectadas, infecções cutâneas, inflamações ou diarreia, deverá ser dispensado até o seu devido restabelecimento. A CONTRATADA deve evitar que seus profissionais, com tais enfermidades nos locais onde manipulam alimentos ou em funções, tenham a possibilidade de contaminar direta ou indiretamente os alimentos com microrganismos patogênicos.

8.7.6. Há obrigatoriedade de permanência do nutricionista nas dependências do restaurante, sendo da responsabilidade da empresa as atribuições básicas de implantação, condução, planejamento e direção de todas as etapas do preparo à distribuição dos alimentos, com autonomia para imediata resolução de problemas.

8.7.7. A equipe técnica de produção, sobretudo o Nutricionista Responsável Técnico vinculado à CONTRATADA, deverá orientar sua atuação com base em normativo municipal, estadual e ou federal de boas práticas de controle das condições técnico-sanitárias das atividades relacionadas à produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem, reembalagem, fracionamento e comercialização de alimentos.

8.7.8. O nutricionista responsável técnico deverá implantar estratégias e programas que alcancem os seguintes pontos norteadores:

- a. Identificar as situações de risco de contaminação alimentar, definindo os recursos necessários à segurança alimentar e ao controle de desperdícios;
- b. Propor correções, se necessário, na estrutura física do restaurante para evitar contra fluxos e permitir o controle da contaminação ambiental;
- c. Definir normas para a compra e conservação das matérias-primas; e
- d. Definir como ocorrerão as funções de higiene e desinfecção de instalações, mobiliários, utensílios e equipamentos;
- e. Organizar reuniões e aplicar treinamento ao quadro de pessoal, sempre que necessário ou quando demandado pela fiscalização interna e externa;
- f. Elaborar Procedimentos Operacionais Padrão para as atividades executadas no interior das Unidades de Alimentação, sobretudo para os pontos críticos de controle.
- g. Elaborar Manual de Boas Práticas compatível com a realidade do processo de produção de alimentos de cada campus.

8.7.10. O(a) nutricionista deverá seguir o cardápio proposto pela CONTRATANTE e quando necessário solicitar realização de alterações ao fiscal técnico, bem como deverá expor o cardápio semanal e tabela de valores nutritivos - macronutrientes e calorias - das refeições.

8.7.11. Os funcionários da CONTRATADA, quando em serviço, deverão manter-se sempre asseados, fardados e portando crachá de identificação com foto recente.

8.7.12. A CONTRATADA deverá fornecer até a data de início da prestação dos serviços, a lista de seus funcionários e respectivos contratos de trabalho - carteira de trabalho - bem como informar qualquer alteração nos contratos de trabalho de seus empregados e admissão de novos empregados. Entenda-se por empregado da CONTRATADA todo aquele que trabalhe voltado para o objeto deste instrumento.

8.7.13. A CONTRATADA é responsável por todas as despesas diretas ou indiretas, tais como: salários, transportes, encargos sociais, fiscais, trabalhistas e de ordem de classe, indenizações e quaisquer outras que forem devidas aos seus empregados ou prepostos no desempenho dos serviços objeto do contrato, ficando, a CONTRATANTE isenta de qualquer vínculo empregatício com os mesmos.

8.7.14. A CONTRATADA deverá apresentar até a data de início da prestação dos serviços, atestado de saúde, na forma legal, dos empregados, ainda que em fase probatória, a fim de assegurar a não manipulação de alimentos por portadores de doenças infecciosas e/ou parasitárias. Deverá ser realizado, ainda, a cada 06 (seis) meses, a avaliação de saúde, incluindo exames de fezes, urina, hemograma, micológico, orofaringe, emitindo, assim, o atestado de saúde.

8.7.15. Em consonância com o disposto no Decreto n.º 84.444/1980, que regulamenta a Lei n.º 6.583, de 20 de outubro de 1978, a empresa licitante deverá apresentar a Certidão de Registro e Quitação do Conselho Regional de Nutricionistas do seu nutricionista responsável.

8.7.16. A empresa licitante deverá apresentar Certidão de Registro expedida pelo Conselho Regional de Nutricionistas, atualizada, comprovando a especialização do licitante na prestação de serviços objeto da presente contratação.

8.7.17. A empresa licitante deverá apresentar comprovante de vínculo entre a empresa e o nutricionista responsável, sendo este profissional o responsável pela qualidade da alimentação fornecida.

8.7.18. A comprovação do vínculo acima se dará pela apresentação de documentos que o comprovem, através de registro em ficha ou livro de empregado, devidamente autenticado pela Delegacia Regional do Trabalho, ou a carteira de trabalho, no caso de vínculo empregatício, ou, ainda, contrato de prestação de serviço, por prazo indeterminado ou por prazo vinculado à vigência do contrato com a Administração, devidamente registrado na entidade profissional competente, no caso de vínculo de natureza civil. No caso de vínculo societário, a comprovação deverá ser feita através de documento autenticado pela junta comercial do Estado da sede do licitante.

9. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

9. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

9.1. O quantitativo estimado da contratação para atendimento às necessidades de refeições do Restaurante Estudantil segue conforme demonstrado na tabela a seguir:

ITEM	CÓDIGO CATSER	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE DIÁRIA ESTIMADA	QUANTIDADE TOTAL ESTIMADA
1	15210	Fornecimento de refeições – Almoço – Restaurante Estudantil - IFPB – <i>Campus</i> Guarabira	UND	150	33.000
2	15210	Fornecimento de refeições – Jantar – Restaurante Estudantil - IFPB – <i>Campus</i> Guarabira	UND	30	6.600

9.2. DA METODOLOGIA APLICADA ÀS QUANTIDADES ESTIMADAS

9.2.1. O método utilizado para a estimativa da quantidade demandada considerou o número total de contemplados nos programas da assistência estudantil do IFPB - *Campus* Guarabira. A programação das refeições dos estudantes está de acordo com o Calendário Acadêmico e a necessidade de permanência dos discentes no Campi.

9.3. Considera-se, ainda, que a quantidade de pessoas que circulam diariamente no Campus, entre discentes, servidores e profissionais terceirizados, é de aproximadamente 960 (novecentos e sessenta) pessoas.

9.4. Os estimativos de população do Campus, bem como o cardápio mínimo estabelecido não constituem qualquer compromisso presente ou futuro por parte do IFPB – *Campus* Guarabira, que não poderá ser responsabilizado por variações na quantidade de refeições, lanches ou quaisquer dos itens a serem servidos pela CONTRATADA.

9.5. A CONTRATADA deverá atender, conforme solicitação da CONTRATANTE, e em comum acordo entre as partes, ao fornecimento de refeições na modalidade de refeições *in natura*.

10. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 604.890,00

10.1. Para a estimativa dos preços referenciais da contratação, foi utilizada como parâmetros as disposições contidas no seguinte normativo:

i. Instrução Normativa SG/SEDGGD/ME n.º 73, de 5 de agosto de 2020;

10.2. O custo estimado da contratação é de **R\$ 604.890,00 (seiscentos e quatro mil, oitocentos e noventa reais)**, e encontra-se pormenorizado em planilha demonstrativa de preços unitários e totais acostada aos autos do processo.

10.3. Da metodologia aplicada à política de preços:

10.3.1. De acordo com a Instrução Normativa SG/SEDGGD/ME n.º 65, de 07 de julho de 2021, a qual dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional, a pesquisa de preços:

[...]

Art. 5º - A pesquisa de preços para fins de determinação do preço estimado em processo licitatório para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral será realizada mediante a utilização dos seguintes parâmetros, empregados de forma combinada ou não:

I - composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente nos sistemas oficiais de governo, como PAINEL DE PREÇOS ou banco de preços em saúde, observado o índice de atualização de preços correspondente;

II - contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente;

III - dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo federal e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que atualizados no momento da pesquisa e compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital, contendo a data e a hora de acesso;

IV - pesquisa direta com, no mínimo, 3 (três) fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, por meio de ofício ou e-mail, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital; ou

10.3.2. A pesquisa de preço foi realizada utilizando-se, como parâmetros, o inciso IV, em conformidade com as disposições do supracitado normativo, para obtenção do preço de referência. Foi utilizado como método para obtenção do preço estimado a média e ou mediana dos valores obtidos na pesquisa de preços..

10.3.3. Na pesquisa de preços, foram observadas, também, as condições comerciais praticadas no mercado local das respectivas unidades, incluindo prazos e locais de entrega, fretes, garantias exigidas e marcas e modelos, quando for o caso, o qual se fez observar a inexistência de variações significativas dos preços finais.

10.4. Cessão onerosa do espaço físico do Restaurante Estudantil

10.4.1. Considerando a cessão onerosa do espaço físico, foi realizada a avaliação do imóvel que comporta o Restaurante Estudantil, de acordo com os valores de mercado. O detalhamento da pesquisa encontra-se acostado aos autos do presente processo administrativo.

10.4.2. A cessão do espaço físico e dos móveis e equipamentos do Restaurante Estudantil será onerosa, onde a CONTRATADA deverá pagar uma taxa fixa mensal, da cessão do espaço físico, no valor de R\$ 1.200,00 (um mil e duzentos reais) conforme disposições estabelecidas no termo de referência.

10.4.3. Para fins de definição do custo locativo, os espaços destinados aos salões (Refeitório) não foram considerados, em virtude da respectiva unidade CONTRATANTE possuir a necessidade de ter as presentes instalações à disposição, a qualquer tempo, para fins de atendimento às necessidades institucionais.

10.4.4. O valor da taxa mensal de ocupação corresponde ao valor médio estabelecido em pesquisa mercadológica local.

10.4.5. O pagamento da taxa de ocupação se dará por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU), até o 10º décimo dia de cada mês, sendo que o primeiro pagamento deverá ser efetuado após o início da prestação de serviços por parte da CONTRATADA.

10.4.6. No período de recesso acadêmico e paralisações das atividades de ensino e administrativas da CONTRATANTE iguais ou superiores a 15 (quinze) dias, que porventura ocorrerem, o valor da taxa de ocupação sofrerá redução de 80% (oitenta por cento), cuja redução se justifica pelo número baixo de usuários nos restaurantes nesses períodos.

10.4.6.1 Reduzir-se-á a parcela proporcional da taxa de ocupação do efetivo dia útil em que não houver expediente (DSE) por ocasião de situação de Greve, Paralisação Geral de Atividades por Motivo de Força Maior ou Caso Fortuito em que a instituição tenha corresponsabilidade parcial ou total no evento. Não se encaixam nessas condições: feriados, período não letivo, recessos durante o ano letivo ou ponto facultativo. CÁLCULO = $DSE \times (Aluguel \ Mensal / Dias \ úteis \ do \ respectivo \ mês)$

10.4.7. O reajustamento da taxa mensal a ser paga pela CONTRATADA será corrigido anualmente pela variação do Índice Geral de Preços de Mercado-IGPM no período.

11. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

11. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

11.1. O parcelamento da solução da contratação objeto do presente estudo preliminar não demonstra ser vantajosa para a instituição, na medida que, sua divisão não se mostra interessante, por não se apresentar economicamente viável, com possibilidade de perda de escala, conforme entendimento da Súmula 247 do TCU:

[...]

"É imprescindível que a divisão do objeto seja técnica e economicamente viável e não represente perda de economia de escala."

11.2. Fica evidente, pela forma como o mercado de fornecedores funciona a partir dos levantamentos realizados, que a vantajosidade econômica para a Administração ocorre na hipótese de contratação de grupo integral, uma vez que o menor preço é resultante da multiplicação dos custos totais diversos dos postos pelas quantidades estimadas, o que gera economia de escala.

11.3. Também é possível observar por meio dos levantamentos realizados que existem diversos fornecedores aptos a prestar o serviço objeto da presente licitação no âmbito da região do Estado da Paraíba, assim como, de âmbito Nacional.

11.4. Quanto à formação do grupo, a contratação de serviço contínuo e permanente em foco amolda-se em maior uniformidade de execução se prestada por única empresa, haja vista questões ligadas à logística da operação, custos gerenciais e administrativos, a padronização dos serviços, a qualidade e a tempestividade na execução dos serviços.

11.5. Ademais, tendo em conta que os serviços previstos nesta licitação são interligados, a apuração de responsabilidade tornar-se-ia inviável, com a possibilidade de os fornecedores divergirem um do outro, sem que se apresentasse a pronta e imediata solução imprescindível à continuidade da execução dos serviços contratados.

11.6. Deve-se frisar que o primado da eficiência não implica menosprezar a competitividade, que, no formato desta licitação, estará assegurada direta e indiretamente, haja vista a profusão de empresas aptas ao desempenho das atividades a serem contratadas, no mercado, em cujas carteiras se encontram diversos fornecedores para os mesmos recursos.

11.7. Também não há falar em preterir o princípio da economicidade, haja vista a racionalização promovida pela Administração, por meio do qual foi possível estabelecer estimativa com base em dados reais de uso de recursos, a favorecer a oferta de melhores propostas de preços pelas licitantes.

11.8. É preciso ressaltar que a flexibilidade na prestação de serviços pela empresa e sua capacidade de gerenciar recursos de diversos fornecedores são determinantes para que o IFPB possa absorver o impacto de mudanças inesperadas.

11.9. Diante do exposto, opta-se em realizar a licitação por meio da modalidade pregão eletrônico, que tem como tipo o menor preço, reunindo os itens a serem contratados em grupo único.

12. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

12. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

12.1. Não será necessária a realização de contratações correlatas e ou interdependentes ao objeto pretendido, nem há pretensão de realizar contratações futuras para que o objetivo desta contratação seja atingido, razão pela qual este item não será considerado no planejamento.

13. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

13. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

13.1. A contratação dos serviços de nutrição e alimentação escolar está alinhada com os programas de âmbito federal e objetivos e metas estratégicas do IFPB, constantes no Planejamento Estratégico Decenal do Órgão - PLANEDE 2025:

13.1.1. Programas:

13.1.1.1. PNAES – Plano Nacional de Assistência Estudantil: O Plano Nacional de Assistência Estudantil (PNAE) apoia a permanência de estudantes de baixa renda matriculados em cursos de graduação presencial das instituições federais de ensino superior (IFES). O objetivo é viabilizar a igualdade de oportunidades entre todos os estudantes e contribuir para a melhoria do desempenho acadêmico, a partir de medidas que buscam combater situações de repetência e evasão.

13.1.1.2. Programa de alimentação estudantil (Resoluções CONSUPER/IFPB n.º 40/2011 e 156/2014).

13.1.2. Objetivos estratégicos – PLANEDE 2025:

13.1.2.1. F07 Crescer a eficiência na alocação e execução do gasto público com ênfase no controle do abandono e evasão escolar que impliquem em vagas ociosas e comprometa a capacidade de alcance social do IFPB e aplicação do dinheiro público.

13.1.2.2. S01 Elevar o Market-Share considerando o total de estudantes de escola pública na 2ª etapa da educação básica, a taxa líquida da população de 15 a 17 anos, a taxa líquida da população de 18 a 24 anos e pessoas acima de 18 anos apenas com fundamental.

13.1.2.3. S02 Elevar a efetividade de alcance da expansão da oferta em relação aos egressos do 9º ano do ensino fundamental e 3º ano do ensino médio na rede pública do Estado da Paraíba

13.1.3. Metas estratégicas – PLANEDE 2025:

13.1.3.1. M04 Manter pelo menos 15% dos nossos estudantes em processo de verticalização do ensino;

13.1.3.2. M08 Alcançar uma taxa de permanência e êxito de nossos estudantes acima de 70% até 2020 e maior ou igual a 85% até 2025.

13.2 Ratifica-se que a presente demanda decorre de fato previsível, e encontra-se prevista no Plano Anual de Contratações - PAC 2026, em conformidade com às disposições do art. 2º, da Instrução Normativa n.º 1, de 10 de janeiro de 2019, consignado no relatório extraído do sistema PGC.

14. Benefícios a serem alcançados com a contratação

14. Benefícios a serem alcançados com a contratação

14.1. A partir da contratação de serviços de empresa para exploração e operação comercial de serviços de alimentação coletiva, para o fornecimento de refeições preparadas, alimentos pré-processados, *in natura*, industrializados, dentre outros, associado à concessão de uso de área(s) física(s) e instalações próprias do Instituto Federal da Paraíba - *Campus* Guarabira, para a exploração comercial dos serviços de restaurante, objeto deste estudo, pretende-se obter resultados satisfatórios, a considerar a finalidade do Restaurante Estudantil. O RE têm como propósito a permanência dos discentes socialmente vulneráveis, reduzindo a evasão, além de atender toda comunidade acadêmica que necessita utilizar dos serviços ofertados por esse tipo de serviço específico.

14.2. São os resultados pretendidos:

14.2.1. Cumprimento, por parte da empresa contratada, de todas as obrigações e compromissos assumidos por ocasiões da contratação, pois, desse modo, não haverá a necessidade de rescisão contratual por motivos de descumprimento de cláusulas do contrato, permitindo ao órgão contratante, em vez de envidar esforços para a realização de nova licitação para contratação do mesmo objeto, destinar seus recursos humanos para outras atividades finalísticas;

14.2.2. Economia na realização de processos licitatórios, pelo fato do contrato ser estendido por mais de um exercício e ser renovável nos termos da lei, desde que seja demonstrada a continuidade da economicidade nas renovações contratuais;

14.2.3. Ter impactos ambientais positivos efetivos, uma vez que não implicará em investimentos ou outras responsabilidades, tais como aquisições e guarda de materiais, contratação, treinamento e administração de mão de obra contratada;

14.2.4. Zelar pelo bem sob responsabilidade da administração pública de forma eficiente e econômica, de modo a manter o funcionamento dos serviços e equipamentos de forma ininterrupta;

14.2.5. Aperfeiçoar a manutenção dos ambientes e serviços utilizados por usuários/cidadãos externos e internos de forma a melhorar da qualidade de produtos ou serviços oferecidos à sociedade;

14.2.6. Atender a comunidade acadêmica, em especial os discentes socialmente vulneráveis, por meio de refeições de qualidade e que respeitem as especificações culturais;

14.2.7. Atender as necessidades alimentares da comunidade acadêmica no período em que estiverem nas dependências da instituição;

14.2.8. Promover a igualdade de oportunidade, ao acesso à alimentação, dos beneficiários do Programa Nacional de Assistência Estudantil - PNAES;

14.2.9. Reduzir o número de reclamações de comensais, por meio da distribuição de refeições de qualidade;

14.2.10. Fornecer alimentações dentro dos padrões nutricionais, por meio de um cardápio variado e que respeitem as diversidades locais;

14.2.11. Contribuir para a permanência dos discentes, evitando a retenção e evasão no âmbito da Instituição;

14.2.12. Minimizar os impactos ambientais decorrentes do uso excessivo de utensílios descartáveis;

14.2.13. Promover a coleta seletiva, por meio do descarte adequado de resíduos sólidos.

14.3. Desta forma, a instituição poderá cumprir seu dever institucional, com eficiência e eficácia, oferecendo à sociedade um serviço de qualidade reconhecida, com o melhor aproveitamento possível dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive, observando-se as políticas de responsabilidade ambiental adotadas por este Órgão.

15. Providências a serem Adotadas

15. Providências a serem Adotadas

15.1. Elaborar cronograma com todas as atividades necessárias à adequação do ambiente da organização para que a contratação surta seus efeitos e com os responsáveis por esses ajustes nos diversos setores:

15.1.1. Não configura-se necessária a elaboração de cronograma para adequação de ambientes visando o início da prestação dos serviços.

15.2. Considerar a necessidade de capacitação de servidores para atuarem na contratação e fiscalização dos serviços de acordo com as especificidades do objeto a ser contratado:

15.2.1. O objeto da presente contratação apresenta peculiaridades que justificam a necessidade de capacitação específica para a empresa especializada e os prestadores que irão atuar no contrato, estando essas descritas no presente Estudos Preliminares, assim como para os servidores os quais atuarão na contratação e fiscalização dos serviços de acordo com as especificidades do objeto a ser contratado.

15.2.2. Cumpre ressaltar que o IFPB oferece cursos de capacitação para fiscais e gestores de contratos, promovidos anualmente, tanto por parte de profissional externo à instituição, quanto por parte de iniciativa Institucional, e que esse aprimoramento por parte dos servidores é imprescindível para a melhoria do controle dos serviços.

15.3. Juntar o cronograma ao processo e incluir, no mapa de riscos, os riscos de a contratação fracassar caso os ajustes não corram a tempo:

15.3.1 Conforme informado, não há risco da contratação falhar em relação a adequações do ambiente da organização, pois tais adequações não são necessárias.

16. Possíveis Impactos Ambientais

16. Possíveis Impactos Ambientais

16.1. Os impactos ambientais esperados estão relacionados ao consumo de água e energia elétrica e geração de resíduos decorrentes da execução dos serviços;

16.2. Como medidas mitigadoras, será exigido da empresa vencedora do certame a adoção das práticas e critérios de sustentabilidade, conforme tópico específico deste Estudo Técnico Preliminar - Descrição dos requisitos da Contratação.

17. Declaração de Viabilidade

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

17.1. Justificativa da Viabilidade

17.1.1. Não se verificaram óbices à presente contratação, em razão disso, esta Equipe de Planejamento declara a contratação em tela viável.

18. Responsáveis

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

FERNANDO COSTA DA SILVA

Pregoeiro



Assinou eletronicamente em 29/05/2026 às 01:12:27.



Documento assinado digitalmente

RUCELIO GOMES SARMENTO

Data: 08/06/2026 16:27:00-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

RUCELIO GOMES SARMENTO

Membro da Equipe de Planejamento



Documento assinado digitalmente

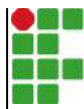
MARIA OSMARINA NOGUEIRA DE MENDONÇA

Data: 08/06/2026 16:04:27-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

MARIA OSMARINA NOGUEIRA DE MENDONÇA

Membro da equipe de planejamento



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA PARAÍBA
Campus Guarabira - Código INEP: 25125923
Rua Prof. Carlos Leonardo Arcoverde, S/N, Km 02, Pb-057, CEP 58200-000, Guarabira (PB)
CNPJ: 10.783.898/0011-47 - Telefone: (83) 98195-6465

Documento Digitalizado Ostensivo (Público)

Estudo Técnico Preliminar - ETP

Assunto:	Estudo Técnico Preliminar - ETP
Assinado por:	Anderson Pontes
Tipo do Documento:	Estudos preliminares
Situação:	Finalizado
Nível de Acesso:	Ostensivo (Público)
Tipo do Conferência:	Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- Anderson Oliveira de Pontes, ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO, em 20/07/2026 12:59:54.

Este documento foi armazenado no SUAP em 20/07/2026. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifpb.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

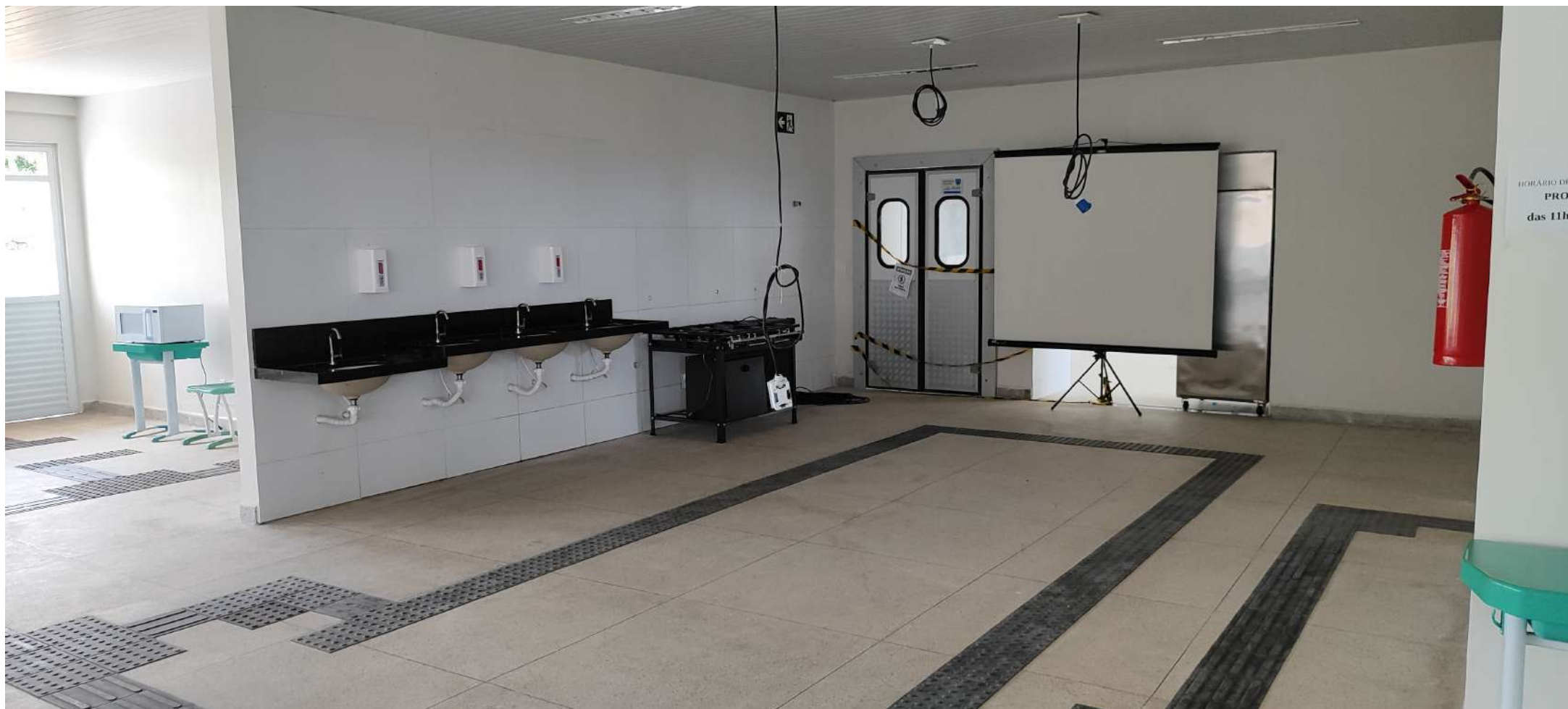
Código Verificador: 1918133

Código de Autenticação: c6afa10868

















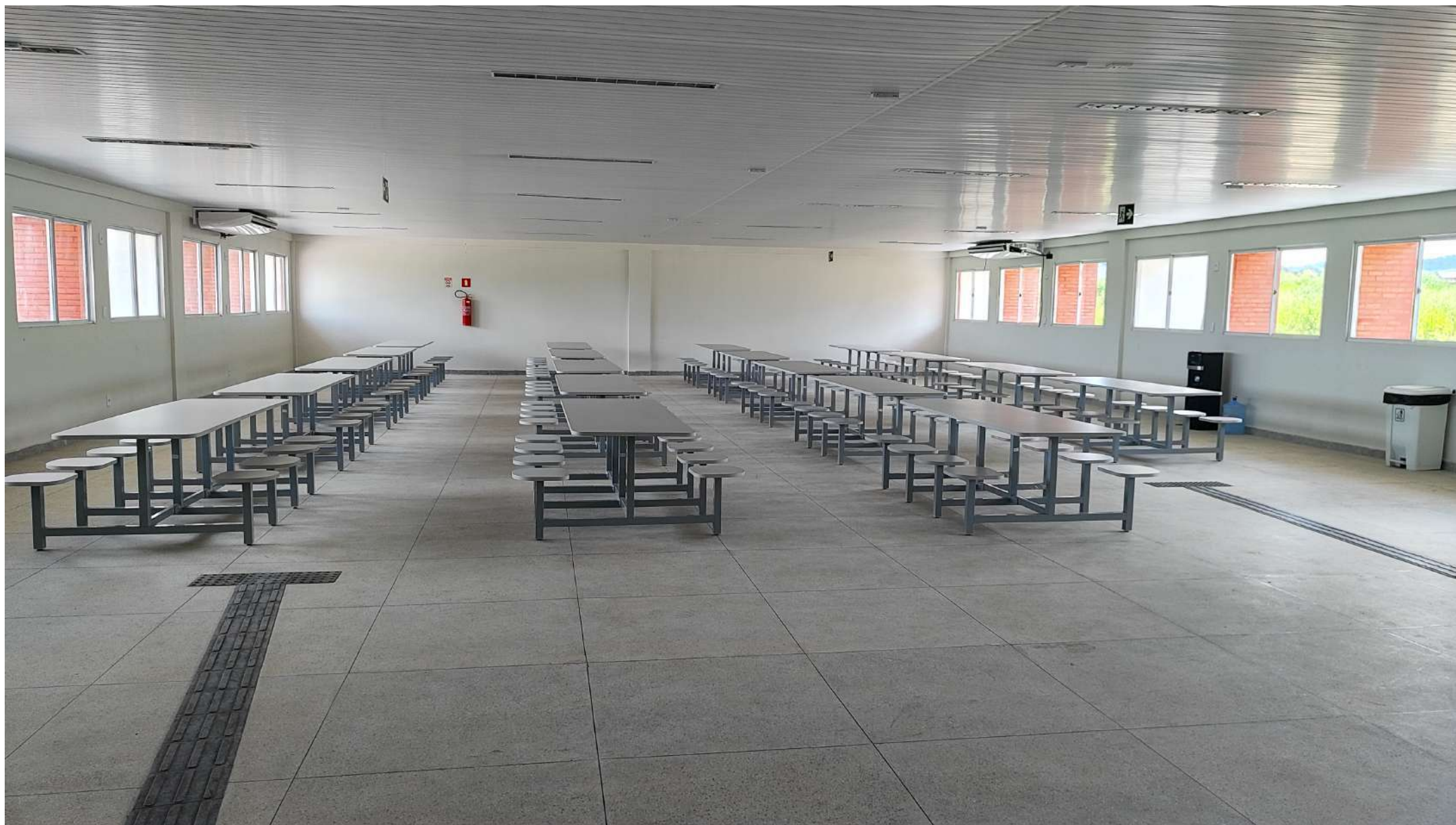




















MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA PARAÍBA
CAMPUS GUARABIRA

(Processo Administrativo nº 23506.000292.2026-32)

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

A União, por intermédio do(a) Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba - Campus Guarabira, com sede no(a) Rua Prof. Carlos Leonardo Arcoverde, Rod. PB – 057, KM–02, S/N, CEP: 58.203-750, na cidade de Guarabira/PB, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 10.783.898/0011-47, neste ato representado(a) pelo(a) Diretor Geral substituto Elenilson Vieira da Silva Filho, nomeado pela Portaria nº 84/2026, portador da Matrícula Funcional nº 1039740, doravante denominado CONTRATANTE, e o(a) *[CONTRATADO]*, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº *[CNPJ]*, sediado(a) na *[endereço]*, na cidade de *[cidade]/[UF]*, doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por *[nome e função no CONTRATADO]*, conforme *[atos constitutivos da empresa]* **OU** *[procuração apresentada nos autos]*, tendo em vista o que consta no Processo nº 23506.000292.2026-32 e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do(a) *Pregão Eletrônico* nº **XX/XXXX**, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços comuns de exploração e operação comercial de serviços de alimentação coletiva, para o fornecimento de refeições preparadas, alimentos pré-processados, in natura, industrializados, dentre outros, associado à concessão de uso de área física e instalações próprias do Instituto Federal da Paraíba do Campus Guarabira, para a exploração comercial dos serviços de restaurante, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

GRUPO I - INSTITUTO FEDERAL DA PARAIBA - CAMPUS GUARABIRA (UASG: 154868)						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE DIÁRIA ESTIMADA	QUANTIDADE TOTAL ESTIMADA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Fornecimento de refeições - Almoço - Restaurante Estudantil - IFPB Campus Guarabira	Und				
2	Fornecimento de refeições - Jantar - Restaurante Estudantil - IFPB Campus Guarabira	Und				

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

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

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

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

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

- 2.2.1. Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;
- 2.2.2. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;
- 2.2.3. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;
- 2.2.4. Haja manifestação expressa do CONTRATADO informando o interesse na prorrogação;

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

2.2.6. Não haja registro no Cadastro Informativo de créditos não quitados do setor público federal (Cadin).

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

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

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

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

CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

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

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

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

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

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

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

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

CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO

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

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE

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

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1. São obrigações do CONTRATANTE:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8.1.8.3. estabelecer vínculo de subordinação com funcionário do CONTRATADO;

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

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

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

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

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

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

8.1.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo CONTRATADO no prazo máximo de *10 (dez) dias úteis*;

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

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

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

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

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

9.1.1. Analisar, previamente, solicitações para possível realização de benfeitorias que julgar necessárias ao melhor aproveitamento da área concedida, de modo que não afetem os requisitos de segurança, conforto, estética e demais regulamentos do CONTRATANTE.

9.1.2. O CONTRATADO poderá realizar benfeitorias julgadas necessárias, mediante autorização prévia do (indicar a autoridade competente), ficando incorporadas ao imóvel, sem que lhe assista qualquer direito de indenização/compensação, sob qualquer título.

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

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

9.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo CONTRATANTE, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

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

- 9.5.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;
- 9.5.2. certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;
- 9.5.3. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do CONTRATADO;
- 9.5.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e
- 9.5.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

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

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

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

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

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

- 9.11. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;
- 9.12. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 9.13. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;
- 9.14. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do CONTRATANTE;
- 9.15. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados;
- 9.16. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos;
- 9.17. Fornecer todos os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação de regência;
- 9.18. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;
- 9.19. Submeter previamente, por escrito, ao CONTRATANTE, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere;
- 9.20. Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho;
- 9.21. Não submeter os trabalhadores a condições degradantes de trabalho, jornadas exaustivas, servidão por dívida ou trabalhos forçados;
- 9.22. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos de idade, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos de idade, observada a legislação pertinente;
- 9.23. Não submeter o menor de dezoito anos de idade à realização de trabalho noturno e em condições perigosas e insalubres e à realização de atividades constantes na Lista de Piores Formas de Trabalho Infantil, aprovada pelo Decreto nº 6.481, de 12 de junho de 2008;
- 9.24. Receber e dar o tratamento adequado a denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho;
- 9.25. Manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução do contrato;
- 9.25.1. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.
- 9.26. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do CONTRATANTE ou de agente público que tenha desempenhado função na licitação ou que atue na fiscalização ou gestão do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;
- 9.27. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo CONTRATANTE ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à

execução do contrato;

9.28. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato; Assegurar aos seus trabalhadores ambiente de trabalho e instalações em condições adequadas ao cumprimento das normas de saúde, segurança e bem-estar no trabalho;

9.29. Fornecer equipamentos de proteção individual (EPI) e equipamentos de proteção coletiva (EPC), quando for o caso;

9.30. Garantir o acesso do CONTRATANTE, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do contrato;

9.31. Pagar mensalmente, até o quinto dia útil do mês subsequente, o valor da taxa de concessão de uso, que deverá ser recolhido à conta única do Tesouro Nacional, mediante GRU. Em caso de eventual inadimplemento, a Administração poderá efetuar a retenção na fatura mensal do valor devido pelo contratado a título de concessão de uso e providenciar o recolhimento mediante GRU, em atenção ao postulado de unidade de tesouraria, com a decorrente compensação na via administrativa com os valores devidos pela Administração em relação ao serviço de fornecimento de refeição custeado pelo erário.

9.32. O CONTRATANTE poderá utilizar, a qualquer tempo e independentemente de prévia autorização do CONTRATADO, os espaços destinados aos salões (refeitório) objeto deste contrato, para a realização de atividades institucionais, eventos oficiais, reuniões, ações administrativas ou quaisquer outras demandas de interesse público.

9.33. O CONTRATADO poderá realizar benfeitorias julgadas necessárias, mediante autorização prévia da autoridade competente do campus, ficando incorporadas ao imóvel, sem que lhe assista qualquer direito de indenização /compensação, sob qualquer título.

9.34. A CONTRATANTE poderá, a qualquer momento, solicitar a instalação de medidores individuais de água e energia elétrica às concessionárias locais em substituição aos de sua propriedade, caso em que os pagamentos das tarifas correspondentes deverão ser efetuados diretamente pela CONTRATADA aos prestadores dos serviços públicos.

9.35. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram o Termo de Referência, no prazo determinado;

9.36. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;

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

CLÁUSULA DÉCIMA- OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

11.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

13.1. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, observado o art. 75, inciso VIII, da Lei nº 14.133/2021, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

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

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

13.4. 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. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

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

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

13.5.3. Das indenizações e multas.

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

13.7. O CONTRATANTE poderá ainda:

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

13.7.2. nos casos em que houver necessidade de ressarcimento de prejuízos causados à Administração, nos termos do inciso IV do art. 139 da Lei n.º 14.133, de 2021, reter os eventuais créditos existentes em favor do CONTRATADO decorrentes do contrato.

13.8. 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 na contratação direta, ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES

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

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

I) Gestão/unidade: xxxxx/xxxxx;

II) Fonte de recursos: xxxxx;

III) Programa de trabalho: xxxxx;

IV) Elemento de despesa: xxxxx;

V) Plano interno: xxxxx; e

VI) Nota de empenho: xxxxx;

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DOS CASOS OMISSOS

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA– FORO

18.1. Fica eleito o Foro da Seção Judiciária de Guarabira – PB da Justiça 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, de 2021.

[Local], [dia] de [mês] de [ano].

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-

2-



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus Guarabira

ANEXO III – DECLARAÇÃO DE VISTORIA

PREGÃO ELETRÔNICO n.º xx/xx
(Processo Administrativo n.º 23506.000292.2026-32)

Atesto para os devidos fins, e em conformidade com às disposições do procedimento licitatório n.º XX/20xx que no dia do mês de.....de 20xx, vistoriei a unidade do Campus Guarabira onde os serviços de exploração e operação comercial de serviços de alimentação coletiva, para o fornecimento de refeições preparadas, alimentos pré-processados, in natura, industrializados, dentre outros, associado à concessão de uso de área física e instalações próprias do Instituto Federal da Paraíba, para a exploração comercial dos serviços de restaurante deverão ser executados, na companhia do servidor, Matrícula SIAPE n.º, onde tomei conhecimento das condições de execução do serviço bem como de todas as medidas necessárias para à realização destes, não podendo num futuro alegar desconhecimento.

Por ser verdade assino o presente.

[Local], [dia] de [mês] de [ano].

[nome do signatário]
Representante Legal da CONTRATADA
Nome e CNPJ da Empresa Licitante

Ciente,
[servidor]
[Matrícula SIAPE]



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus Guarabira

ANEXO IV – DECLARAÇÃO DE DISPENSA DE VISTORIA

PREGÃO ELETRÔNICO n.º xx/xx
(Processo Administrativo n.º 23506.000292.2026-32)

A empresa, com sede à....., inscrita no CNPJ/ME sob o n.º
..... / -—, por intermédio do(a) Senhor(a), indicado
expressamente como seu representante, declara ter conhecimento do serviço a ser prestado através do
Edital e seus Anexos, dispensando a necessidade da vistoria “in loco” prevista no Edital do Pregão
Eletrônico n.º xx/20xx do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba – Campus
Guarabira.

Declara, ainda, que se responsabiliza pela dispensa e por situações supervenientes.

Declaro que me foi dado acesso às dependências do referido edifício, através de cláusula expressa no
Edital e anexos, ao qual dispensei por ter conhecimento suficiente para prestar o serviço, objeto da presente
contratação, com as informações estabelecidas no Instrumento Convocatório.

[Local], [dia] de [mês] de [ano].

[nome do signatário]
Representante Legal da CONTRATADA
Nome e CNPJ da Empresa Licitante



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus Guarabira

ANEXO V – INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS (IMR)

PREGÃO ELETRÔNICO n.º xx/xx
(Processo Administrativo n.º 23506.000292.2026-32)

O nível de serviço prestado pela CONTRATADA será avaliado através de 5 indicadores, cada um com 4 parâmetros de avaliação: 1, 2, 3 e 4 de forma a definir a adequação de pagamento de acordo com a qualidade do serviço prestado. Abaixo estão descritos como cada indicador será medido, controlado e acompanhado pela CONTRATANTE durante o período de vigência do contrato, assim como, a definição do Instrumento de Medição de Resultado desejado e seus respectivos ajustes de pagamentos. Os indicadores para mensuração do nível de serviço prestado são:

Checklist avaliação das condições higiênico-sanitárias - ANEXO VII;

- i. Pesquisa de satisfação dos usuários – ANEXO VI;
- ii. Gramatura das porções dos Alimentos descritas no Termo de Referência - ANEXO I;
- iii. Conservação dos utensílios (prato, talher, bandeja) e quantidade suficiente para o serviço;
- iv. Registros feitos pelos usuários no Livro de Reclamação.

PERIODICIDADE DE MEDIÇÃO:

Os indicadores de nível de serviço serão avaliados em períodos:

i. MENSAL - a CONTRATANTE fará avaliações semanais do indicador: Gramatura das Porções dos Alimentos e, mensais dos indicadores: Checklist para avaliação das condições higiênico-sanitárias, conservação dos utensílios (prato, talher, bandeja, copo) e quantidade suficiente para o serviço e dos Registros feitos pelos usuários no Livro de Reclamação para emissão de relatórios finais mensais.

ii. BIMESTRAL – a CONTRATANTE fará avaliação do indicador: Pesquisa de Satisfação dos Usuários.

A CONTRATANTE entregará à CONTRATADA, até trinta dias úteis do mês subsequente ao mês da avaliação, o relatório referente à medição do Instrumento de Medição de Resultado desse período.

INDICADORES

I. CHECKLIST AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS - ANEXO VII

A lista de verificação (checklist) é uma ferramenta que nos permite fazer uma avaliação preliminar das condições higiênico-sanitárias de um estabelecimento de produção de alimentos. Os requisitos avaliados são relativos a recursos humanos; condições ambientais; instalações, edificações e saneamento; equipamentos; sanitização; produção; embalagem e rotulagem; controle de qualidade e controle no mercado. Esta avaliação inicial permite levantar pontos críticos ou não conformes e, a partir dos dados coletados, traçar ações corretivas para adequação de instalações, procedimentos e processos produtivos, buscando eliminar ou reduzir riscos físicos, químicos e biológicos, que possam comprometer os alimentos e a saúde do consumidor.

Neste sentido, todo processo de manipulação de alimentos é considerado uma atividade que exige cuidados especiais com o ambiente de trabalho, equipamentos, utensílios, com os alimentos propriamente ditos, com os manipuladores de alimentos, com as instalações sanitárias e com o controle de pragas, entre outros.

Considerando o exposto acima, temos como objetivo investigar e avaliar as condições de higiene em todo processo de manipulação de alimentos do serviço de alimentação, através da aplicação de uma lista de verificação, baseado na legislação vigente no país, de forma a verificar o nível de não conformidades apresentadas pelo estabelecimento e posteriormente propor melhorias com ações corretivas nos serviços oferecidos aos os usuários.

Indicadores de Avaliação:

O checklist apresenta quatro grupos de classificação de adequação em relação aos itens observados:

NÍVEL 1 (ÓTIMO) – 76 a 100% de adequação;

NÍVEL 2 (REGULAR) – 66 a 75% de adequação;

NÍVEL 3 (RUIM) – 56 a 65% de adequação;

NÍVEL 4(PÉSSIMO) – < 56% de adequação.

II. PESQUISA DE SATISFAÇÃO DOS USUÁRIOS - ANEXO VI

A Pesquisa de satisfação dos usuários é um sistema de administração de informações que continuamente capta a voz do usuário, através da avaliação do desempenho da empresa a partir do ponto de vista do mesmo.

Indicadores de Avaliação:

A Pesquisa de satisfação dos usuários apresenta quatro grupos de classificação de adequação em relação aos itens observados:

- NÍVEL 1 (ÓTIMO) – 70 a 100% de satisfação;
- NÍVEL 2 (REGULAR) – 60 a 69% de satisfação;
- NÍVEL 3 (RUIM) – 50 a 59% de satisfação;
- NÍVEL 4 (PÉSSIMO) – < 50% de satisfação.

III. GRAMATURA DAS PORÇÕES DOS ALIMENTOS DESCRITAS NO TERMO DE REFERÊNCIA - ANEXO I

A CONTRATADA deve garantir o fornecimento adequado da quantidade de porções estabelecida no Termo de Referência. Será realizada pesagem da gramatura das porções pela CONTRATANTE, no mínimo de 2 (duas) vezes na semana, 03 (três) pesagens da mesma preparação. A pesagem será realizada em diferentes horários, na presença da nutricionista da CONTRATADA que será anotado em registro próprio e assinado por ambas as partes. Será feito relatório mensal.

Indicadores de Avaliação:

Classificação de adequação de pesagem da porção deve ser de 100% (cem por cento) tolerando uma variação na pesagem de no máximo 5% (cinco por cento) a menos que os valores estabelecidos no Termo de Referência.

- NÍVEL 1 (ÓTIMO) – 95 a 100% gramatura da porção;
- NÍVEL 2 (REGULAR) – 90 a 94% gramatura da porção;
- NÍVEL 3 (RUIM) - 85 a 89% gramatura da porção;
- NÍVEL 4(PÉSSIMO) - ≤85% gramatura da porção.

IV. CONSERVAÇÃO DOS UTENSÍLIOS (PRATO, TALHER, BANDEJA, COPO) E QUANTIDADE SUFICIENTE PARA O SERVIÇO.

A contratada deverá utilizar para o serviço, talheres em inox (facas, garfos e colheres), pratos rasos em porcelana branca e bandejas de plástico. Sempre que necessário, a contratada deverá disponibilizar prato fundo para a distribuição das refeições em quantidade compatível para atender a todos os consumidores das refeições, com reposição dos mesmos sempre que haja necessidade, por desgaste próprio do uso;

Indicadores de Avaliação:

O número de utensílios deve atender a 100% (cem por cento) dos usuários, o serviço não pode ser interrompido em hipótese alguma por falta de bandeja, prato, talheres e/ou copo. Sua reposição deve acontecer de modo que o fluxo do serviço não seja interrompido. Será feita contagem mensal pela CONTRATANTE do número de utensílios. O mínimo aceitável será de 60% (sessenta por cento) do número total de usuários por serviço. Será analisado o estado de conservação dos mesmos e caso tenha necessidade de substituição a CONTRATADA será notificada.

NÍVEL 1 (ÓTIMO) – 60 a 100% de utensílios;

NÍVEL 2 (REGULAR) – 50 a 59% de utensílios;

NÍVEL 3 (RUIM) - 40 a 49% de utensílios;

NÍVEL 4(PÉSSIMO) - ≤40% de utensílios.

V. REGISTROS DOS USUÁRIOS NO LIVRO DE RECLAMAÇÃO.

O livro de reclamações é um livro de disponibilização obrigatória no serviço de alimentação da CONTRATANTE, para que os usuários possam registrar suas queixas pertinentes ao serviço. O livro de reclamações permite ao usuário apresentar uma queixa no local da ocorrência. Havendo alguma irregularidade na prestação do serviço, o usuário pode solicitar o livro de reclamações e nele apresentar a sua queixa no momento e no local da ocorrência. A CONTRATADA deve responder a queixa no prazo de 24 (vinte quatro) horas a contar do registro da queixa, com assinatura e carimbo do responsável pela resposta.

Indicadores de Avaliação:

Será feita análise mensal no livro de ocorrência pela CONTRATANTE, da gravidade das anotações descritas pelos usuários.

NÍVEL 1 (ÓTIMO) – 0 reclamação;

NÍVEL 2 (REGULAR) – 1 a 2 reclamações;

NÍVEL 3 (RUIM) – 3 a 4 reclamações;

NÍVEL 4(PÉSSIMO) – 5 ou mais reclamações.

INDICADORES DE INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO (IMR) E FAIXAS DE AJUSTE DE PAGAMENTO POR INDICADOR

INDICADOR 1 - I1				
Indicador	Condições Higiênico-sanitárias			
Finalidade	Garantir o cumprimento dos requisitos para estabelecimento das condições higiênico-sanitárias para produção, manipulação e fornecimento de alimentos de acordo com a legislação vigente.			
Meta a cumprir	Alcançar, no mínimo, 76% de conformidade do checklist de avaliação das condições higiênico-sanitárias - ANEXO VII			
Instrumento de medição	Checklist de avaliação das condições higiênico-sanitárias - ANEXO VII			
Forma de acompanhamento	Mensalmente, o fiscal da CONTRATANTE preencherá o instrumento de avaliação, checklist, acompanhado de um representante da CONTRATADA			
Periodicidade	Mensal			
Mecanismo de cálculo	$(N^{\circ} \text{ de requisitos considerados em conformidade do Checklist} / \text{Total de requisitos do checklist}) \times 100 = I1$			
Início da vigência	60 dias após a data da assinatura do contrato.			
Faixa de ajuste de pagamento	Nível	Classificação	Resultado alcançado (1)	Faixa de ajuste de pagamento
Faixa de ajuste de pagamento	1	Ótimo	76 a 100% de adequação	100%
	2	Regular	66 a 75% de adequação	90%
	3	Ruim	56 a 65% de adequação	80%
	4	Péssimo	< 56% de adequação	70%
Observações	Nos primeiros 60 dias do contrato este indicador será avaliado para fins de aferição do nível de serviço prestado e como forma de indicativos de oportunidades de melhoria e adequação do serviço da CONTRATANTE, sem haver, portanto, necessidade de estabelecimento de ajustes de pagamento, que, neste período, será integral independentemente do nível de serviço alcançado. A faixa de ajuste de pagamento passará a vigorar a partir da vigência do indicador, ou seja, 60 dias após o início do contrato.			

INDICADOR 2- I2				
Indicador	Safisfação do usuário			
Finalidade	Estabelecer um sistema avaliação do desempenho da empresa através da administração permanente de informações, a partir da captação do ponto de vista do usuário que possa ser utilizado como mecanismo para a melhoria contínua do serviço.			
Meta a cumprir	Alcançar, no mínimo, 70% de satisfação dos usuários através do questionário de pesquisa de satisfação do usuário - ANEXO VI			
Instrumento de medição	Questionário de Pesquisa de Satisfação do Usuário - ANEXO VI			
Forma de acompanhamento	Bimestralmente, a CONTRATANTE distribuirá Questionários de Pesquisa de satisfação do Usuário aos usuários do IFPB e os coletará após preenchidos, verificando qual o grau de satisfação dos usuários com o serviço prestado pela CONTRATADA.			
Periodicidade	Bimestral			
Mecanismo de cálculo	(média do grau de satisfação alcançado dos usuários respondentes/grau máximo de satisfação possível) X 100 = I2			
Início da vigência	60 dias após a data da assinatura do contrato.			
Faixa de ajuste de pagamento	Nível	Classificação	Resultado alcançado (1)	Faixa de ajuste de pagamento
Faixa de ajuste de pagamento	1	Ótimo	70 a 100% de adequação	100%
	2	Regular	60 a 69% de adequação	90%
	3	Ruim	50 a 59% de adequação	80%
	4	Péssimo	< 50% de adequação	70%
Observações	Nos primeiros 60 dias do contrato este indicador será avaliado para fins de aferição do nível de serviço prestado e como forma de indicativos de oportunidades de melhoria e adequação do serviço da CONTRATANTE,sem haver, portanto, necessidade de estabelecimento de ajustes de pagamento, que, neste período, será integral independentemente do nível de serviço alcançado. A faixa de ajuste de pagamento passará a vigorar a partir da vigência do indicador, ou seja, 60 dias após o início do contrato.			

INDICADOR 3- I3				
Indicador	Gramatura das Porções dos Alimentos			
Finalidade	Garantir o fornecimento adequado da quantidade de porções estabelecida no Termo de Referência			
Meta a cumprir	Alcançar 100% (cem por cento) de pesagem da porção dos valores estabelecidos no Termo de Referência, tolerando-se uma diferença na pesagem que não ultrapasse 5% (cinco por cento)			
Instrumento de medição	Balança de precisão e livro de registro			
Forma de acompanhamento	Será realizada pesagem da gramatura das porções pela CONTRATANTE, no mínimo de 2 (duas) vezes na semana 03 (três) pesagens da mesma preparação. A pesagem será realizada em diferentes horários, junto com a nutricionista da CONTRATADA, anotando-se em registro próprio, assinado por ambas as partes. Será feito relatório mensal.			
Periodicidade	Avaliação semanal com relatório mensal			
Mecanismo de cálculo	(peso médio das porções avaliadas/peso médio esperado das porções avaliadas) X 100 = I3			
Início da vigência	60 dias após a data da assinatura do contrato.			
Faixa de ajuste de pagamento	Nível	Classificação	Resultado alcançado (1)	Faixa de ajuste de pagamento
Faixa de ajuste de pagamento	1	Ótimo	95 a 100% de adequação	100%
	2	Regular	90 a 94% de adequação	90%
	3	Ruim	85 a 89% de adequação	80%
	4	Péssimo	< = 85% de adequação	70%
Observações	Nos primeiros 60 dias do contrato este indicador será avaliado para fins de aferição do nível de serviço prestado e como forma de indicativos de oportunidades de melhoria e adequação do serviço da CONTRATANTE, sem haver, portanto, necessidade de estabelecimento de ajustes de pagamento, que, neste período, será integral independentemente do nível de serviço alcançado. A faixa de ajuste de pagamento passará a vigorar a partir da vigência do indicador, ou seja, 60 dias após o início do contrato.			

INDICADOR 4- I4				
Indicador	Suficiência no quantitativo e conservação dos utensílios (prato, talher, bandeja, copo, etc.)			
Finalidade	Ter número de utensílios que atenda a 100% (cem por cento) dos usuários, evitando-se interrupção do serviço por falta de bandeja, prato, talheres e copo. Garantir que a reposição aconteça de modo que o fluxo do serviço não seja interrompido.			
Meta a cumprir	Ter quantitativo para cada item de utensílio correspondente a 60% do número de usuários por serviço.			
Instrumento de medição	Relatório mensal de fiscalização.			
Forma de acompanhamento	Será feita contagem mensal pela CONTRATANTE do número de utensílios. O mínimo aceitável será de 60% (sessenta por cento) do número total de usuários por serviço. Será analisado o estado de conservação dos mesmos e caso tenha necessidade de substituição à empresa CONTRATADA será notificada. Será feito relatório mensal.			
Periodicidade	Mensal			
Mecanismo de cálculo	$(n^{\circ} \text{ de conjuntos de utensílios completos para o serviço} / n^{\circ} \text{ de usuários do serviço}) \times 100 = I4$			
Início da vigência	60 dias após a data da assinatura do contrato			
Faixa de ajuste de pagamento	Nível	Classificação	Resultado alcançado (1)	Faixa de ajuste de pagamento
Faixa de ajuste de pagamento	1	Ótimo	60 a 100% de adequação	100%
	2	Regular	50 a 59% de adequação	90%
	3	Ruim	40 a 49% de adequação	80%
	4	Péssimo	< 40% de adequação	70%
Observações	Nos primeiros 60 dias do contrato este indicador será avaliado para fins de aferição do nível de serviço prestado e como forma de indicativos de oportunidades de melhoria e adequação do serviço da CONTRATANTE, sem haver, portanto, necessidade de estabelecimento de ajustes de pagamento, que, neste período, será integral independentemente do nível de serviço alcançado. A faixa de ajuste de pagamento passará a vigorar a partir da vigência do indicador, ou seja, 60 dias após o início do contrato.			

INDICADOR 5- I5				
Indicador	Registro dos usuários no Livro de Reclamações.			
Finalidade	Gerar maior celeridade na captação de informações do ponto de vista dos usuários que possam proporcionar a melhoria contínua do serviço prestado, com posicionamento de ações e feedback.			
Meta a cumprir	Ter nº 0 (zero) de reclamações classificadas como pertinentes.			
Instrumento de medição	Livro de Registro de Reclamações			
Forma de acompanhamento	Leitura diária do livro de reclamações. O livro de reclamações é de disponibilização obrigatória no serviço de alimentação da CONTRATANTE, para que os usuários possam registrar suas queixas pertinentes ao serviço. Quando sua satisfação for frustrada, o usuário poderá solicitar o livro de reclamações imediatamente e nele apresentar a sua queixa no momento e no local da ocorrência. A reclamação é registrada no livro. O responsável da CONTRATADA deverá responder a queixa no prazo de 24 (vinte quatro) horas, com assinatura e carimbo. A CONTRATANTE fará o acompanhamento diário do livro e analisará as ocorrências registradas e seus encaminhamentos, classificando as ocorrências em pertinentes e não pertinentes. Mensalmente, a CONTRATANTE fará relatório sobre o quantitativo de registros, nº de ocorrências pertinentes e não pertinentes.			
Periodicidade	Mensal			
Mecanismo de cálculo	Contagem de ocorrências pertinentes.			
Início da vigência	60 dias após a data da assinatura do contrato.			
Faixa de ajuste de pagamento	Nível	Classificação	Resultado alcançado (1)	Faixa de ajuste de pagamento
Faixa de ajuste de pagamento	1	Ótimo	Nenhuma ocorrência pertinente.	100%
	2	Regular	1 a 2 ocorrências pertinentes	90%
	3	Ruim	3 a 4 ocorrências pertinentes	80%
	4	Péssimo	5 ou mais ocorrências pertinentes	70%
Nos primeiros 60 dias do contrato este indicador será avaliado para fins de aferição				

Observações	do nível de serviço prestado e como forma de indicativos de oportunidades de melhoria e adequação do serviço da CONTRATANTE, sem haver, portanto, necessidade de estabelecimento de ajustes de pagamento, que, neste período, será integral independentemente do nível de serviço alcançado. A faixa de ajuste de pagamento passará a vigorar a partir da vigência do indicador, ou seja, 60 dias após o início do contrato.
-------------	--

Nos casos em que 2 (dois) indicadores ou mais forem classificados entre os níveis 2(dois) a 4(quatro), deverá ser calculada a média das faixas de ajuste de pagamento, somando-se as faixas de ajuste e dividindo-as pelo número de indicadores.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus Guarabira

ANEXO VI – PESQUISA DE SATISFAÇÃO DOS USUÁRIOS DO RESTAURANTE ESTUDANTIL

 INSTITUTO FEDERAL Paraíba	Pesquisa de satisfação do serviço de fornecimento de alimentos no Restaurante Estudantil do INSTITUTO FEDERAL DA PARAÍBA - CAMPUS	Mês: Ano:
--	---	-------------------------

TIPO DE CONSUMIDOR

- () Discente
- () Servidor
- () Terceirizado
- () Visitante

Muito insatisfeito	Pouco insatisfeito	Neutro	Pouco satisfeito	Muito satisfeito
				
1	2	3	4	5

ITENS AVALIADOS	SATISFAÇÃO				
1. Modo de preparo (mal cozido, cozido demais, preparação queimada, preparação dura demais...)	1	2	3	4	5
2. Apresentação dos produtos (sujidades, aparência...)	1	2	3	4	5
3. Temperos (alho, sal, cebola e outros)	1	2	3	4	5
4. Relacionamento dos funcionários do restaurante com os clientes	1	2	3	4	5
5. Higiene (limpeza e organização do local)	1	2	3	4	5
6. Ambiente do restaurante (temperatura, iluminação, barulho)	1	2	3	4	5
7. Temperatura da refeição	1	2	3	4	5
8. Variedade do cardápio	1	2	3	4	5
9. Em geral, como você classifica o serviço.	1	2	3	4	5
Observações:					

ANEXO VII – Avaliação das condições higiênico-sanitárias

Avaliação Técnica do Restaurante Estudantil do INSTITUTO FEDERAL DA PARAÍBA - CAMPUS	 INSTITUTO FEDERAL Paraíba		
1. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES	SIM	NÃO	NÃO
1.1 ÁREA EXTERNA:			
1.1.1 Área externa livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de vetores e outros animais no pátio e vizinhança; de focos de poeira; de acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, dentre outros.			
1.1.2 Vias de acesso interno com superfície dura ou pavimentada, adequada ao trânsito sobre rodas, escoamento adequado e limpas			
1.2 ACESSO:			
1.2.1 Direto, não comum a outros usos (habitação).			
1.3 ÁREA INTERNA:			
1.3.1 Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.			
1.4 PISO:			
1.4.1 Material que permite fácil e apropriada higienização (liso, resistente, drenados com declive, impermeável e outros).			
1.4.2 Em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros).			
1.4.3 Sistema de drenagem dimensionado adequadamente, sem acúmulo de resíduos. Drenos, ralos sifonados e grelhas colocados em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de baratas, roedores etc.			
1.5 TETOS:			
1.5.1 Acabamento liso, em cor clara, impermeável, de fácil limpeza e, quando for o caso, desinfecção.			

1.5.2 Em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos e outros).			
1.6 PAREDES E DIVISÓRIAS:			
1.6.1 Acabamento liso, impermeável e de fácil higienização até uma altura adequada para todas as operações. De cor clara.			
1.6.2 Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
1.6.3 Existência de ângulos abaulados entre as paredes e o piso e entre as paredes e o teto.			
1.7 PORTAS:			
1.7.1 Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.			
1.7.2 Portas externas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro) e com barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais (telas milimétricas ou outro sistema).			
1.7.3 Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
1.8 JANELAS E OUTRAS ABERTURAS:			
1.8.1 Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.			
1.8.2 Existência de proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas ou outro sistema).			
1.8.3 Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
1.9 ESCADAS, ELEVADORES DE SERVIÇO, MONTACARGAS E ESTRUTURAS AUXILIARES			
1.9.1 Construídos, localizados e utilizados de forma a não serem fontes de contaminação.			
1.9.2 De material apropriado, resistente, liso e impermeável, em adequado estado de conservação.			
1.10 INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS PARA OS MANIPULADORES:			
1.10.1 Quando localizados isolados da área de produção, acesso realizado por passagens cobertas e calçadas.			

1.10.2 Independentes para cada sexo (conforme legislação específica), identificados e de uso exclusivo para manipuladores de alimentos.			
1.10.3 Instalações sanitárias com vasos sanitários; mictórios e lavatórios íntegros e em proporção adequada ao número de empregados (conforme legislação específica).			
1.10.4 Instalações sanitárias servidas de água corrente, dotadas preferencialmente de torneira com acionamento automático e conectadas à rede de esgoto ou fossa séptica.			
1.10.5 Ausência de comunicação direta (incluindo sistema de exaustão) com a área de trabalho e de refeições.			
1.10.6 Portas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro).			
1.10.7 Pisos e paredes adequadas e apresentando satisfatório estado de conservação.			
1.10.8 Iluminação e ventilação adequadas.			
1.10.9 Instalações sanitárias dotadas de produtos destinados à higiene pessoal: papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado para as mãos ou outro sistema higiênico e seguro para secagem.			
1.10.10 Presença de lixeiras com tampas e com acionamento não manual.			
1.10.11 Coleta frequente do lixo.			
1.10.12 Presença de avisos com os procedimentos para lavagem das mãos.			
1.10.13 Vestiários com área compatível e armários individuais para todos os manipuladores.			
1.10.14 Duchas ou chuveiros em número suficiente (conforme legislação específica), com água fria ou com água quente e fria.			
1.10.15 Apresentam-se organizados e em adequado estado de conservação.			
1.11 INSTALAÇÕES SANITÁRIAS PARA VISITANTES E OUTROS:			
1.11.1 Instaladas totalmente independentes da área de produção e higienizados.			
1.12 LAVATÓRIOS NA ÁREA DE PRODUÇÃO:			

1.12.1 Existência de lavatórios na área de manipulação com água corrente, dotados preferencialmente de torneira com acionamento automático, em posições adequadas em relação ao fluxo de produção e serviço, e em número suficiente de modo a atender toda a área de produção			
1.12.2 Lavatórios em condições de higiene, dotados de sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem e coletor de papel acionados sem contato manual.			
1.13 ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA:			
1.13.1 Natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos.			
1.13.2 Luminárias com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação.			
1.13.3 Instalações elétricas embutidas ou quando exteriores revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos.			
1.14 VENTILAÇÃO E CLIMATIZAÇÃO:			
1.14.1 Ventilação e circulação de ar capazes de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão e condensação de vapores sem causar danos à produção.			
1.14.2 Ventilação artificial por meio de equipamento(s) higienizado(s) e com manutenção adequada ao tipo de equipamento.			
1.14.3 Ambientes climatizados artificialmente com filtros adequados.			
1.14.4 Existência de registro periódico dos procedimentos de limpeza e manutenção dos componentes do sistema de climatização (conforme legislação específica) afixado em local visível.			
1.14.5 Sistema de exaustão e ou insuflamento com troca de ar capaz de prevenir contaminações.			
1.14.6 Sistema de exaustão e ou insuflamento dotados de filtros adequados.			
1.14.7 Captação e direção da corrente de ar não seguem a direção da área contaminada para área limpa.			
1.15 HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES:			
1.15.1 Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.			
1.15.2 Frequência de higienização das instalações adequada.			

1.15.3 Existência de registro da higienização.			
1.15.4 Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.			
1.15.5 Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.			
1.15.6 A diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.			
1.15.7 Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.			
1.15.8 Disponibilidade e adequação dos utensílios (escovas, esponjas etc.) necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.			
1.15.9 Higienização adequada.			
1.16 CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS:			
1.16.1 Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.			
1.16.2 Adoção de medidas preventivas e corretivas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas.			
1.16.3 Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada.			
1.17 ABASTECIMENTO DE ÁGUA:			
1.17.1 Sistema de abastecimento ligado à rede pública.			
1.17.2 Sistema de captação própria, protegido, revestido e distante de fonte de contaminação.			
1.17.3 Reservatório de água acessível com instalação hidráulica com volume, pressão e temperatura adequados, dotado de tampas, em satisfatória condição de uso, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos.			
1.17.4 Existência de responsável comprovadamente capacitado para a higienização do reservatório da água.			
1.17.5 Apropriada frequência de higienização do reservatório de água.			
1.17.6 Existência de registro da higienização do reservatório de água ou comprovante de execução de serviço em caso de terceirização.			

1.17.7 Encanamento em estado satisfatório e ausência de infiltrações e interconexões, evitando conexão cruzada entre água potável e não potável.			
1.17.8 Existência de planilha de registro da troca periódica do elemento filtrante.			
1.17.9 Potabilidade da água atestada por meio de laudos laboratoriais, com adequada periodicidade, assinados por técnico responsável pela análise ou expedidos por empresa terceirizada.			
1.17.10 Disponibilidade de reagentes e equipamentos necessários à análise da potabilidade de água realizadas no estabelecimento.			
1.17.11 Controle de potabilidade realizado por técnico comprovadamente capacitado.			
1.17.12 Gelo produzido com água potável, fabricado, manipulado e estocado sob condições sanitárias satisfatórias, quando destinado a entrar em contato com alimento ou superfície que entre em contato com alimento.			
1.17.13 Vapor gerado a partir de água potável quando utilizado em contato com o alimento ou superfície que entre em contato com o alimento.			
1.18 MANEJO DOS RESÍDUOS:			
1.18.1 Recipientes para coleta de resíduos no interior do estabelecimento de fácil higienização e transporte, devidamente identificados e higienizados constantemente; uso de sacos de lixo apropriados. Quando necessário, recipientes tampados com acionamento não manual.			
1.18.2 Retirada frequente dos resíduos da área de processamento, evitando focos de contaminação.			
1.18.3 Existência de área adequada para estocagem dos resíduos.			
1.19 ESGOTAMENTO SANITÁRIO:			
1.19.1 Fossas, esgoto conectado à rede pública, caixas de gordura em adequado estado de conservação e funcionamento.			
1.20 LEIAUTE:			
1.20.1 Leiaute adequado ao processo produtivo: número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição.			
1.20.2 Áreas para recepção e depósito de matéria-prima, ingredientes e embalagens distintas das áreas de produção, armazenamento e expedição de produto final.			

2. EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS			
2.1 EQUIPAMENTOS:			
2.1.1 Equipamentos da linha de produção com desenho e número adequado ao ramo.			
2.1.2 Dispostos de forma a permitir fácil acesso e higienização adequada.			
2.1.3 Superfícies em contato com alimentos lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.			
2.1.4 Em adequado estado de conservação e funcionamento.			
2.1.5 Equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros), bem como os destinados ao processamento térmico, com medidor de temperatura localizado em local apropriado e em adequado funcionamento.			
2.1.6 Existência de planilhas de registro da temperatura, conservadas durante período adequado.			
2.1.7 Existência de registros que comprovem que os equipamentos e maquinários passam por manutenção preventiva.			
2.1.8 Existência de registros que comprovem a calibração dos instrumentos e equipamentos de medição ou comprovante da execução do serviço quando a calibração for realizada por empresas terceirizadas.			
2.2 MÓVEIS: (mesas, bancadas, vitrines, estantes)			
2.2.1 Em número suficiente, de material apropriado, resistentes, impermeáveis; em adequado estado de conservação, com superfícies íntegras.			
2.2.2 Com desenho que permita uma fácil higienização (lisos, sem rugosidades e frestas).			
2.3 UTENSÍLIOS:			
2.3.1 Material não contaminante, resistentes à corrosão, de tamanho e forma que permitam fácil higienização: em adequado estado de conservação e em número suficiente e apropriado ao tipo de operação utilizada.			
2.3.2 Armazenados em local apropriado, de forma organizada e protegidos contra a contaminação.			
2.4 HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E MAQUINÁRIOS, E DOS MÓVEIS E UTENSÍLIOS:			

2.4.1 Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.			
2.4.2 Frequência de higienização adequada.			
2.4.3 Existência de registro da higienização.			
2.4.4 Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.			
2.4.5 Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.			
2.4.6 Diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.			
2.4.7 Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.			
2.4.8 Disponibilidade e adequação dos utensílios necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.			
2.4.9 Adequada higienização.			
3. MANIPULADORES			
3.1 VESTUÁRIO:			
3.1.1 Utilização de uniforme de trabalho de cor clara, adequado à atividade e exclusivo para área de produção.			
3.1.2 Limpos e em adequado estado de conservação.			
3.1.3 Asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.); manipuladores barbeados, com os cabelos protegidos.			
3.2 HÁBITOS HIGIÊNICOS:			
3.2.1 Lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários.			
3.2.2 Manipuladores não espirram sobre os alimentos, não cospem, não tosse, não fumam, não manipulam dinheiro ou não praticam outros atos que possam contaminar o alimento.			
3.2.3 Cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados.			
3.3 ESTADO DE SAÚDE:			

3.3.1 Ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações; ausência de sintomas e infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares.			
3.4 PROGRAMA DE CONTROLE DE SAÚDE:			
3.4.1 Existência de supervisão periódica do estado de saúde dos manipuladores.			
3.4.2 Existência de registro dos exames realizados.			
3.5 EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL:			
3.5.1 Utilização de Equipamento de Proteção Individual.			
3.6 PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES E SUPERVISÃO:			
3.6.1 Existência de programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos.			
3.6.2 Existência de registros dessas capacitações.			
3.6.3 Existência de supervisão da higiene pessoal e manipulação dos alimentos.			
3.6.4 Existência de supervisor comprovadamente capacitado.			
4. PRODUÇÃO E TRANSPORTE DO ALIMENTO			
4.1 MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS:			
4.1.1 Operações de recepção da matéria-prima, ingredientes e embalagens são realizadas em local protegido e isolado da área de processamento.			
4.1.2 Matérias-primas, ingredientes e embalagens inspecionados na recepção.			
4.1.3 Existência de planilhas de controle na recepção (temperatura e características sensoriais, condições de transporte e outros).			
4.1.4 Matérias-primas e ingredientes aguardando liberação e aqueles aprovados estão devidamente identificados.			
4.1.5 Matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado na recepção são devolvidos imediatamente ou identificados e armazenados em local separado.			
4.1.6 Rótulos da matéria-prima e ingredientes atendem à legislação.			
4.1.7 Critérios estabelecidos para a seleção das matérias-primas são baseados na segurança do alimento.			

4.1.8 Armazenamento em local adequado e organizado; sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos, ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma que permita apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.			
4.1.9 Uso das matérias-primas, ingredientes e embalagens respeita a ordem de entrada dos mesmos, sendo observado o prazo de validade.			
4.1.10 Acondicionamento adequado das embalagens a serem utilizadas.			
4.1.11 Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de matérias-primas e ingredientes.			
4.2 FLUXO DE PRODUÇÃO:			
4.2.1 Locais para pré - preparo ("área suja") isolados da área de preparo por barreira física ou técnica.			
4.2.2 Controle da circulação e acesso do pessoal.			
4.2.3 Conservação adequada de materiais destinados ao reprocessamento.			
4.2.4 Ordenado, linear e sem cruzamento.			
4.3 ROTULAGEM E ARMAZENAMENTO DO PRODUTO-FINAL:			
4.3.1 Dizeres de rotulagem com identificação visível e de acordo com a legislação vigente.			
4.3.2 Produto final acondicionado em embalagens adequadas e íntegras.			
4.3.3 Alimentos armazenados separados por tipo ou grupo, sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma a permitir apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.			
4.3.4 Ausência de material estranho, estragado ou tóxico.			
4.3.5 Armazenamento em local limpo e conservado			
4.3.6 Controle adequado e existência de planilha de registro de temperatura, para ambientes com controle térmico.			
4.3.7 Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de alimentos.			
4.3.8 Produtos avariados, com prazo de validade vencido, devolvidos ou recolhidos do mercado devidamente identificados e armazenados em local separado e de forma organizada.			
4.3.9 Produtos finais aguardando resultado analítico ou em quarentena e aqueles aprovados devidamente identificados.			

4.4 CONTROLE DE QUALIDADE DO PRODUTO FINAL:			
4.4.1 Existência de controle de qualidade do produto final.			
4.4.2 Existência de programa de amostragem para análise laboratorial do produto final.			
4.4.3 Existência de laudo laboratorial atestando o controle de qualidade do produto final, assinado pelo técnico da empresa responsável pela análise ou expedido por empresa terceirizada.			
4.4.4 Existência de equipamentos e materiais necessários para análise do produto final realizadas no estabelecimento.			
4.5 TRANSPORTE DO PRODUTO FINAL:			
4.5.1 Produto transportado na temperatura especificada no rótulo.			
4.5.2 Veículo limpo, com cobertura para proteção de carga. Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.			
4.5.3 Transporte mantém a integridade do produto.			
4.5.4 Veículo não transporta outras cargas que comprometam a segurança do produto.			
4.5.5 Presença de equipamento para controle de temperatura quando se transporta alimentos que necessitam de condições especiais de conservação.			
5. DOCUMENTAÇÃO			
5.1 MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO:			
5.1.1 Operações executadas no estabelecimento estão de acordo com o Manual de Boas Práticas de Fabricação.			
5.2 PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS:			
5.2.1 Higienização das instalações, equipamentos e utensílios:			
5.2.1.1 Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.1.2 POP descrito está sendo cumprido.			
5.2.2 Controle de potabilidade da água:			
5.2.2.1 Existência de POP estabelecido para controle de potabilidade da água.			

5.2.2.2 POP descrito está sendo cumprido.			
5.2.3 Higiene e saúde dos manipuladores:			
5.2.3.1 Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.3.2 POP descrito está sendo cumprido.			
5.2.4 Manejo dos resíduos:			
5.2.4.1 Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.4.2 O POP descrito está sendo cumprido.			
5.2.5 Manutenção preventiva e calibração de equipamentos.			
5.2.5.1 Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.5.2 O POP descrito está sendo cumprido.			
5.2.6 Controle integrado de vetores e pragas urbanas:			
5.2.6.1 Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.6.2 O POP descrito está sendo cumprido.			
5.2.7 Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens:			
5.2.7.1 Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.7.2 O POP descrito está sendo cumprido.			
5.2.8 Programa de recolhimento de alimentos:			
5.2.8.1 Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.8.2 O POP descrito está sendo cumprido.			
CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:			
() GRUPO 1 - 76 A 100% de atendimento dos itens			
() GRUPO 2 - 51 A 75% de atendimento dos itens			
() GRUPO 3 - 0 A 50% de atendimento dos itens			
RESPONSÁVEL PELA INSPEÇÃO:			
Nome do responsável:			

Assinatura do responsável:
Matrícula:
RESPONSÁVEL PELA EMPRESA:
Nome do responsável do estabelecimento:
Assinatura do responsável do estabelecimento:
DATA: de de