



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO

INSTITUTO FEDERAL DA PARAÍBA
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 04/2022
(Processo Administrativo n.º23326.003385.2022-11)

Torna-se público que o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba – Campus João Pessoa, inscrito no CNPJ/ME sob o n.º 10.783.898/0002-56, por meio da Coordenação de Compras e Licitações, sediado Av. Primeiro de Maio, 720 - Jaguaribe - João Pessoa-PB - CEP: 58.015-435, realizará licitação, **para registro de preços**, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, sob a forma de execução indireta, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto 9.507, de 21 de setembro de 2018, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, das Instruções Normativas SEGES/MP nº 05, de 26 de maio de 2017 e nº 03, de 26 de abril de 2018 e da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: 24/10/2022

Horário: 08:30h (Horário de Brasília)

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

Critério de Julgamento: menor preço por grupo

Regime de Execução: Empreitada por Preço Unitário

1. DO OBJETO

1.1 O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a 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(s) física(s) e instalações próprias do Instituto Federal da Paraíba, para a exploração comercial dos serviços de restaurante e ou lanchonete, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será dividida em grupos, formados por um ou mais itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos grupos forem de seu interesse, devendo oferecer proposta para todos os itens que os compõem.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

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

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

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

3. DO CREDENCIAMENTO

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

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

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

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

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

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

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.

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

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

4.2. Não poderão participar desta licitação os interessados:



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

- 4.2.1 proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;
 - 4.2.2 que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
 - 4.2.3 estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
 - 4.2.4 que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;
 - 4.2.5 que estejam sob falência, concurso de credores ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;
 - 4.2.6 entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;
 - 4.2.7 organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário);
 - 4.2.8 sociedades cooperativas, considerando a vedação contida no art. 10 da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 2017.
- 4.3. Nos termos do art. 5º do Decreto nº 9.507, de 2018, é vedada a contratação de pessoa jurídica na qual haja administrador ou sócio com poder de direção, familiar de:
- a) detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação; ou
 - b) de autoridade hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante.
- 4.3.1 Para os fins do disposto neste item, considera-se familiar o cônjuge, o companheiro ou o parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau (Súmula Vinculante/STF nº 13, art. 5º, inciso V, da Lei nº 12.813, de 16 de maio de 2013 e art. 2º, inciso III, do Decreto n.º 7.203, de 04 de junho de 2010);
- 4.4. Nos termos do art. 7º do Decreto nº 7.203, de 2010, é vedada, ainda, a utilização, na execução dos serviços contratados, de empregado da futura Contratada que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança neste órgão contratante.
- 4.5. Como condição para participação no Pregão, o licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:
- 4.6.1 que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49.
 - 4.6.1.1 nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

4.6.1.2 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.

- 4.6.2 que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;
- 4.6.3 que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;
- 4.6.4 que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- 4.6.5 que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
- 4.6.6 que a proposta foi elaborada de forma independente;
- 4.6.7 que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- 4.6.8 que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

4.6. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

5.2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

5.3. Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

5.4. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

- 5.5. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- 5.6. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema
- 5.7. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.
- 5.8. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

- 6.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
- 6.1.1 Valor unitário e total do item;
 - 6.1.2 Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência
- 6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.
- 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 prestação dos serviços, apurados mediante o preenchimento do modelo de Planilha de Custos e Formação de Preços, conforme anexo deste Edital;
- 6.3.1 A Contratada deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do §1º do artigo 57 da Lei nº 8.666, de 1993.
 - 6.3.2 Caso o eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos se revele superior às necessidades da contratante, a Administração deverá efetuar o pagamento seguindo estritamente as regras contratuais de faturamento dos serviços demandados e executados, concomitantemente com a realização, se necessário e cabível, de adequação contratual do quantitativo necessário, com



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

base na alínea "b" do inciso I do art. 65 da Lei n. 8.666/93 e nos termos do art. 63, §2º da IN SEGES/MP n.5/2017.

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

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

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

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

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

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

6.8. 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.

6.9. 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.

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

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

- 7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 7.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis, ilegalidades, ou não apresentem as especificações exigidas no Termo de Referência.
- 7.2.1 Também será desclassificada a proposta que **identifique o licitante**.
- 7.2.2 A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 7.2.3 A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 7.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 7.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 7.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 7.5.1 O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.
- 7.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 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 **R\$ 0,01 (um centavo)**.
- 7.9. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
- 7.10. 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 tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 7.11. Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até dez por cento superiores àquela possam



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.11.1 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.

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

7.12.1 Não havendo lance final e fechado classificado na forma estabelecida nos itens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada, para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.13. Poderá o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da etapa fechada, caso nenhum licitante classificado na etapa de lance fechado atender às exigências de habilitação

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

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

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

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

7.18. O critério de julgamento adotado será o **menor preço**, conforme definido neste Edital e seus anexos.

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. 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 LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

- 7.22. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 7.23. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- 7.24. 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.
- 7.25. 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.
- 7.26. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, ao objeto executado:
- 7.26.1 por empresas brasileiras;
 - 7.26.2 por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
 - 7.26.3 por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.
- 7.27. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.
- 7.28. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.
- 7.28.1 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
 - 7.28.2 O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de **2 (duas) horas**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
 - 7.28.3 É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
- 7.29. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

- 8.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.
- 8.2. A análise da exequibilidade da proposta de preços deverá ser realizada com o auxílio da Planilha de Custos e Formação de Preços, a ser preenchida pelo licitante em relação à sua proposta final, conforme anexo deste Edital.
- 8.3. A inexecutabilidade dos valores referentes a itens isolados da Planilha de Custos e Formação de Preços não caracteriza motivo suficiente para a desclassificação da proposta, desde que não contrariem exigências legais.
- 8.4. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, nos termos do item 9.1 do Anexo VII-A da In SEGES/MP n. 5/2017, que:
- 8.4.1 não estiver em conformidade com os requisitos estabelecidos neste edital;
 - 8.4.2 contenha vício insanável ou ilegalidade;
 - 8.4.3 não apresente as especificações técnicas exigidas pelo Termo de Referência;
 - 8.4.4 apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 - TCU - Plenário), percentual de desconto inferior ao mínimo exigido, ou que apresentar preço manifestamente inexequível;.
- 8.4.4.1. Quando o licitante não conseguir comprovar que possui ou possuirá recursos suficientes para executar a contento o objeto, será considerada inexequível a proposta de preços ou menor lance que:
- 8.4.4.1.1. for insuficiente para a cobertura dos custos da contratação, apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.
 - 8.4.4.1.2. apresentar um ou mais valores da planilha de custo que sejam inferiores àqueles fixados em instrumentos de caráter normativo obrigatório, tais como leis, medidas provisórias e convenções coletivas de trabalho vigentes.
- 8.5. Se houver indícios de inexecutabilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do § 3º do artigo



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

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

- 8.6. Quando o licitante apresentar preço final inferior a 30% (trinta por cento) da média dos preços ofertados para o mesmo item, e a inexequibilidade da proposta não for flagrante e evidente pela análise da planilha de custos, não sendo possível a sua imediata desclassificação, será obrigatória a realização de diligências para aferir a legalidade e exequibilidade da proposta.
- 8.7. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.
- 8.8.1. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata
- 8.8. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de **2 (duas) horas**, sob pena de não aceitação da proposta.
- 8.9.1. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo
- 8.9.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se as planilhas de custo readequadas com o valor final ofertado.
- 8.10. Todos os dados informados pelo licitante em sua planilha deverão refletir com fidelidade os custos especificados e a margem de lucro pretendida.
- 8.11. O Pregoeiro analisará a compatibilidade dos preços unitários apresentados na Planilha de Custos e Formação de Preços com aqueles praticados no mercado em relação aos insumos e também quanto aos salários das categorias envolvidas na contratação;
- 8.12. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo licitante, no prazo indicado pelo Pregoeiro, desde que não haja majoração do preço.
- 8.12.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
- 8.12.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.
- 8.13. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

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

9 DA HABILITAÇÃO

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

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

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

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

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

- 9.1.2.1.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.
- 9.1.2.1.2. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.
- 9.1.3. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.
- 9.1.4. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.
- 9.2. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômico-financeira e habilitação técnica, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.
- 9.2.1. O interessado, para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018 mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas;
- 9.2.2. É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.
- 9.2.3. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto 10.024, de 2019.
- 9.3. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de **2 (duas) horas**, sob pena de inabilitação.
- 9.4. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.
- 9.5. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.
- 9.6. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

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

9.7. Ressalvado o disposto no item 5.3, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação

9.8. Habilitação jurídica:

9.8.1. no caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

9.8.2. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

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

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

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

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

9.9. Regularidade fiscal e trabalhista:

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

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

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

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

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

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

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

9.10. **Qualificação Econômico-Financeira:**

9.10.1. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante;

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

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

9.10.2.2. é admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato/estatuto social.

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

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

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

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

9.10.4. As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

Corrente (LC), deverão comprovar patrimônio líquido de **10% (dez por cento)** do valor total estimado da contratação ou do item pertinente.

9.11. Qualificação Técnica:

- 9.11.1. As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão comprovar, ainda, a qualificação técnica, por meio de:
- 9.11.2. Registro ativo da empresa licitante no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), com jurisdição no local de suas atividades, em plena validade, em conformidade com a Resolução CFN 378/2005.
- 9.11.3. No caso de a empresa licitante não ser registrada no CRN do Estado Paraíba, deverá ser providenciado o respectivo registro deste órgão regional por ocasião da assinatura do contrato.
- 9.11.4. Comprovação de que a empresa possui em seu quadro de pessoal, nutricionista como responsável técnico, devidamente inscrito no Conselho Regional de Nutricionistas.
- 9.11.5. A comprovação de vínculo profissional entre o nutricionista (responsável técnico) e a licitante se fará, alternativamente, com a apresentação de:
- 9.11.6. na condição de sócio: contrato social e sua última alteração;
- 9.11.7. na condição de diretor: estatuto social e ata de eleição devidamente publicada na imprensa, em se tratando de sociedade anônima;
- 9.11.8. 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.
- 9.11.9. Declaração de que a empresa licitante, na condição de contratada, se compromete em apresentar, ao fiscal do contrato, após a assinatura do Termo de Contrato, o alvará sanitário e o alvará de funcionamento expedido pelo órgão responsável e competente de vigilância sanitária (Estadual/Municipal).
- 9.11.10. Declaração formal de que a empresa licitante, na condição de Contratada, irá disponibilizar uma equipe técnica contendo profissionais especializados e devidamente habilitados para desenvolverem as diversas atividades necessárias à execução do objeto, conforme preceitua o § 6º do Art. 30 da Lei 8666/93.
- 9.11.11. Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, mediante a apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

- 9.11.12. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a serviços executados com as seguintes características mínimas:
- 9.11.13. Deverá haver a comprovação da experiência mínima de 3 (três) anos na prestação dos serviços, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de os 3 (três) anos serem ininterruptos, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.
- 9.11.14. CNPJ, nome comercial, endereço e telefone da(s) sociedade(s) atestante(s);
- 9.11.15. nome, cargo/função, endereço, telefone e e-mail do(s) representante(s) da(s) sociedade(s) atestante(s) que vier(em) a assinar o(s) atestado(s), a fim de que o IFPB possa com ele(s) manter contato;
- 9.11.16. CNPJ e nome da sociedade contratada pela(s) sociedade(s) atestante(s) para a execução do objeto atestado;
- 9.11.17. descrição do objeto atestado, contendo dados que permitam a aferição de sua similaridade com o objeto licitado, nos termos da alínea "a" deste inciso;
- 9.11.18. data da emissão do(s) atestado(s); e
- 9.11.19. assinatura do(s) representante(s) da(s) sociedade(s) atestante(s).
- 9.11.20. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;
- 9.11.21. Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, conforme item 10.8 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5, de 2017.
- 9.11.22. Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação se equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017.
- 9.11.23. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

- 9.11.24. As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão apresentar atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável
- 9.11.25. O atestado de vistoria poderá ser substituído por declaração emitida pelo licitante em que conste, alternativamente, ou que conhece as condições locais para execução do objeto; ou que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assume total responsabilidade por este fato e não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a contratante.
- 9.11.26. Os atestados de capacidade técnica podem ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa licitante.
- 9.12. O licitante 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.
- 9.13. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.
- 9.13.1. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.
- 9.14. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa equiparada, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.
- 9.15. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.
- 9.16. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para sua continuidade.
- 9.17. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos para tanto, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.
- 9.18. Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto,



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.19. O licitante provisoriamente vencedor em um item, que estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do item em que venceu às do item em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.

9.19.1. Não havendo a comprovação cumulativa dos requisitos de habilitação, a inabilitação recairá sobre o(s) item(ns) de menor(es) valor(es), cuja retirada(s) seja(m) suficiente(s) para a habilitação do licitante nos remanescentes.

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

10 DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

10.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de **2 (duas) horas**, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

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

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

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

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

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

10.4.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

10.5. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

10.6. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

10.7. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

11 DOS RECURSOS

11.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

11.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

11.2.1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

11.2.2. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

11.2.3. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

11.4. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

12 DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

12.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

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

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

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

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

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

13 DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

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

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

14 DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

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

15 DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

15.1 Homologado o resultado da licitação, terá o adjudicatário o prazo de **5 (cinco) dias**, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

15.2 Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura da Ata de Registro de Preços, a Administração poderá encaminhá-la para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinada e devolvida no prazo de **5 (cinco) dias**, a contar da data de seu recebimento.

15.3 O prazo estabelecido no subitem anterior para assinatura da Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo(s) licitante(s) vencedor(s), durante o seu transcurso, e desde que devidamente aceito.

15.4 Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quanto necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

- 15.4.1 Será incluído na ata, sob a forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor na sequência da classificação do certame.

16 DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

16.1 Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

16.2 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 aceitar instrumento equivalente, conforme o caso, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

16.2.1 Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), disponibilização de acesso a sistema de processo eletrônico para esse fim ou outro meio eletrônico, para que seja assinado e devolvido no prazo de **5 (cinco) dias**, a contar da data de seu recebimento ou da disponibilização do acesso ao sistema de processo eletrônico.

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

16.3 O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:

16.3.1 referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 8.666, de 1993;

16.3.2 a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;

16.3.3 a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 79 e 80 da mesma Lei.

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

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

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

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

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

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

17 DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL

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

18 DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

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

19 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

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

20 DO PAGAMENTO

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

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

21 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

- 21.1.1 não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
 - 21.1.2 não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;
 - 21.1.3 apresentar documentação falsa;
 - 21.1.4 deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
 - 21.1.5 ensejar o retardamento da execução do objeto;
 - 21.1.6 não mantiver a proposta;
 - 21.1.7 cometer fraude fiscal;
 - 21.1.8 comportar-se de modo inidôneo;
- 21.2 As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços, que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.
- 21.3 Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.
- 21.4 O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
- 21.4.1 Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;
 - 21.4.2 Multa de **10% (dez por cento)** sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;
 - 21.4.3 Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
 - 21.4.4 Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;
 - 21.4.4.1 A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Edital.
 - 21.4.5 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;
- 21.5 A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

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

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

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

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

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

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

21.12 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

22 DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

22.1 Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado.

22.2 A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante melhor classificado.

22.3 Havendo um ou mais licitantes que aceitem cotar suas propostas em valor igual ao do licitante vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta individual apresentada durante a fase competitiva.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

22.4 Esta ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada acaso o melhor colocado no certame não assine a ata ou tenha seu registro cancelado nas hipóteses previstas nos artigos 20 e 21 do Decreto nº 7.892/213.

23 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

23.2 A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail pelo e-mail **licitacao.jpa@ifpb.edu.br**, ou por petição dirigida ou protocolada no endereço: Av. Primeiro de Maio, 720 - Jaguaribe - João Pessoa-PB - CEP: 58.015-435, Departamento de Logística.

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

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

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

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

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

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

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

24 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

24.2 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.

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

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

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

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

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

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

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

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

24.11 O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico <https://www.comprasgovernamentais.gov.br/> e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço Av. Primeiro de Maio, 720 - Jaguaribe - João Pessoa-PB - CEP: 58.015-435, Departamento de Logística, nos dias úteis, no horário das 08h00 às 18h00 horas, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

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

24.12.1 ANEXO I - Termo de Referência;

24.12.2 ANEXO II – Minuta de Ata de Registro de Preços;

24.12.3 ANEXO III – Minuta de Termo de Contrato;

24.12.4 ANEXO IV – Lista de Equipamentos;

24.12.5 ANEXO V – Declaração de Vistoria;

24.12.6 ANEXO VI – Declaração de Dispensa de Vistoria;

24.12.7 ANEXO VII – Instrumento de Medição de Resultados (IMR);

24.12.8 ANEXO VIII - Pesquisa de Satisfação dos Usuários;

24.12.9 ANEXO IX - Avaliação Técnica;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

- 24.12.10 APÊNDICE A - Estudos Preliminares;
- 24.12.11 APÊNDICE B - Plantas Baixas;
- 24.12.12 APÊNDICE C - Lista de Espaços Destinados à Cessão.

João Pessoa - PB, 09 de setembro de 2021.

NEILOR CESAR DOS SANTOS
Diretor Geral
Campus João Pessoa



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

ANEXO I

MODELO DE TERMO DE REFERÊNCIA

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

INSTITUTO FEDERAL DA PARAÍBA
PREGÃO Nº 04/2022
(Processo Administrativo n.º 23326.003385.2022-11)

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(s) física(s) e instalações próprias do Instituto Federal da Paraíba, para a exploração comercial dos serviços de restaurante e ou lanchonete, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.1.1 Estimativas de consumo individualizadas, do órgão gerenciador e órgão(s) e entidade(s) participante(s):

1.1.1.1. **Órgão Gerenciador:**

GRUPO I - INSTITUTO FEDERAL DA PARAÍBA - CAMPUS JOÃO PESSOA (UASG: 158469)							
ITEM	CÓDIGO CATSER	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE DIÁRIA ESTIMADA	QUANTIDADE TOTAL ESTIMADA	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)
1	3697	Fornecimento de refeições – Almoço – Restaurante Estudantil - IFPB.	UND	1.200	144.000	R\$ 13,07	R\$ 1.882.080,00
2	3697	Fornecimento de refeições – Jantar – Restaurante Estudantil - IFPB.	UND	600	48.000	R\$ 12,45	R\$ 597.600,00
VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL						R\$ 2.479.680,00	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

1.1.1.2. Órgãos Participantes:

INSTITUTO FEDERAL DA PARAÍBA - CAMPUS CABEDELÓ (UASG: 158474)							
ITEM	CÓDIGO CATSER	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE DIÁRIA ESTIMADA	QUANTIDADE TOTAL ESTIMADA	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)
3	3697	Fornecimento de refeições – Almoço – Restaurante Estudantil - IFPB.	UND	120	24.000	R\$ 13,07	R\$ 313.680,00
VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL						R\$ 313.680,00	

GRUPO II - INSTITUTO FEDERAL DA PARAÍBA - CAMPUS MONTEIRO (UASG: 158472)							
ITEM	CÓDIGO CATSER	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE DIÁRIA ESTIMADA	QUANTIDADE TOTAL ESTIMADA	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)
4	3697	Fornecimento de refeições – Almoço – Restaurante Estudantil - IFPB.	UND	155	30.800	R\$ 13,07	R\$ 402.556,00
5	3697	Fornecimento de refeições – Jantar – Restaurante Estudantil - IFPB.	UND	100	19.800	R\$ 12,45	R\$ 246.510,00
VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL						R\$ 649.066,00	

GRUPO III - INSTITUTO FEDERAL DA PARAÍBA - CAMPUS PATOS (UASG: 158470)							
ITEM	CÓDIGO CATSER	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE DIÁRIA ESTIMADA	QUANTIDADE TOTAL ESTIMADA	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

6	3697	Fornecimento de refeições – Almoço – Restaurante Estudantil - IFPB.	UND	300	60.000	R\$ 13,07	R\$ 784.200,00
7	3697	Fornecimento de refeições – Jantar – Restaurante Estudantil - IFPB.	UND	150	30.000	R\$ 12,45	R\$373.500,00
VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL						R\$ 1.157.700,00	

GRUPO IV - INSTITUTO FEDERAL DA PARAÍBA - CAMPUS PICUÍ (UASG: 158473)							
ITEM	CÓDIGO CATSER	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE DIÁRIA ESTIMADA	QUANTIDADE TOTAL ESTIMADA	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)
8	3697	Fornecimento de refeições – Desjejum, Lanche da Tarde e Lanche da Noite - Restaurante	UND	160	32.000	R\$ 8,07	R\$ 258.240,00
9	3697	Fornecimento de refeições – Almoço – Restaurante Estudantil - IFPB.	UND	220	44.000	R\$ 13,07	R\$ 575.080,00
VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL						R\$ 833.320,00	

GRUPO V - INSTITUTO FEDERAL DA PARAÍBA - CAMPUS PRINCESA ISABEL (UASG: 158471)							
ITEM	CÓDIGO CATSER	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE DIÁRIA ESTIMADA	QUANTIDADE TOTAL ESTIMADA	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)
10	3697	Fornecimento de refeições – Almoço – Restaurante Estudantil - IFPB.	UND	50	10.000	R\$ 13,07	R\$ 130.700,00
11	3697	Fornecimento de refeições – Jantar – Restaurante Estudantil - IFPB.	UND	80	16.000	R\$ 12,45	R\$ 199.200,00



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL	R\$ 329.900,00
-------------------------------------	-----------------------

- 1.2. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum 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(s) física(s) e instalações próprias do Instituto Federal da Paraíba, para a exploração comercial dos serviços de restaurante e ou lanchonete.
- 1.3. Os quantitativos e respectivos códigos dos itens são os discriminados na tabela acima.
- 1.4. A presente contratação adotará como regime de execução a Empreitada por Preço Unitário.
- 1.5. O prazo de vigência do contrato é de 12 meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993.

2. DA CONCESSÃO ONEROSA

2.1. A cessão das área(s) física(s) e instalações próprias do Instituto Federal da Paraíba, para a exploração comercial dos serviços de restaurante e ou lanchonete, será onerosa, onde 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
CAMPUS JOÃO PESSOA	Avenida Primeiro de Maio, 720 - Jaguaribe - João Pessoa - PB - CEP: 58.015-435.	171 m ²	R\$ 1.710,00
CAMPUS CABEDELO	Rua Santa Rita de Cássia, 1900-Jardim Camboinha-Cabedelo - PB - CEP: 58.103-772.	76 m ²	R\$ 775,96
CAMPUS MONTEIRO	Acesso Rodovia PB 264, S/N - Vila Santa Maria - Monteiro - PB - CEP: 58.500-000.	182 m ²	R\$ 884,52
CAMPUS PATOS	ROD. PB 110 - Alto da Tubiba - Patos - PB - CEP: 58.700-000.	182 m ²	R\$ 1.204,84
CAMPUS PICUÍ	Acesso Rodovia PB-151, S/N Cenecista - Picuí - PB - CEP: 58.187-000.	207 m ²	R\$ 873,54



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

CAMPUS PRINCESA ISABEL	Acesso Rodovia PB-426 - Sítio Barro Vermelho, S/N - Zona Rural - Princesa Isabel - PB - CEP: 58.755-000.	182 m ²	R\$ 2.398,76
------------------------------	---	--------------------	--------------

2.2. Para fins de definição do custo locativo, os espaços destinados aos salões (Refeitório) não foram considerados, em virtude das respectivas unidades CONTRATANTES, possuírem a necessidade de ter as presentes instalações à disposição, a qualquer tempo, para fins de atendimento às necessidades institucionais.

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

2.4. O pagamento da taxa de ocupação se dará por meio de DESCONTO mensal do valor devido pela a Administração á CONTRATADA.

2.4.1 No caso em que o valor devido pela Administração, seja inferior ao custo total de pagamento da taxa de ocupação, o recolhimento da presente taxa 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.

2.4.2 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;

2.4.3 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.

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

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

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

2.4.5.1. A solicitação de alteração no preço da concessão, por parte da contratada, deverá ser feita através de cálculos demonstrativos e justificativa devidamente fundamentada pela contratada, a qual será analisada pela gestão de contratos, em conjunto com a administração superior da instituição;

2.4.6 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 interposição judicial ou extrajudicial.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

2.5. 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 60% (sessenta por cento), cuja redução se justifica pelo número baixo de usuários nos restaurantes nesses períodos.

2.5.1 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. $CÁLCULO = DSE \times (Aluguel\ Mensal / Dias\ úteis\ do\ respectivo\ mês)$.

2.6. A CONTRATADA deverá atender, conforme solicitação da CONTRATANTE, e em comum acordo entre as partes, ao fornecimento de refeições na modalidade de refeições prontas (marmitex) ou o fornecimento de cestas básicas, para demandas específicas da instituição nos períodos como: recesso acadêmico, pontos facultativos, feriados, suspensão de atividades em virtude de Surtos, Epidemias e Pandemias de doenças infectocontagiosas, como a enfrentada recentemente, decorrente do Coronavírus - Covid 19, entre outros que se fizerem necessários ao atendimento das unidades beneficiárias.

2.7. 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.

2.8. Não estão inclusos no valor da locação:

2.8.1 Equipamentos para prestação do serviço;

2.8.2 Instalações de equipamentos para medição/uso elétricos, hidráulicos ou de gás que venham a ser necessários;

2.8.3 Despesas Patrimoniais e taxas municipais: Fornecimento de energia elétrica, fornecimento de água e coleta de esgoto, Taxa de Coleta de Lixo e outros que incidem sobre o uso direto da área concedida;

2.8.4 Limpeza e manutenção de qualquer caráter da área e de equipamentos concedidos;

2.8.5 Depreciação dos bens e equipamentos disponibilizados e concedidos na forma do inventário previsto no Anexo IV.

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

2.10. 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, publico em geral que transitem pelas unidades, além dos discentes não assistidos pelos programas de assistência estudantil.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

- 2.11. Na necessidade de modificação na estrutura física do RE, só poderá ser realizado com o consentimento e autorização da CONTRATANTE, através dos setores competentes.
- 2.12. 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.
- 2.13. 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.
- 2.14. 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.

3. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

- 3.1. A Justificativa e objetivo da contratação encontram-se pormenorizados em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

4.1. A descrição da solução como um todo, conforme minudenciado nos Estudos Preliminares, abrange a prestação do serviço 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(s) física(s) e instalações próprias do Instituto Federal da Paraíba, para a exploração comercial dos serviços de restaurante e ou lanchonete.

4.2. Execução do Serviço

4.2.1 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.

4.2.2 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.

4.2.3 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.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

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

4.2.5 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.

4.2.6 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.

4.2.7 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.

4.2.8 Os balcões térmicos de distribuição de alimentos deverão ser apropriados à manutenção das características dos alimentos, tais como temperatura, valor nutricional, sabor, etc.

4.2.9 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.

4.2.10 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 nº 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.

4.2.11 A CONTRATADA deverá manter em local visível uma tabela de preços de todos os produtos postos para comercialização, na lanchonete e no restaurante, devidamente aprovada pela CONTRATANTE, sendo vedada inclusão de taxas nos preços da tabela ou sua cobrança à parte.

4.3. Do controle de acesso ao Restaurante Estudantil

4.3.1 O controle de acesso ao Restaurante Estudantil será gerenciado pela CONTRATADA, utilizando-se do Sistema W-Access, ou outro sistema que por ventura venha a ser disponibilizado 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 leitor de código de barras.

4.3.2 Será concedido à CONTRATADA acesso ao sistema de consulta aos relatórios gerenciais referentes às quantidades de refeições servidas.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

4.3.3 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.

4.3.4 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.

4.4. Das Refeições

4.4.1 Da composição do cardápio

4.4.1.1. 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, e 1 vez por semana, no jantar, esta composição será substituída pela opção sopa e seus acompanhamentos. Ao passo que os cardápios dos lanches serão compostos por: uma opção de bebidas variáveis, uma fruta e o prato principal composto por carboidratos e proteínas.

4.4.2 Do porcionamento e distribuição das refeições

4.4.2.1. 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. Sempre que necessário e para o fornecimento da opção sopa, a contratada deverá disponibilizar pratos fundos e/ou cumbucas em porcelana branca para a distribuição das refeições.

4.4.2.2. A modalidade de distribuição adotada para as refeições servidas para o almoço, lanches 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, suco e sopa poderão ser PORCIONADOS pelos funcionários da CONTRATADA, os quais devem respeitar os per capita estabelecido no Termo de Referência.
- iii. O prato principal dos lanches deverá ser fornecido devidamente porcionado, respeitando os per capita estabelecidos no Termo de Referência e deverão ser entregues aos usuários em embalagens individualizadas próprias para acondicionar alimentos.

4.4.3 Das especificações dos itens

4.4.3.1. ALMOÇO E JANTAR

4.4.3.1.1. SALADA:

4.4.3.1.1.1. 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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

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.

4.4.3.1.1.2. 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.

4.4.3.1.1.3. 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.

4.4.3.1.1.4. 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.

4.4.3.1.1.5. 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) TUBÉRCULOS
<i>Acelga</i>	<i>Abóbora madura</i>
<i>Cebola</i>	<i>Beterraba</i>
<i>Pimentão</i>	<i>Mandioca</i>
<i>Alface lisa</i>	<i>Abobrinha verde</i>
<i>Chicória</i>	<i>Brócolis</i>
<i>Alface crespa</i>	<i>Maxixe</i>
<i>Couve manteiga</i>	<i>Batata doce</i>
<i>Alface roxa</i>	<i>Cenoura</i>
<i>Escarola</i>	<i>Quiabo</i>
<i>Rúcula</i>	<i>Batata inglesa</i>
<i>Beterraba</i>	<i>Chuchu Rabanete</i>



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

<i>Espinafre</i>	<i>Berinjela</i>
<i>Tomate</i>	<i>Couve-flor</i>
<i>Cenoura</i>	<i>Vagem</i>
<i>Pepino</i>	<i>Repolho</i>
<i>Tomate cereja</i>	
<i>Repolho</i>	

4.4.3.1.2. ARROZ

4.4.3.1.2.1. 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.

4.4.3.1.3. FEIJÃO

4.4.3.1.3.1. O feijão servido deverá ser do tipo 1 (um), preto, carioca, 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.

4.4.3.1.4. GUARNIÇÃO

4.4.3.1.4.1. 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, sufles, acompanhadas de molhos ou a milanesa. Também podem ser oferecidas como guarnição, preparações a base de farinhas ou massas.

4.4.3.1.4.2. As preparações a base de massas e farinhas não poderão exceder a frequência de 03(três) vezes na semana, na mesma refeição.

4.4.3.1.4.3. Os per capita deverão seguir a tabela abaixo:

ALIMENTO	PER CAPITA
<i>Macarrão (Espaguete e Penne)</i>	<i>50 g (sessenta gramas) cru e 150 g (cento e cinquenta gramas) cozido.</i>
<i>Farofa de mandioca e de cuscuz</i>	<i>50 g, duas colheres de servir.</i>



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

<i>Purê de legumes (abóbora, macaxeira, batata inglesa, batata doce, inhame)</i>	<i>70 g, equivalente a 1 colher de servir cheia.</i>
<i>Legumes gratinado, assado no forno, a dorê</i>	<i>70 g, equivalente a 1 colher de servir cheia.</i>

4.4.3.1.5. PRATO PRINCIPAL

4.4.3.1.5.1. 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, almondega, 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
Pescados	Filé: pescada, merluza, tilápia.	Grelhado, assado, frito	170 g
	Posta de peixe	Frito, ensopado	160 g

4.4.3.1.5.1.A porção de carne se refere ao alimento cozido prontos para serem consumidos.

4.4.3.1.5.2. Não se considera como preparação de carne: empanados industrializados e hambúrguer.

4.4.3.1.5.3. A frequência considerada de carnes se aplica aos cardápios elaborados para o almoço e para o jantar.

4.4.3.1.5.4. Preferencialmente, deverão ser utilizados cortes de carnes magras, limpas, sem excesso de gorduras, nervuras e aparas de qualquer espécie.

4.4.3.1.5.5. 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.

4.4.3.1.6. SUCO

4.4.3.1.6.1. O suco deverá ser de frutas natural e ou de polpa de fruta. Deverá ser preparado com água potável e fornecido em copos descartáveis, com capacidade mínima de 300 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.

4.4.3.1.7. SOBREMESA



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

4.4.3.1.7.1. A sobremesa será constituída por doce ou fruta devendo ter no mínimo 100 g.

4.4.3.1.7.2. Considera-se para fins de sobremesa elaborada as seguintes preparações: Pudim de leite, cremes, mousse, gelatinas, tortas, cupcake.

4.4.3.1.7.3. 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.

4.4.3.1.7.4. Os tipos de sobremesas deverão ser oferecidos de maneira alternada sendo 2 (duas) vezes frutas e 3 (três) vezes doces no almoço e 3 (três) vezes frutas e 2 (duas) vezes doces no jantar.

4.4.3.1.7.5. Os doces deverão ser distribuídos em recipientes descartáveis, sendo disponibilizadas colheres de sobremesa ou outro utensílio em inox, quando necessário.

4.4.3.1.7.6. 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.

4.4.3.1.8. SOPA

4.4.3.1.8.1. A refeição padrão para JANTAR deve obedecer à mesma composição do almoço e 1 vez por semana deverá ser substituída pela opção SOPA.

4.4.3.1.8.2. A sopa deverá possuir, no mínimo, os seguintes ingredientes: carne (bovina, frango ou peixe), 01 cereal ou 01 leguminosa (arroz, macarrão, feijão, lentilha, etc.) e 04 vegetais do grupo A e/ou do grupo B/Tubérculos, acompanhada de uma guarnição e de um produto de panificação. Deve-se considerar a tabela abaixo:

ALIMENTO	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE
SOPA	Carne, cereal ou leguminosa e legumes	500 ml (Descrição: proteína – 120 g; cereal ou leguminosa – 80 g de 04 tipos do grupo A e/ou grupo B/Tubérculos)
	Guarnição variável (batata inglesa, inhame, batata-doce, macaxeira ou abóbora cozida)	1 porção (80 g)



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

Pão francês	1 unidade (aproximadamente 50g)
Torrada amanteigada de pão	2 unidades (aproximadamente 30g cada)

4.4.3.1.8.3. Para as refeições a CONTRATADA deverá disponibilizar, em quantidade suficiente, e manter no balcão refrigerado um molho do tipo vinagrete. Deverão ser disponibilizados também outros temperos como: azeite extravirgem, vinagre, molho de pimenta e molho inglês. Deverão ser disponibilizados ainda: sal em sachê, palito de dente e guardanapos de papel.

4.4.3.1.8.4. Os componentes do cardápio distribuídos no dia deverão ser os mesmos do primeiro ao último usuário, mantendo-se a quantidade adequada a todos.

4.4.4 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.

4.4.5 Poderá ser solicitada a execução de cardápios diferenciados ou pratos típicos para datas festivas. Nos mesmos padrões do cardápio contratado.

4.4.6 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 do IFPB.

4.4.7 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.

4.4.8 Em situações excepcionais e à interesse da administração, poderá ser solicitado fornecimento de refeições em recipientes descartáveis próprios para o acondicionamento de alimento.

4.4.9 Necessidades nutricionais diárias recomendadas para a elaboração dos cardápios

4.4.9.1. Valor calórico para o ALMOÇO, JANTAR E LANCHES terá como referência o preconizado pelo Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT, conforme Portaria nº 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	2000 calorias
Carboidrato	60%
Proteína	15%
Gordura total	25%
Gordura saturada	< 10 %



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

Fibra	> 25 g
Sódio	≤ 2400 mg

4.4.9.2. 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 as faixas de 30 a 40% (trinta a quarenta por cento) do VET diário. O LANCHE deve corresponder 20% (vinte por cento) das necessidades calóricas diárias, ou seja, de 400 (quatrocentas) calorias.

4.4.10 Dos horários

4.4.10.1. Os horários determinados para as refeições serão conforme quadro abaixo podendo ser alterado de acordo com o interesse da CONTRATANTE.

REFEIÇÃO	HORÁRIO
Desjejum	7h30min às 9h00min
Almoço	11h00min às 14h00min
Lanche da tarde	15h00min às 16h30min
Jantar	17h30min às 20h00min
Lanche da noite	20h00min às 20h30min

4.4.10.2. LANCHES

4.4.10.2.1. BEBIDAS

4.4.10.2.1.1. Nos lanches poderão ser oferecidos dois tipos de bebida, uma opção de suco ou uma preparação que possua o leite ou seus derivados em sua composição, tais como: café com leite, leite com achocolatado em pó, iogurte ou vitamina de fruta.

4.4.10.2.1.2. As bebidas deverão ser preparadas com água potável e serem servidas em recipiente fornecido pela contratada sem adição de açúcar ou adoçantes, à base de sucralose, os quais devem ser disponibilizados em sachês ou embalagem próprias, para consumo opcional pelos usuários.

4.4.10.2.1.3. O suco deverá ser de frutas natural e ou de polpa de fruta, gelado, contendo no mínimo 30% de concentração de polpa ou da fruta e as preparações contendo laticínios deverão ser fornecidas em utensílios adequados, considerando a temperatura. O per capita das bebidas preparadas será de 300 ml.

4.4.10.2.1.4. Poderão ser solicitados leite e seus derivados desnatados para atender os 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 do IFPB.

4.4.10.2.1.5. As preparações deverão seguir a proporção da tabela abaixo:

PREPARAÇÃO	PROPORÇÃO
------------	-----------



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

Café com leite	Café 100 ml + 200 ml de leite integral
Leite com achocolatado	300 ml de leite integral + 20 g (2 colheres de sopa) de achocolatado
Vitamina de fruta	200 ml de leite líquido + 100 g de polpa de fruta
Iogurte	Copo de 300 ml

4.4.10.2.2. FRUTA

4.4.10.2.2.1. A porção da fruta deverá conter no mínimo 100 g.

4.4.10.2.2.2. Poderão ser servidas saladas de frutas ou frutas da época.

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.

4.4.10.2.2.3. 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.

4.4.10.2.3. PRATO PRINCIPAL

4.4.10.2.3.1. O prato principal deverá ser constituído por alimentos fontes de carboidrato e proteína. Respeitando o cardápio e as devidas proporções de cada item conforme tabela abaixo:

ALIMENTO	QUANTIDADE DE CARBOIDRATO	QUANTIDADE DE PROTEÍNA
Misto quente (pão de forma, mussarela e presunto)	Pão de forma (2 fatias – 50 g)	Queijo mussarela (1 fatia – 25 g) Presunto (1 fatia – 25 g) Requeijão cremoso (15 g)
Tapioca (queijo coalho assado)	Tapioca grande (4 colheres de sopa – 75 g)	Queijo coalho (1 pedaço – 60 g)
Pão francês (ovos mexidos e queijo coalho)	Pão francês (1 unidade – 50 g)	Ovo (1 unidade – 50 g) Queijo coalho (1 fatia – 25 g)



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

Tapioca margherita (molho de tomate, queijo, tomate e manjericão)	Tapioca grande (4 colheres de sopa – 75 g)	Queijo mussarela (2 fatias – 50 g) Requeijão cremoso (15 g)
Macaxeira cozida (ovos mexidos)	Macaxeira (1 pedaço médio – 70 g)	Ovos (2 unidades – 100 g)
Tapioca (frango desfiado e queijo mussarela)	Tapioca grande (4 colheres de sopa – 75 g)	Frango desfiado (1 porção média – 60 g) Queijo mussarela (1 fatia – 25 g)
Cachorro-quente (carne moída, batata palha, tomate, cebola, pimentão e queijo ralado)	Pão de cachorro quente (1 unidade – 50 g)	Carne moída (1 porção grande – 60 g)
Sanduíche americano (pão de forma, frango desfiado, mussarela, salada)	Pão de forma (2 fatias – 50 g)	Frango desfiado (1 porção média – 60 g) Queijo mussarela (1 fatia – 25 g)
Inhame (carne acebolada desfiada)	Inhame (1 rodela média – 70 g)	Carne desfiada (1 porção grande – 80 g)
Sanduíche natural (frango desfiado, requeijão cremoso e alface e tomate)	Pão de forma (2 fatias – 50 g)	Frango desfiado (1 porção média – 60 g) Requeijão cremoso (1 ponta de faca – 15 g)
Empadão de frango (tomate, alface, milho, e ervilha)	Massa do empadão (1 porção média – 60 g)	Frango desfiado (1 porção grande – 80 g)
Tapioca (carne de sol na nata)	Tapioca grande (4 colheres de sopa – 75 g)	Carne de sol na nata (1 porção grande – 80 g)
Tapioca (frango desfiado e requeijão cremoso)	Tapioca grande (4 colheres de sopa – 75 g)	Frango desfiado (1 porção média – 60 g) Requeijão cremoso (1 ponta de faca – 15 g)
Macaxeira cozida (frango desfiado)	Macaxeira (1 pedaço médio – 70 g)	Frango desfiado (1 porção grande – 80 g)
Escondidinho de carne de sol	Macaxeira	Carne de sol em cubos pequenos



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

	(100 g)	(80 g)
Panqueca recheada (frango desfiado) e bolinho de arroz	Panqueca (1 unidade – 60 g) Bolinha de arroz (3 unidades – 60 g)	Frango desfiado (100 g)

4.4.11 Dos cardápios

4.4.11.1. Primeira semana

LANCHE DA MANHÃ OU DESJEJUM					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Fruta	Laranja	Mamão	Melancia	Manga	Banana
Bebidas	Leite com achocolatado	Café com leite	Iogurte	Leite com achocolatado	Café com leite
Prato principal	Tapioca margherita (molho de tomate, queijo, tomate e manjericão)	Pão francês (ovos mexidos e queijo coalho)	Tapioca (queijo coalho assado)	Misto quente (pão de forma mussarela e presunto)	Macaxeira cozida (ovos mexidos)
ALMOÇO					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Salada	Alface crespa, tomate-cereja, cenoura ralada e azeitonas	Couve, beterraba, cenoura, milho e ervilha	Alface roxa, tomate, pepino e azeitonas	Chuchu, batata, cenoura e ovos cozidos	Vinagrete (tomate, cebola, pimentão e coentro)
Arroz	À grega	Com cebolinha	Com cenoura	Com ervilha	Refogado na cebola e alho
Feijão	Carioca	Preto	Carioca com abóbora	Arrumadinho (macassar, cuscuz, charque, verduras)	Feijoada (preto, charque, pé, rabo, orelha, costelinha)
Guarnição	Espaguete a bolonhesa	Batata soute no orégano	Farofa simples (manteiga, cebola, alho)	Purê de batata	Macaxeira a dorê
Prato principal	Bife a parmegiana	Frango ao molho	File de peixe à dorê com molho tártaro	Filé de peito de frango	Carne de sol na chapa
Sobremesa	Mix de Gelatina (uva, abacaxi e morango)	Abacaxi	Pudim de leite	Melão	Cup cake de laranja
Suco	Acerola	Cajá	Caju	Graviola	Goiaba
LANCHE DA TARDE					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Fruta	Maçã	Banana	Goiaba	Maçã	-
Bebidas	Suco de Abacaxi	Iogurte	Leite com achocolatado	Suco de cajá	Salada de frutas
Prato principal	Macaxeira cozida (ovos mexidos)	Tapioca (frango desfiado e queijo mussarela)	Escondidinho de carne de sol	Cachorro-quente (carne moída, batata palha, tomate, cebola, pimentão e queijo ralado)	Sanduíche natural (frango desfiado, requeijão cremoso e alface e tomate)
JANTAR					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Salada	Legumes a vapor	-	Alface, repolho, cenoura ralada,	Mix de alface, pepino, pimentão, tomate e cebola	Couve refogada, cenoura, beterraba, milho e ervilha



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

	(cenoura, chuchu e beterraba)		beterraba ralada e azeitonas		
Arroz	Com ervilha	-	Refogado na cebola e alho	Penne ao molho pesto	À grega
Guarnição	Farofa de cuscuz colorida (tomate, cebola, coentro, pimentão, ovos cozidos)	-	Batata inglesa gratinada	Rodelas de batata-doce assada	Purê de abóbora
Prato principal	Frango desfiado	-	Strogonoff de frango	Almôndegas a bolonhesa	Isca de frango
Sopa	-	Canja com arroz e legumes/ Acompanhada de inhame cozido pão francês	-	-	-
Sobremesa	Melancia	Creme de maracujá	Laranja	Mouse de chocolate	Melancia
Suco	Goiaba	Abacaxi	Acerola	Abacaxi	Caju
LANCHE DA NOITE					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Fruta	Banana	Maçã	-	Tangerina	Laranja
Bebidas	Café com leite	Suco de caju	Vitamina de banana	Café com leite	Suco de acerola
Prato principal	Sanduíche natural (frango desfiado, requeijão cremoso e alface e tomate)	Escondidinho de carne de sol	Sanduíche americano (pão caixa, frango desfiado, mussarela, salada)	Inhame (carne acebolada desfiada)	Macaxeira cozida com frango desfiado

4.4.11.2. Segunda semana

LANCHE DA MANHÃ OU DESJEJUM					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Fruta	Banana	Melancia	Maçã	Mamão	Abacaxi
Bebidas	Iogurte	Café com leite	Leite com achocolatado	Café com leite	Leite com achocolatado
Prato principal	Macaxeira cozida (ovos mexidos)	Tapioca (frango desfiado e requeijão cremoso)	Misto quente (pão de forma mussarela e presunto)	Sanduíche natural (frango desfiado, requeijão cremoso e alface e tomate)	Pão francês (ovos mexidos e queijo coalho)
ALMOÇO					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Salada	Alface roxa, tomate, pepino e azeitonas	Chuchu, batata, cenoura e ovos cozidos	Vinagrete (tomate, cebola, pimentão e coentro)	Couve refogado, cenoura, beterraba, milho e ervilha	Alface, repolho, cenoura ralada, beterraba ralada e azeitonas
Arroz	Refogado na cebola e alho	Com cenoura	À grega	Com cebolinha	-
Feijão	Arrumadinho (macassar, cuscuz, charque, verduras).	Carioca	Preto	Sempre verde ao vinagrete	Rubacão com charque e queijo coalho
Guarnição	Purê da macaxeira	Penne ao pesto	Batata inglesa a dorê	Purê de batata-doce	Farofa de cuscuz colorida (tomate, cebola, coentro, pimentão, ovos cozidos)



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

Prato principal	Bife bovino a cavalo (com ovo frito)	Frango assado (coxa / sobrecoxa) no molho de ervas	Peixe assado no molho de mostarda e mel	Frango guisado com legumes	Isca de carne de sol acebolada
Sobremesa	Mouse de limão	Abacaxi	Bolinho de chocolate	Laranja	Cocada
Suco	Goiaba	Acerola	Abacaxi	Manga	Cajá
LANCHE DA TARDE					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Fruta	Mamão	Melão	-	Goiaba	Banana
Bebidas	Leite com achocolatado	Suco de laranja	Salada de frutas	Suco de acerola	Iogurte
Prato principal	Misto quente (pão de forma mussarela e presunto)	Sanduíche natural (frango desfiado, requeijão cremoso e alface e tomate)	Tapioca (queijo coalho assado)	Empadão de frango (tomate, alface, milho, e ervilha)	Cachorro quente (carne moída, batata palha, tomate, cebola, pimentão e queijo ralado)
JANTAR					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Salada	Couve, beterraba, cenoura, milho e ervilha	Mix de alface, pepino, pimentão, tomate e cebola	Alface crespa, tomate-cereja, cenoura ralada e azeitonas	Alface, tomate, cebola e uva passas	-
Arroz	Com cebolinha	Refogado na cebola e alho	Com cenoura e ervilha	À grega	-
Guarnição	Farofa de ovos	Sufle de legumes	Abóbora gratinada	Macaxeira a dorê	-
Prato principal	Frango xadrez	Carne bovina cozida com legumes	Fricassê de frango	Kibe de forno	-
Sopa	-	-	-	-	Sopa de Carne, com macarrão e legumes/ Acompanhada de macaxeira cozida de Torradas
Sobremesa	Melancia	Pudim de leite	Manga	Mix de gelatina (uva, abacaxi e morango)	Abacaxi no forno
Suco	Caju	Cajá	Acerola	Graviola	Caju
LANCHE DA NOITE					
ITEM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Fruta	-	Banana	Melão	Melancia	Maçã
Bebidas	Vitamina de acerola	Suco de caju	Café com leite	Leite e achocolatado	Café com leite
Prato principal	Cachorro quente (carne moída, batata palha, tomate, cebola, pimentão e queijo ralado)	Panqueca no molho de tomate com recheio de frango desfiado e bolinho de arroz	Sanduíche americano (pão caixa, frango desfiado, mussarela, salada)	Escondidinho de carne de sol	Empadão (frango com tomate, alface, milho, e ervilha)

4.4.11.3. Os cardápios acima poderão ser modificados, desde que a modificação seja em função das especificidades regionais, mediante autorização da CONTRATANTE.

4.4.12 Das normas higiênico-sanitárias

4.4.12.1. As refeições produzidas no Restaurante Estudantil e o serviço de lanchonete 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.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

4.4.12.2. A limpeza, manutenção, conservação e vigilância do espaço físico concedido, serão de responsabilidade da contratada e devida ser diária.

4.4.12.3. Os alimentos prontos, disponíveis a venda deverão estar armazenados em balcões expositores, refrigerado ou aquecido, quando for o caso e dentro do prazo de validade. E deverão conter identificação, data de fabricação e data de validade.

4.4.12.4. 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.

4.4.13 Da qualidade nutricional dos lanches vendidos na cantina

4.4.13.1. Com base no programa cantina saudável, conforme manual das cantinas escolares elaborado pelo Ministério da Saúde e da nota técnica 02/2012-COTAN/CGPAE/DIRAE/FNDE, será vedada a oferta de alimentos considerados não saudáveis tais como:

- i. Alimentos com alto teor de açúcar, sódio e gordura.
- ii. Balas, pirulitos e gomas de mascar;
- iii. Pipocas industrializadas;
- iv. Refrigerantes, achocolatados, sucos e demais bebidas artificiais;
- v. Salgados fritos e salgadinhos industrializados;

4.4.13.2. E será proibido:

- i. Comercializar bebidas com qualquer teor alcoólico;
- ii. Armazenar produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou fontes de odor;
- iii. Comercializar cigarros, artigos de tabacaria ou quaisquer produtos tóxicos;
- iv. Comercializar itens não relacionados à alimentação;
- v. Comercializar qualquer produto considerado ilícito;
- vi. Comercializar qualquer tipo de produto relacionado a jogos de azar, rifas, bilhetes lotéricos e caça niqueis;
- vii. Utilizar alto-falantes e/ou congêneres que produzam som ou ruídos prejudiciais ao andamento das aulas.
- viii. Expor cartazes publicitários que estimulem a aquisição e o consumo de balas, chicletes, salgadinhos e refrigerantes.

4.4.13.3. 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.

4.4.13.4. Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180 °C, sendo substituídos sempre que houver alteração em suas características.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

4.4.13.5. Dentre os alimentos vendidos na cantina deverão estar inclusas opções destinadas a pessoas com necessidades específicas relacionadas à alimentação: doença celíaca, diabetes, intolerância à lactose, alergia à proteína do leite e opções para vegetarianos.

4.4.14 Dos itens mínimos para serem vendidos na cantina

4.4.14.1. A cantina/lanchonete, quando da autorização para exploração, deverá disponibilizar, minimamente, para venda os seguintes itens conforme consta na tabela abaixo:

PRODUTO MÍNIMOS PARA VENDA NA CANTINA		
ITEM	DESCRIÇÃO	MEDIDA
BEBIDAS	Leite com achocolatado	250 ml
	Café com leite	250 ml
	Café simples	200 ml
	Cappuccino/ Mocaccino	250 ml
	Chá	200 ml
	Água de coco	200 ml
	Água mineral - Garrafa	500 ml
	Água mineral com gás - Garrafa	500 ml
	Água mineral - Copo	200 ml
	Água mineral com gás - Copo	200 ml
	Vitamina de fruta	300 ml
	Suco de fruta natural	300 ml
	Suco de fruta polpa	300 ml
	Iogurte	180 g
ITEM	DESCRIÇÃO	MEDIDA
PANIFICAÇÃO	Pão com manteiga	60 g
	Pão com queijo	80 g
	Misto quente (queijo e presunto)	100 g
	Pão com ovo frito	100 g
	Hambúrguer	200 g
	Cachorro quente	200 g
	Sanduíche natural	150 g
ITEM	DESCRIÇÃO	MEDIDA
SALGADOS DE FORNO	Coxinha de carne e frango	100 g
	Empada de frango	100 g
	Pastel de carne, queijo e frango	100 g
	Pão de queijo	80 g
	Pizza brotinho	150 g
	Croissant	150 g
ITEM	DESCRIÇÃO	MEDIDA
DIVERSOS	Cuscuz com manteiga	100 g
	Cuscuz com ovo	150 g
	Tapioca com manteiga	100 g
	Tapioca com queijo	100 g



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

	Torta salgada	100 g
	Bolo com cobertura	100 g
	Bolo simples	100 g
	Salada de frutas	250 g

4.4.14.2. A CONTRATANTE deverá oferecer opções de lanches na versão integral - pastel integral e sanduíches preparados com pão integral - leite desnatado e adoçante, à base de sucralose, para atender aos usuários.

4.4.14.3. Os preços praticados pela CONTRATADA, quanto aos itens disponibilizados na cantina/lanchonete, serão objeto de avaliações periódicas, por parte da equipe de fiscalização do contrato, a fim de se verificar se os mesmos estão em conformidade com os preços médios referências praticados no âmbito do mercado local, buscando-se evitar práticas de preços exorbitantes.

4.4.15 Etapas básicas de fluxos operacionais

4.4.15.1. As definições das etapas básicas dos fluxos operacionais são primordiais para a garantia da qualidade higiênico-sanitária do alimento, sendo estas:

4.4.15.1.1. **Recebimento:** etapa onde se recebe o material ou gênero entregue por um fornecedor, devendo ser avaliados tanto quanto a quantidade como quanto a qualidade;

4.4.15.1.2. **Armazenamento:** esta etapa envolve três processos básicos: alimento armazenado sob congelamento ou refrigeração ou estoque seco. Os gêneros alimentícios, não devem ser misturados aos produtos de limpeza, além de não deverem entrar em contato com pisos e paredes;

4.4.15.1.3. **Pré-Preparo/ Preparação:** esta etapa envolve a modificação dos gêneros alimentícios através de higienização, tempero, corte porcionamento, seleção, escolha, moagem e/ou adição de outros ingredientes;

4.4.15.1.4. **Cocção:** etapa posterior ao pré-preparo, destinada ao processamento térmico ou não dos alimentos com a finalidade de obtenção da preparação final;

4.4.15.1.5. **Distribuição:** os alimentos são expostos para consumo, sob controle de tempo e temperatura para não ocorrer multiplicação microbiana, e armazenado em balcões térmicos e cubas tampadas, para proteger de contaminações;

4.4.15.1.6. **Higienização:** esta etapa envolve todo o processo de limpeza, sanitização e desinfecção de equipamentos, utensílios, louças e área física do restaurante, garantindo um bom controle higiênico-sanitário em todas as etapas dos fluxos operacionais.

4.4.16 Recepção e controle de mercadorias



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

4.4.16.1. Os entregadores de matérias-primas, ingredientes, embalagens, alimentos industrializados ou prontos para consumo, assim como seus veículos de transporte, devem se apresentar em condições adequadas de higiene e temperatura.

4.4.16.2. As embalagens de matérias-primas, ingredientes, alimentos industrializados ou prontos para consumo devem estar limpas e íntegras, os dizeres de rotulagem devem ser conferidos.

4.4.16.3. No ato do recebimento de matérias primas, ingredientes, alimentos industrializados ou prontos para consumo deve-se realizar avaliações quantitativas, qualitativas e sensoriais (cor, gosto, odor, aroma, aparência, textura, consistência e sabor) dos produtos de acordo com os padrões de identidade e qualidade definidos.

4.4.16.4. No ato do recebimento de matérias primas, ingredientes, alimentos industrializados ou prontos para consumo, a nutricionista responsável da CONTRATADA deverá conferir e registrar em planilhas próprias: as temperaturas dos produtos que necessitam de condições especiais de conservação, conforme as indicações a seguir:

4.4.16.5. Congelados: -12 °C (doze graus Celsius negativos) ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante.

4.4.16.6. Refrigerados: Pescados de 2 a 3 °C (dois a três graus Celsius) ou conforme recomendação do estabelecimento produtor. Carnes de 4 a 7 °C (quatro a sete graus Celsius) ou conforme recomendação do frigorífico produtor. Demais produtos de 4 a 10 °C (quatro a dez graus Celsius) ou conforme recomendação do fabricante.

4.4.16.7. Os alimentos industrializados devem apresentar as informações de rotulagem de acordo com a legislação vigente: nome do produto; lista de ingredientes; conteúdo líquido; razão social, endereço completo e CNPJ do fabricante (ou do produtor, ou do importador, ou do distribuidor); identificação do lote; prazo de validade; instruções sobre a conservação, o preparo e o uso do produto; e número de registro na ANVISA ou no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), quando for o caso. Assim como, devem apresentar a informação nutricional exigida pela legislação vigente: valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio.

4.4.16.8. As latas não devem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não devem apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas ou qualquer outro sinal de alteração do produto.

4.4.16.9. O pão deverá ter recebimento diário, não sendo permitido seu estoque, salvo em caso de pão de forma de acordo com a validade estabelecida pelo fabricante.

4.4.17 Armazenamento de produtos

4.4.17.1. Nesta etapa, os critérios básicos visam à preservação da qualidade dos alimentos, a disposição e a guarda adequada dos produtos e o controle na utilização da matéria prima. Assim, a CONTRATADA deve atentar para os seguintes critérios exigidos:



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

- 4.4.17.1.1. A CONTRATADA ficará responsável pelo armazenamento dos gêneros alimentícios adquiridos;
- 4.4.17.1.2. Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo. O empilhamento deverá ser realizado de acordo com a orientação do fabricante. Apoiar alimentos ou recipientes com alimentos, sobre estrados ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os gêneros alimentícios deverão ficar afastados do piso em uma altura mínima de 25 cm;
- 4.4.17.1.3. Dispor os alimentos em estrados ou estantes, garantindo boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede e entre si. Os produtos da prateleira deverão ser mantidos distantes do teto no mínimo 60 cm e afastados da parede em no mínimo 10 cm;
- 4.4.17.1.4. Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis, etc;
- 4.4.17.1.5. Dispor os produtos obedecendo à data de validade, sendo que os produtos com data de validade mais próxima devem ser posicionados a serem consumidos em primeiro lugar;
- 4.4.17.1.6. Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-os por ocasião do recebimento; as embalagens de bebidas deverão ser limpas e desinfetadas antes de refrigeradas.
- 4.4.17.1.7. Observar, constantemente, a data de validade dos produtos e desprezar produtos vencidos;
- 4.4.17.1.8. Identificar todos os alimentos armazenados, sendo que na impossibilidade de se manter o rótulo original do produto, as informações deverão ser transcritas em etiquetas, de acordo com a legislação pertinente e conter a data de abertura do produto e validade após a abertura;
- 4.4.17.1.9. Depois de abertos os alimentos deverão ser transferidos da embalagem original e acondicionados em recipientes higienizados, adequados para cada tipo de alimento, atóxicos, cobertos e devidamente identificados com etiquetas contendo o nome do alimento, a data de abertura da embalagem, data de validade após abertura e demais informações de acordo com a legislação vigente;
- 4.4.17.1.10. Os sacos plásticos apropriados ou os papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos devem ser atóxicos, de uso único e exclusivo para este fim e jamais devem ser reaproveitados;
- 4.4.17.1.11. Armazenar os diferentes gêneros alimentícios nas unidades refrigeradas, respeitando a seguinte disposição: Alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores. Os semiprontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio. O restante como, produtos crus e outros, nas prateleiras inferiores. Todos os alimentos deverão estar separados entre si.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

4.4.17.1.12. Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos, respeitando temperatura e tempo de armazenamento;

4.4.17.1.13. No descongelamento os alimentos deverão ser mantidos refrigerados a 4°C ;

4.4.17.1.14. É proibido recongelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;

4.4.17.1.15. Programar o uso das carnes congeladas para que, após o seu descongelamento, estas somente sejam armazenadas sob refrigeração até 4°C por, no máximo, 72 horas para bovinos e aves e, por até 24 horas para os pescados;

4.4.17.1.16. Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente para cada alimento;

4.4.17.1.17. Os produtos destinados à devolução deverão ser colocados em locais apropriados, devidamente identificados;

4.4.17.1.18. Os descartáveis, produtos e materiais de limpeza e higiene deverão ser fornecidos pela CONTRATADA e deverão ser armazenados à temperatura ambiente, em locais adequados. Os produtos de limpeza deverão ser armazenados separados dos produtos alimentícios, em locais diferentes, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos.

4.4.17.1.19. As matérias-primas, os ingredientes, as embalagens e outros produtos devem ser armazenados em local limpo, organizado, ventilado, sem receber luz solar direta, livre de entulho ou material tóxico, e de acordo com as características intrínsecas do alimento e as recomendações do produtor. Armazenar separadamente dos alimentos, os materiais de limpeza, embalagens e descartáveis.

4.4.17.1.20. As embalagens, provenientes diretamente do fabricante ou produtor, utilizadas para o acondicionamento de peixes salgados e secos e alguns tipos de frutas, devem apresentar rotulagem e ser armazenadas em equipamento de refrigeração exclusivo. Na impossibilidade, as mesmas devem ser separadas dos demais produtos. Ficam vetados outros tipos de caixas de madeira nas áreas de armazenamento.

4.4.17.1.21. Os alimentos, ou recipientes com alimentos, não devem estar em contato direto com o piso. As matérias primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, prateleiras e ou estrados, estando estes obrigados a manter distâncias necessárias do forro, das paredes e do piso, para garantir adequada ventilação, limpeza e quando for o caso, a desinfecção do local ou a circulação de pessoas. Os paletes, prateleiras e ou estrados devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

4.4.17.1.22. Os produtos reprovados na recepção com temperaturas impróprias ou com prazo de validade vencido, inclusive aqueles destinados para devolução ao fornecedor, devem ser identificados, colocados em local apropriado e fora da área de produção. Não é permitido comercializar e utilizar alimentos com embalagens que apresentem sujidades, rasgadas e/ou furadas; latas amassadas, com ferrugem e/ou estufadas.

4.4.17.1.23. Matérias primas e ingredientes que sofrerem fracionamento ou forem transferidos de suas embalagens originais, devem ser manipulados com utensílio exclusivo e acondicionados em recipientes adequados, identificados com o rótulo original, ou através de etiquetas contendo: nome do fornecedor ou do fabricante, nome e marca do produto, modo de conservação, prazo de validade e data de transferência.

4.4.17.1.24. Alimentos preparados crus, manipulados, parcialmente cozidos, ou prontos para o consumo, devem ser armazenados sob refrigeração, protegidos e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade.

4.4.17.1.25. Acondicionar alimentos destinados à refrigeração em volumes que permitam adequado resfriamento do centro geométrico do produto. Quando houver necessidade de armazenar diferentes alimentos num mesmo refrigerador, aqueles prontos ao consumo devem estar dispostos nas prateleiras superiores, os pré-preparados nas prateleiras do meio e os produtos crus nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos. O refrigerador deve estar regulado para o alimento que necessitar a temperatura mais baixa.

4.4.17.1.26. As temperaturas de armazenamento de produtos sob congelamento e sob refrigeração devem obedecer às recomendações dos fabricantes indicadas nos rótulos. Na ausência destas informações e para alimentos preparados no estabelecimento devem ser usadas às recomendações das tabelas a seguir:

Tabela : Temperaturas e recomendações

	TEMPERATURA RECOMENDADA (GRAUS CELSIUS)	PRAZO DE VALIDADE
PRODUTOS CONGELADOS	0 a -5 (entre zero e 5 graus negativos)	10 dias
	- 6 a -10 (entre seis e 10 graus negativos)	20 dias
	-11 a -18 (entre onze e dezoito graus negativos)	30 dias
	< - 18 (menor que dezoito graus negativos)	90 dias



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

Tabela: Temperaturas e recomendações

PRODUTOS REFRIGERADOS	TEMPERATURA RECOMENDADA (GRAUS CELSIUS)	PRAZO DE VALIDADE
Pescados e produtos manipulados crus	Máximo 2°C (dois graus)	03 dias
Pescado pós-cozção	Máximo 2°C (dois graus)	01 dias
Alimentos pós-cozção, exceto pescado	Máximo 4°C (quatro graus)	03 dias
Carnes bovina e suína, aves, entre outras, e seus produtos manipulados crus	Máximo 4°C (quatro graus)	03 dias
Espeto misto, bife role, carne empanadas cruas e preparações com carne moída	Máximo 4°C (quatro graus)	02 dias
Frios e embutidos, fatiados, picados ou moídos	Máximo 4°C (quatro graus)	03 dias
Maionese e misturas de maionese com outros alimentos	Máximo 4°C (quatro graus)	02 dias
Sobremesas e outras preparações com laticínios	Máximo 4°C (quatro graus)	03 dias
Demais alimentos preparados	Máximo 4°C (quatro graus)	03 dias
Produtos de panificação e confeitaria com coberturas e recheios, prontos para o consumo	Máximo 5°C (cinco graus)	05 dias
Frutas, verduras e legumes higienizados fracionados ou descascados; sucos e polpas de frutas	Máximo 5°C (cinco graus)	03 dias
Leite e derivados	Máximo 7°C (sete graus)	05 dias
Ovos	Máximo 10°C (dez graus)	07 dias

4.4.17.1.27. Os alimentos expostos para o consumo imediato devem obedecer aos critérios de tempo x temperatura, apresentados na tabela a seguir. Os alimentos que não observarem esses critérios devem ser desprezados.

Tabela: Tempo x temperatura



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

TEMPERATURA EM °C (no centro geométrico)	TEMPO DE EXPOSIÇÃO (em horas)
Alimentos quentes acima de 60°C	Máximo 6 horas
Alimentos quentes abaixo de 60°C	Máximo 1 hora
Alimentos frios até 10°C	Máximo 4 horas
Alimentos frios entre 10 e 21°C	Máximo 2 horas

4.4.17.1.28. Produtos crus, ou minimamente processados, ou que exalem odor, ou exsudem devem ser armazenados em equipamentos diferentes dos produtos termicamente processados. Não estocar os alimentos sob condensadores e evaporadores das câmaras frigoríficas, para evitar a contaminação.

4.4.17.1.29. Os equipamentos de refrigeração e freezers devem apresentar-se em bom estado de conservação e higiene e adequados quanto ao volume de produto armazenado. É proibido desligá-los com objetivo de economizar energia e deve-se utilizar termômetros de haste de vidro para controlar suas temperaturas.

4.4.17.1.30. Armazenamento de gêneros perecíveis e não perecíveis: Manter os gêneros armazenados em áreas rigorosamente limpas, arrumadas e arejadas; Manter os gêneros armazenados em temperatura condizentes com o seu tipo.

4.4.17.1.31. Não será permitido o armazenamento de gêneros impróprios para consumo, com data de validade vencida e sem a apresentação do rótulo original; Não será permitido o armazenamento dos enlatados oxidados e/ou danificados.

4.4.17.1.32. Não será permitido o armazenamento de gêneros em sua embalagem original como caixas de papelão após a sua abertura;

4.4.17.1.33. Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer outros ingredientes, utilizados na elaboração das refeições, deverão estar em perfeitas condições de higiene e apresentação;

4.4.17.1.34. Todas as sobras de refeição deverão ser descartadas. Não pode de hipótese alguma ter algum tipo de reaproveitamento;

4.4.17.1.35. 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);



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

- d. Leites, derivados e sobremesas à base de leite;
- e. Carnes, peixes e aves crus;
- f. Alimentos cozidos.

4.4.17.1.36. Produtos de limpeza: Deverão ser armazenados em local próprio, separados dos gêneros alimentícios e bem identificados;

4.4.17.1.37. Produtos descartáveis: Não será permitido o armazenamento desses produtos nas suas embalagens originais (caixa de papelão) e deverão ser armazenados em local próprio, separados dos gêneros alimentícios e produtos de limpeza.

4.4.18 Transporte de gêneros e preparações

4.4.18.1. O transporte de gêneros perecíveis e não perecíveis: Os veículos transportadores deverão estar em boas condições de limpeza, revestidos internamente de modo apropriado com juntas vedadas, proporcionando temperatura adequada para os gêneros alimentícios.

4.4.18.2. O transporte interno dos gêneros deverá ser efetuado através de monoblocos/recipientes plásticos, sempre cobertos.

4.4.18.3. Transporte de produtos tóxicos/ contaminantes: Os produtos de limpeza, inseticidas substâncias tóxicas e/ou venenosa, bem como o lixo, não poderão ser transportados em conjunto aos gêneros alimentícios.

4.4.18.4. Transporte de produtos descartáveis. O transporte deverá ser efetuado em embalagens apropriadas.

4.4.18.5. O veículo de transporte de gêneros alimentícios deve ser destinado exclusivamente para esta finalidade.

4.4.19 Distribuição das refeições

4.4.19.1. A distribuição será realizada na forma de porcionamento livre pelo usuário, com exceção do prato principal, suco e sobremesa que poderão ser porcionados pela CONTRATADA.

4.4.19.2. Organizar layout do refeitório que deverá ser planejado para facilitar a distribuição das refeições, o fluxo de usuários e dos funcionários, a reposição dos balcões, o acesso às refresqueiras e ao café, a reposição e devolução dos pratos/ talheres e o trânsito dos resíduos sólidos.

4.4.19.3. Sinalizar o fluxo do percurso correto aos usuários do Restaurante Estudantil, para evitar contrafluxos e congestionamentos.

4.4.19.4. O quantitativo, a distribuição e a reposição de utensílios, de garrafas térmicas, bebedouros de água devem atender a demanda e o fluxo de passagem dos estudantes.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

4.4.19.5. A distribuição das refeições não poderá ser interrompida, mesmo que temporariamente, por debilidade do serviço prestado: insuficiência de mão de obra, equipamentos, utensílios, planejamento inadequado do quantitativo de refeições, entre outras inobservâncias por parte da CONTRATADA.

4.4.19.6. As preparações durante a distribuição 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.

4.4.19.7. Os balcões térmicos de distribuição de alimentos deverão ser apropriados à manutenção das características dos alimentos, tais como temperatura, valor nutricional, sabor, etc.

4.4.19.8. Para as refeições a contratada deverá disponibilizar, em quantidade suficiente, e manter no balcão um molho do tipo vinagrete. Deverão ser disponibilizados também outros temperos como: azeite extra-virgem, vinagre, molho de pimenta, molho inglês, farinha de mandioca, guardanapo de papel, palitos de dentes e sal em sachê durante as refeições.

4.4.19.9. Deve-se 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.

4.4.19.10. O quantitativo de refeições diárias está estimado em x refeições/dia. Esse quantitativo está sujeito a alterações de acordo com a demanda do Restaurante Estudantil, é de total responsabilidade da CONTRATADA o atendimento integral e ininterrupto.

4.4.20 Da limpeza e manutenção preventiva e corretiva

4.4.20.1. 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.

4.4.20.2. 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.

4.4.20.3. 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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

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.

4.4.20.4. 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;

4.4.20.5. 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.

4.4.20.6. 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.

4.4.20.7. 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.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

Em seguida, deverão ser depositados em contêineres com tampas, sendo posteriormente transportados para as áreas onde exista coleta pública diária.

4.4.20.8. Para instalação e funcionamento dos restaurantes e das lanchonetes nas áreas objeto da cessão, a CONTRATADA deverá observar a legislação aplicável, bem como obter todas as licenças e alvarás necessários.

4.4.20.9. Os serviços contratados deverão guardar perfeita compatibilização com as especificações e condições constantes no edital e seus anexos.

4.4.21 Dos locais e horários de funcionamento

UNIDADE	ENDEREÇO
Campus João Pessoa	Avenida Primeiro de Maio, 720 Jagaribe João Pessoa - PB CEP: 58015-435

UNIDADE	ENDEREÇO
Campus Cabedelo	Rua Santa Rita de Cássia, 1900 Jardim Camboinha Cabedelo - PB CEP: 58.103-772

UNIDADE	ENDEREÇO
Campus Monteiro	Acesso Rodovia PB 264, S/N Vila Santa Maria Monteiro - PB CEP: 58.500-000

UNIDADE	ENDEREÇO
Campus Patos	ROD. PB 110 Alto da Tubiba Patos - PB CEP: 58.700-000

UNIDADE	ENDEREÇO
----------------	-----------------



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

Campus Picuí	Acesso Rodovia PB-151, S/N Cenecista Picuí - PB CEP: 58.187-000
--------------	--

UNIDADE	ENDEREÇO
Campus Princesa Isabel	Acesso Rodovia PB-426 Sítio Barro Vermelho, S/N Zona Rural Princesa Isabel – PB CEP: 58.755-000

4.4.21.1. 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.

4.4.21.2. O Restaurante Estudantil deverá funcionar das 07h30min às 20h30min, de segunda à sexta-feira, e das 07h30min às 13h30min aos sábados, durante os semestres letivos.

4.4.21.2.1. Os horários de funcionamento poderão ser revistos, a qualquer tempo, conforme necessidade da CONTRATANTE.

4.4.21.3. 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.

4.4.21.4. De segunda à sexta-feira o fornecimento das refeições deverá ser efetuado no Restaurante Estudantil nos seguintes horários:

- a. *Desjejum (Lanche da Manhã) das 7h30min às 9h00min;*
- b. *Almoço das 11h00min às 14h00min;*
- c. *Lanche da Tarde das 15h00min às 16h30min;*
- d. *Jantar das 17h30min às 20h00min.*
- e. *Lanche da Noite das 20h00min às 20h30min*

4.4.21.5. 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.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

4.4.21.6. A critério da CONTRATADA, os horários previstos poderão ser alterados, desde que autorizados pelo CONTRATANTE.

4.4.22 Dos recursos humanos – pessoal técnico, operacional e administrativo

4.4.22.1. 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.

4.4.22.2. 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).

4.4.22.3. A partir da estimativa demonstrada, os funcionários deverão ser distribuídos proporcionalmente (MEZOMO, I.F. de B. O Serviço de Nutrição; Administração e Organização. São Paulo, CEDAS, 1983, adaptado) nas três unidades de execução contratual, Paricarana, Cauamé e Murupu.

4.4.22.4. 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).

4.4.22.5. Os funcionários da CONTRATADA deverão estar habilitados a executar com eficiência, organização e presteza todos os trabalhos concernentes à atividade a ser desenvolvida.

4.4.22.6. 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.

4.4.22.7. 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.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

4.4.22.8. 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, condicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem, reembalagem, fracionamento e comercialização de alimentos.

4.4.22.9. 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;
- 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; e
- g. Elaborar Manual de Boas Práticas compatível com a realidade do processo de produção de alimentos de cada campus.

4.4.22.10. 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.

4.4.22.11. Os funcionários da CONTRATADA, quando em serviço, deverão manter-se sempre asseados, fardados e portando crachá de identificação com foto recente.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

4.4.22.12. 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.

4.4.22.13. 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.

4.4.22.14. 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.

4.4.22.15. 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.

4.4.22.16. 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 desta licitação;

4.4.22.17. 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.

4.4.22.18. 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.

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

5.1. Trata-se de serviço comum, de caráter continuado e sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

- 5.2. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto n° 9.507, de 21 de setembro de 2018, não se constituindo em quaisquer das atividades, previstas no art. 3° do aludido decreto, cuja execução indireta é vedada.
- 5.3. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

6.1. Conforme Estudos Preliminares, os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

6.1.1 Serviço continuado, sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva;

6.2. Conforme Estudos Preliminares, os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

6.2.1 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 trajés adequados aos seus representantes e EPIs, 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.

6.2.2 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.

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

6.2.4 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.

6.2.5 A CONTRATADA deverá comprovar, na etapa de julgamento da proposta, que possui nutricionista no quadro de funcionários, com o devido registro no CRN da Paraíba, ou assinar



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

declaração comprometendo-se a contratar e comprovar a contratação no ato da assinatura do contrato.

6.2.6 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 Respectivos estados e normativas do Ministério do Trabalho.

6.2.7 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.

6.2.7.1. 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.

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

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

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

6.2.8.3. 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.

6.2.9 São requisitos de qualificação técnica:

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

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

6.2.9.3. 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. 5, de 2017;

6.2.9.4. 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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

anos serem ininterruptos, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

6.2.9.5. 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. 5/2017.

6.2.9.6. 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. 5/2017.

6.2.9.7. 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:

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

6.2.9.9. Alvará da Vigilância Sanitária em vigência;

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

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

6.2.10 Da justificativa acerca da natureza continuada do serviço:

6.2.10.1. 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.

6.2.10.2. 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.

6.2.10.3. Ressalta-se que prestação do serviço aqui estudado não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração Contratante,



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize personalidade e subordinação direta.

6.3. Além dos pontos acima, o adjudicatário deverá apresentar declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço como requisito para celebração do contrato.

6.3.1 Duração inicial do contrato de prestação de serviços de natureza continuada:

6.3.1.1. A vigência inicial do contrato será de 12 (doze) meses, podendo ter a sua duração prorrogada por sucessivos períodos de 12 (doze) meses, nos termos do artigo 57, II, da lei n.º 8.666/1993, até o limite máximo de 60 (sessenta) meses, com vistas à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Administração.

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

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

6.3.3 Soluções de mercado que atendam aos requisitos específicos:

6.3.3.1. 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 manutenção predial observados na Administração Pública, podemos destacar os seguintes tipos:

6.3.3.1.1. 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.

6.3.3.1.2. 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;

6.3.3.1.3. 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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

dispõem de infraestrutura para a preparação e comercialização de refeições no próprio local onde serão consumidos as refeições.

6.3.3.1.4. 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;

6.3.3.1.5. 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.

6.3.4 Quanto a possíveis fornecedores, em pesquisa no Painel de Preços, de contratações de serviços objeto da presente contratação, identificamos, pelo menos, 10 (dez) pregões finalizados, conforme tabela a seguir:

ORDEM	ÓRGÃO	UASG	PREGÃO	OBJETO
1	INSTITUTO FEDERAL DE RORAIMA – CAMPUS BOA VISTA	158350	20/2022	<i>Contratação de Pessoa Jurídica especializada para a produção e distribuição de refeições (café, almoço, lanche e janta), preparadas e servidas nas dependências do Restaurantes do IFRR - Campus Boa Vista e Amajari, cumulada com a concessão onerosa de uso dos respectivos espaços, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos..</i>
2	UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ	153045	20/2022	<i>Contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições prontas: desjejum, almoço e jantar para a comunidade universitária da Universidade Federal do Ceará nos Campi de Fortaleza, de segunda à sexta-feira durante o período letivo, de acordo com o calendário aprovado pelo Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão - CEPE, incluindo o período de férias, além de outros fornecimentos, de acordo com solicitação prévia.</i>



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

3	INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS - CAMPUS SATUBA	158382	1/2022	Contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições diárias, para atendimento, exclusivo, aos alunos beneficiados pela Assistência Estudantil, e a comercialização de alimentação aos demais membros da comunidade acadêmica, vinculada à concessão onerosa de espaço público do INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS – CAMPUS SATUBA.
4	SECRETARIA ESPECIAL DE SAÚDE INDÍGENA – DISTRITO SANITÁRIO ESPECIAL INDÍGENA - TO	257054	006/2022	Contratação de empresa especializada na prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação, visando à elaboração e fornecimento de 06 (seis) tipos de refeições destinadas à pacientes indígenas (adultos e infantis), e seus respectivos acompanhantes incluindo fórmulas nutricionais fim de atender as necessidades da CASAI de Gurupi-TO, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Instrumento Convocatório e seus anexos.
5	FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO MARANHÃO	154041	08/2022	O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a contratação de empresa especializada para o preparo e fornecimento de refeições, nas instalações da Universidade Federal do Maranhão (UFMA), Campus Bacabal.
6	PREFEITURA MUNICIPAL DE CAETITÉ - BA	983403	26/2022	Registro de preços para futura e eventual contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições (desjejum, lanche, almoço, janta e dietas), destinado a atender demanda da Secretaria Municipal de Saúde do município de Caetité-Ba.
7	FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO AMAZONAS	154039	20/2021	Contratação de empresa especializada para prestação de serviços continuados de produção, transporte e distribuição de refeições, e exploração de serviço de cantina/lanchonete mediante concessão administrativa onerosa de uso de espaço físico do Instituto de Natureza e Cultura da Universidade Federal do Amazonas em Benjamin Constant/AM, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas em edital e anexos.
8	UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA	153065	49/2021	Contratação de empresa especializada para a prestação de Serviços de Preparo e Distribuição de Refeições (desjejum, almoço e jantar).
9	DEPEN – DIRETORIA EXECUTIVA - MJ	200326	15/2022	Contratação de empresa especializada para prestação de serviços continuados de preparação e fornecimento de alimentação, mediante o regime de execução indireta para atender as necessidades da Penitenciária Federal em Campo Grande/MS.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

10	SECRETARIA ESPECIAL DE SAÚDE INDÍGENA – DISTRITO SANITÁRIO ESPECIAL INDÍGENA - XINGU	257041	14/2022	Contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de fornecimento de até 07(sete) refeições diárias prontas destinadas aos pacientes (adultos e infantis), seus respectivos acompanhantes hospedados e/ou de passagem pelas CASAI'S de Canarana-MT, Querência-MT e Extensão, Gaúcha do Norte-MT e Sinop-MT, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Edital e seus anexos.
----	--	--------	---------	---

6.3.5 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”.

6.3.6 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.

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

6.4. Declaração do licitante de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a execução dos serviços.

6.5. As obrigações da Contratada e Contratante estão previstas neste Termo de Referência.

7. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

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

7.1.1.1. 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:

7.1.1.1.1. 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)

7.1.1.1.2. Lei n.º 8.666/93:

Art. 3º A licitação destina-se a garantir a observância do princípio constitucional da isonomia, a seleção da proposta mais vantajosa para a administração e a **promoção do desenvolvimento nacional sustentável** e será processada e julgada em estrita conformidade com os princípios básicos da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da igualdade, da publicidade, da probidade



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

administrativa, da vinculação ao instrumento convocatório, do julgamento objetivo e dos que lhes são correlatos. (Redação dada pela Lei n.º 12.349, de 2010). **(grifo nosso)**.

7.1.1.1.3. Lei n.º 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.

7.1.1.1.4. Instrução Normativa n.º 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 n.º 48.138, de 8 de outubro de 2003;
- c) Observe a Resolução CONAMA n.º 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 n.º 6, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto n.º 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 n.º 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.

7.1.1.1.5. Decreto n.º 7.746, de 5 de junho de 2012:

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;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

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.

8. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO

8.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 08:00 horas às 17:00 horas, previamente agendada através dos seguintes e-mail, conforme campus de interesse:

UNIDADE	E-MAIL
Campus João Pessoa	licitacao.jpa@ifpb.edu.br
Campus Cabedelo	mario.rachman@ifpb.edu.br
Campus Monteiro	licitacao.monteiro@ifpb.edu.br
Campus Patos	licitacao.patos@ifpb.edu.br
Campus Picuí	compras.picui@ifpb.edu.br
Campus Princesa Isabel	compras.princesa@ifpb.edu.br

8.2. O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.

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

8.3. Por ocasião da vistoria, ao licitante, ou ao seu representante legal, poderá ser entregue CD-ROM, "pen-drive" ou outra forma compatível de reprodução, contendo as informações relativas ao objeto da licitação, para que a empresa tenha condições de bem elaborar sua proposta.

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

8.5. A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

9. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

9.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

9.1.1 Rotinas de Execução

9.1.1.1. Realização da Reunião Inicial

9.1.1.1.1. 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.

9.1.1.1.2. Na reunião inicial, o CONTRATANTE repassará as informações das área(s) física(s) e instalações próprias da CONTRATANTE necessárias para execução dos serviços descritos neste Termo de Referência.

9.1.1.1.3. A reunião inicial deverá ser convocada para promover os seguintes objetivos principais:

9.1.1.1.3.1. Apresentar os recursos dos ambientes da CONTRATANTE.

9.1.1.1.3.2. Apresentar e sanar dúvidas sobre a sistemática de execução e gestão dos serviços.

9.1.1.1.3.3. Apresentar o Preposto da CONTRATADA, informando o número de telefone e e-mail de contato do Preposto designado.

9.1.1.1.3.4. Apresentar o Gestor do Contrato e os Fiscais do CONTRATANTE.

9.1.1.1.3.5. Apresentar lista dos profissionais da CONTRATADA já designados para atendimento ao contrato, a fim de cadastramento e permissão de acesso às instalações da CONTRATANTE.

9.1.1.1.3.6. Identificação da necessidade e agendar oficinas para capacitação de pessoal a ser ministrada pela CONTRATADA, necessário à prestação dos serviços contratados, a partir de documentação entregue e de esclarecimentos fornecidos pelo CONTRATANTE.

9.1.1.1.4. Como resultado da reunião inicial, será elaborada uma Ata de Reunião que deverá ser aprovada por todos os participantes.

9.1.1.1.5. O Representante legal e o Preposto da CONTRATADA deverão assinar o termo de contrato e demais documentos relativos a execução contratual.

9.1.1.2. Descrição dos eventos de período de ambientação

9.1.1.2.1. Os primeiros 60 (sessenta) dias após a assinatura do contrato serão considerados como Período de Adaptação e Ajustes, durante o qual a CONTRATADA deverá proceder a todos os ajustes que se mostrarem necessários para a execução dos serviços, dos processos internos, etc., de modo a assegurar a execução satisfatória dos serviços.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

9.1.1.2.2. Durante o Período de Adaptação e Ajustes os resultados esperados e os Indicadores de Níveis Mínimos de Serviços deverão ser implementados gradualmente, de modo a permitir à CONTRATADA realizar a adequação de seus serviços e alcançar, ao término desse período, o desempenho requerido.

9.1.1.2.3. Durante o Período de Adaptação e Ajustes os instrumentos utilizados para a mensuração do nível de atendimento dos serviços contratados, os Indicadores de Níveis Mínimos de Serviço - INMS, serão apurados para fins de histórico e a CONTRATADA será beneficiada com a não incidência de glosas previstas por níveis mínimos de serviço, com exceção do indicador de prazo máximo de início de execução.

9.1.1.3. Procedimentos para encaminhamento e controle de solicitações

9.1.1.3.1. A Ordem de Serviço é o instrumento formal pelo qual o CONTRATANTE abre solicitação de serviço para a CONTRATADA, sendo assim o instrumento administrativo legal que autoriza a prestação do serviço e que servirá de consulta base para fins de recebimento provisório, definitivo e faturamentos.

9.1.1.3.2. A Ordem de Serviço será emitida, executada, monitorada, controlada e encerrada em conjunto pelo CONTRATANTE e a CONTRATADA.

9.1.1.3.3. Será emitida 1 (uma) Ordem de Serviço para cada contrato celebrado, independente da CONTRATADA ser a vencedora de mais de um lote.

9.1.1.3.4. A Ordem de Serviço será elaborada e assinada pelo Fiscal Requisitante, revisada e assinada pelo Gestor de Contrato e recebido pelo Preposto da CONTRATADA.

9.1.1.3.5. As Ordens de Serviço serão emitidas no intuito de atender as necessidades do serviço, devendo, contudo, manter as informações mínimas necessárias para sua execução, sendo proposto por qualquer das partes, entretanto sua alteração ficará a critério do CONTRATANTE.

9.1.1.4. Forma de execução e acompanhamento dos serviços

9.1.1.4.1. Durante a vigência do contrato, os serviços serão disponibilizados de forma contínua mensalmente pela CONTRATADA, realizando todas as tarefas enunciadas neste presente Termo de Referência.

9.1.1.4.2. Poderão ser realizadas reuniões gerenciais e técnicas periódicas a critério da CONTRATANTE, para planejamento e execução de tarefas com vistas à melhoria do ambiente instalado.

9.1.1.4.3. Os relatórios mensais serão disponibilizados pela CONTRATANTE, onde a CONTRATADA deverá apor o seu ateste.

9.1.1.5. Locais de execução dos serviços



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

UNIDADE	ENDEREÇO
Campus João Pessoa	Avenida Primeiro de Maio, 720 Jaguaribe João Pessoa - PB CEP: 58015-435

UNIDADE	ENDEREÇO
Campus Cabedelo	Rua Santa Rita de Cássia, 1900 Jardim Camboinha Cabedelo - PB CEP: 58.103-772

UNIDADE	ENDEREÇO
Campus Monteiro	Acesso Rodovia PB 264, S/N Vila Santa Maria Monteiro - PB CEP: 58.500-000

UNIDADE	ENDEREÇO
Campus Patos	ROD. PB 110 Alto da Tubiba Patos - PB CEP: 58.700-000

UNIDADE	ENDEREÇO
Campus Picuí	Acesso Rodovia PB-151, S/N Cenecista Picuí - PB CEP: 58.187-000

UNIDADE	ENDEREÇO
Campus Princesa Isabel	Acesso Rodovia PB-426 Sítio Barro Vermelho, S/N Zona Rural Princesa Isabel – PB CEP: 58.755-000



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

9.1.1.6. Documentação mínima exigida e Mecanismos formais de comunicação

9.1.1.6.1. Serão considerados como Mecanismos de Comunicação os documentos utilizados para prover a comunicação entre o CONTRATANTE e a CONTRATADA, as ferramentas, sejam elas informatizadas ou não, utilizadas para suportar a prestação dos serviços e a gestão do contrato e os registros e dados administrados nestas ferramentas.

9.1.1.6.2. Os Mecanismos de Comunicação relacionados neste Termo de Referência, terão validade legal para fins de aferição de resultados, comprovação, contestação, pagamentos, entre outros.

9.1.1.6.3. A critério do CONTRATANTE, outros instrumentos, negociados previamente com a CONTRATADA, poderão ser exigidos para melhorar a comunicação e a fiscalização do contrato.

9.1.1.7. Prazo de execução

9.1.1.7.1. O prazo de execução, inicial, do contrato será de 12 meses, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos até o limite máximo de 60 (sessenta) meses, conforme art. 57, Inciso II da Lei nº 8.666/1993.

9.1.1.7.1.1. Os serviços deverão ser executados de acordo com o calendário escolar do exercício em vigência, levando sempre em consideração o Calendário Escolar de 200 dias letivos.

9.1.1.8. Dias e horários para execução dos serviços:

9.1.1.8.1. O Restaurante Estudantil deverá funcionar das 07h30min às 20h30min, de segunda à sexta-feira, e das 07h30min às 13h30min aos sábados, durante os semestres letivos.

9.1.1.8.1.1. Fica à critério da CONTRATADA o funcionamento do restaurante estudantil e o fornecimento de refeições nos períodos de férias, recessos escolares e paralisações. Nestes períodos a CONTRATANTE não pagará nenhuma refeição à CONTRATADA.

9.1.1.8.2. O horário de carga e descarga de alimentos e demais mercadorias deverá ser realizado, preferencialmente, das 7h00min às 11h00min e das 14h00min às 16h00min.

9.1.1.8.3. A CONTRATADA deverá manter o fluxo contínuo de refeições, evitando interrupções que prejudiquem os horários de aula.

9.1.1.8.4. Fazem parte da comunidade acadêmica da instituição, que poderão utilizar as dependências do Restaurante Estudantil:

- i. Alunos dos cursos de ensino médio integrado, com identificação do estudante;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

- ii. Alunos dos cursos Técnicos Concomitantes ou Subsequentes ao Ensino Médio, com identificação do estudante;
- iii. Alunos do ensino superior, com identificação do estudante;
- iv. Servidores públicos da instituição, com identificação funcional;
- v. Trabalhadores terceirizados, com identificação funcional;
- vi. Público em Geral que transitem pela instituição;

9.1.1.9. Gratuidades e pagantes

9.1.1.9.1. 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.

9.1.1.9.2. Os demais grupos pertencentes à comunidade acadêmica da instituição, não terão suas refeições subsidiadas pela CONTRATANTE, devendo, os mesmos, custearem, as suas próprias custas, as despesas com sua alimentação.

9.2. A execução dos serviços será iniciada em até 30 (dias) após a assinatura do termo de contrato e do recebimento da ordem de serviço.

10. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

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

10.2. As necessidades de equipamentos de cozinha e refeitório, deverá contemplar no mínimo:

ITEM	QUANTIDADE
BALANÇA ELETRÔNICA DIGITAL EMPACOTADORA 15 kg - Especificações técnicas: Material: Gabinete em plástico ABS injetado. Prato em aço inox. Voltagem (Volts): 220 ou bivolt. Capacidade mínima (kg): 15. Características: Proteção contra interferências e sobrecargas. Função de pré-empacotamento (fixação da tara e do preço por quilo entre as pesagens). Acumulador diário de preço. Comercialização de produtos por peso e por unidade. Imprime data de embalagem e de validade. Compatível com diversos microterminais, ECF-PDV (Impressoras Fiscais), ECF-MR e sistemas de automação. Outras informações:	1



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

Inmetro: em conformidade com a portaria 236/94 e classe III. Aplicação: usos diversos no comércio varejista. Dimensões aproximadas (cm): 37 x 70 x 36. Prato 36 x 25. Peso aproximado (kg): 3,6. De qualidade equivalente ou superior à(s) marca (s): SERIAL PRIX-III TOLEDO	
LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL BASCULANTE 25 LITROS - Material: Aço inóx. Voltagem (Volts): 220. Capacidade do copo (l): 25. Potencia mínima CV(HP): 1,5. Velocidades (RPM): 3.200. Características: Tipo basculante. Aplicação: Triturar produtos alimentares diversos com adição de líquido. Dimensões aproximadas +/- 10% (m): 120 x 100 x 40. Peso aproximado (kg): 23. De qualidade equivalente ou superior à(s) marca (s): METVISA LQ25	1
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 (juliene) – 2.5 mm, disco desfiador quadrado (juliene) 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 ondulador 2 mm, disco fatiador ondulador 3 mm, disco fatiador ondulador 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, cenora, 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
PURIFICADOR DE ÁGUA 4,5 L/H - Voltagem (Volts): 220. Potência aproximada (Watts): 100. Capacidade mínima (volume): 2 litros de água gelada. Classificação energética: A. Faixa de temperatura (° C): 8. Desempenho mínimo: Refrigera 4 litros/hora. Características: Dupla filtração, capaz de reter impurezas maiores que 5 micras. Reduz o cloro, odores sabores. Sistema pressurizado, com reservatório de água hermético. Outras	1



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

informações: Serve água gelada ou natural. Dimensões aproximadas (cm): 45x40x30. Peso aproximado (kg): 14.	
CHAPA ELÉTRICA CHURRASQUEIRA E SANDUICHEIRA PROFISSIONAL - Material: Aço Inox Escovado. Voltagem (Volts): 220. Potência aproximada (Watts): 1600. Consumo de energia aproximado (kW/Hora): 1,6. Características: Uso profissional. Chapa em aço laminado. Pés de borrachas. Botões em blaquelite na cor preta. Com prensa de sanduiche. Resistência blindada. Aplicação: Uso em restaurantes. Dimensões aproximadas +/- 10% (cm): 60 X 45. Peso aproximado (kg): 9.	1
FOGÃO INDUSTRIAL EXTRA INOX 30X30 6 BOCAS E FORNO A GÁS - Material: Estrutura em aço inox 430 escovado. Grelha das mesas e queimadores em ferro fundido. Características: Aquecimento a Gás. 6 Bocas (3 queimadores simples e 3 duplos). Grelhas de aproximadamente 30x30cm. Mesa com perfil 5cm. Forno em aço inox escovado, com a parte interna esmaltada, acompanhada de uma grelha, com dois trilhos de altura e isolamento térmico em lã de rocha. Itens inclusos: Aplicação: restaurantes industriais. Dimensões aproximadas +/- 10% (cm): 108 x 74 x80. Peso aproximado (kg): 136. De qualidade equivalente ou superior à(s) marca (s): VENÂNCIO EI6F	1
FORNO MICROONDAS 30 LITROS - Especificações técnicas: Voltagem (Volts): 220 V. Potência aproximada (Watts): 800. Capacidade mínima (volume): 30 litros. Classificação energética A. Características: controles pré-programados, menu brasileiro, menu light, menu infantil, descongelamento, minha receita, manter aquecido. Aplicação: Uso doméstico.	1
FREEZER HORIZONTAL 540 LITROS - Especificações técnicas: Voltagem (Volts): 220. Capacidade mínima (volume): 540 litros. Classificação energética: A. Faixa de temperatura: De 2 a 8°C e -18 a -22°C. Características: Tipo horizontal. Com 2 portas. Caixa interna em aço zincado. Com rodízios. Puxadores ergonômicos. Dreno de degelo frontal. Dupla função: freezer e conservador. Fechadura com chave autoexpulsiva. Não contém CFC. Aplicação: conservação de alimentos. Dimensões aproximadas (cm): 140 x 90 x 80 Peso aproximado (kg): 90.	2



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

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
REFRESQUEIRA - Capacidade para 30 litros (02 depósitos de 15 L) sendo indicada para refrigerar sucos, água de coco, caldos, chás, bebidas lácteas e achocolatados, ideais para lanchonetes, escolas, bares e restaurantes.	1
GELADEIRA - Geladeira/Refrigerador 405 Litros Branco 220v.	1
EXPOSITOR FRIO - Balcão Expositor Refrigerado Tradicional Toop 120 2 Placas Tampo Inox Branco Faixas Lateral Azul.	1
ESTUFA - Vitrine Estufa 2 Portas Inox - Dupla 8 Bandejas	1
DEPURADOR DE AR - Descrição: com 2 opções de uso depurador ou exaustor 100 cm. Contendo capacidade de Sucção (m³/h): 550m³/h Modo Depurador; Consumo: 0,142KWh; Dimensional do Motor Embutido (LxAxP em MM): 230x290x220; Dimensões do Depurador (LxAxP em MM): 905x40x335; Filtro: Carvão Ativado; Frequência: 60 Hz; Função: Depurador; Exaustor; Iluminação em Led: Sim; Material do Filtro: Alumínio Metálico Lavável; Painel de Comando: Easy Touch; Potência do Motor: 140W; Potência Lâmpada: 1W (x2); Potência Total: 142W; Ruído: 65 dB; Velocidade de Sucção: 3 Velocidades.	1

10.3. Os móveis, equipamentos e utensílios disponibilizados para uso da empresa em concessão de bens estão descritos no Anexo IV. A CONTRATADA deverá zelar e realizar manutenção preventiva e corretiva sempre que necessário, ou quando solicitado pela CONTRATANTE.

10.4. Os móveis, equipamentos e utensílios que integram os restaurantes estudantis, submetem-se ao regime de Concessão de Uso de Bem Público.

10.5. A cessão de uso da área física dos Restaurantes Estudantil, equipada e mobiliada, vincula-se aos serviços de produção e distribuição de alimentos nas suas dependências, não podendo ter destinação diversa.

10.6. Na assinatura do Contrato, a CONTRATADA assinará Termo de Guarda e Responsabilidade dos bens de propriedade da CONTRATANTE, para uso restrito ao seu cumprimento da execução do objeto contratado, informando os bens ou equipamentos que não serão utilizados pela mesma, se for o caso.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

10.7. As benfeitorias, equipamentos e mobiliários existentes serão utilizados de acordo com a finalidade do objeto desta licitação, respondendo a CONTRATADA, isoladamente, por sua manutenção e preservação, devendo os mesmos, juntamente com a área em que assentam, serem restituídos à CONTRATANTE em condições de uso idênticas às da época do recebimento, ressalvadas as modificações expressamente autorizadas por esta e o desgaste natural do uso.

10.8. Nenhuma modificação, na estrutura física e plantas dos restaurantes serão efetuadas sem prévio e expresso consentimento da CONTRATANTE, mediante apostila ao Contrato, ficando qualquer acréscimo ou melhoria realizada pela CONTRATADA incorporada ao imóvel, sem direito a qualquer indenização ou retenção sobre o mesmo.

10.9. Ao término do contrato os bens listados no Termo de Recebimento, serão devolvidos à CONTRATANTE, mediante recibo firmado conjuntamente com a Gestão do Contrato e a Coordenação de Patrimônio, em condições de uso, ressalvados os desgastes decorrentes do uso regular.

10.10. A CONTRATADA deve fornecer os pratos de louça e talheres totalmente - inclusive cabos - de aço inoxidável e utensílios de cozinha deverão existir em quantidade suficiente para atender a demanda da execução contratual.

10.11. **Será responsabilidade da CONTRATADA a aquisição de outros equipamentos necessários à prestação dos serviços, ainda que não estejam elencados neste Termo de Referência.**

10.12. As instalações, reformas e adaptações que se fizerem necessárias ao funcionamento dos equipamentos, a exemplo de sistemas de exaustão, elétrico, hidráulico e de gás, mediante anuência prévia da CONTRATANTE, serão de responsabilidade da CONTRATADA, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE, ficando o seu acompanhamento e autorização a cargo da CONTRATANTE.

10.13. A inspeção e recarga de extintores dos restaurantes ficarão a cargo da CONTRATADA, comprovada através de relatório atestando a validade da recarga, e envio a gestão do contrato.

10.14. Qualquer dano ou avaria a equipamento e/ou instalações da CONTRATANTE, por culpa ou dolo da CONTRATADA, seus prepostos ou empregados, esta deverá promover, às suas custas, o(s) reparo(s) necessário(s) na(s) instalação(s) danificado(s), bem como a reposição dos equipamentos, no mínimo similar aos danificado(s) e/ou justificar conserto(s) do(s) mesmo(s) devidamente aprovado pela CONTRATANTE.

10.15. A CONTRATADA obriga-se a não instalar no espaço permitido, qualquer equipamento capaz de pôr em risco o imóvel, a integridade física das pessoas, nem produzir interferência nos equipamentos já instalados no(s) Restaurante(s) Estudantil(s) da CONTRATANTE ou em áreas externas.

10.16. A CONTRATADA deverá manter os funcionários devidamente identificados por meio do uso de crachás e uniformizados de forma condizente com o serviço a executar, fornecendo-lhes equipamentos de segurança e ferramentas de trabalho específicas para a condução das atividades fins.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

11. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

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

11.1.1 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.

11.1.2A CONTRATANTE não tem compromisso com a remuneração de uma quantidade mínima diária, semanal ou mensal, cabendo a CONTRATADA prever a sua atividade em função da variação do número de comensais e calendário acadêmico;

11.1.3A CONTRATADA deverá observar:

11.1.3.1. 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.

11.1.3.2. 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.

11.1.4Em busca da promoção do desenvolvimento regional sustentável, cerca de 30% (trinta por cento) dos gêneros alimentícios, preferencialmente, poderão ser oriundos da agricultura familiar e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários que se enquadrem na Lei nº 11.326 de 2006, e que tenham a Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP.

11.1.4.1. Nos termos dos artigos 16 e 17 da Lei nº 12.512, de 2011 e do Decreto 10.880, de 2021, 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 no art. 3 da Lei 11.326/2006, na Lei 12.512/2011 (art. 16), art. 1 do Decreto 8473/2015, art. 4, II, do Decreto n. 10.880/2021 e art. 4 da Resolução GGPAA n. 50/2012 (beneficiários fornecedores); e, ainda, 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 por 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, 10.880/2021 c/c art 4, &1, da Resolução n. 50/2012 (organizações fornecedoras).

11.1.5É de inteira responsabilidade da CONTRATADA atender à demanda de refeições na integralidade do cardápio e especificações técnicas constantes no Termo de Referência.

11.1.6Para garantir o fiel cumprimento do presente Contrato, a CONTRATADA se comprometerá a:



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

11.1.6.1. O serviço da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) do Restaurante Estudantil é de inteira responsabilidade da CONTRATADA com objetivo de atender aos usuários do restaurante com o padrão de alimentação estabelecido neste contrato e sem interrupções na prestação do serviço.

11.1.6.2. Responsabilizar-se, manter, reparar, substituir, complementar e/ou adaptar a edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios cedidos para o adequado funcionamento da UAN dentro da legislação sanitária.

11.1.6.3. As refeições deverão ser produzidas segundo as orientações do Guia Alimentar Brasileiro (BRASIL, 2014), com alimentos in natura ou minimamente processados como base da alimentação. A utilização de óleos, gorduras, sal e açúcar deverá ser em pequenas quantidades, ao temperar e cozinhar alimentos; bem como, deverá ser limitada a oferta de alimentos processados e evitada a de alimentos ultra processados.

11.1.6.4. Garantir a utilização de técnicas corretas de pré-preparo das refeições, de acordo com a moderna Ciência da Nutrição no que diz respeito à Técnica Dietética.

11.1.6.5. Estabelecer controle rigoroso de qualidade para garantir a segurança alimentar, com vistas a evitar riscos à saúde humana por meio de Doenças Transmitidas por Alimentos.

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

11.1.6.7. 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 forma meticulosa e constante.

11.1.6.8. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, com qualidade e tecnologia adequadas, com observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislações.

11.1.6.9. Responsabilizar-se completamente por qualquer inobservância ou omissão na prestação dos serviços objeto do contrato, independentemente da fiscalização exercida pela CONTRATANTE.

11.1.6.10. Prestar pronta informação à CONTRATANTE sobre qualquer ocorrência verificada durante a prestação do serviço.

11.1.6.11. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da CONTRATANTE.

11.1.6.12. Emitir a fatura/nota fiscal, de acordo com o estabelecido em contrato, considerando as refeições e serviços efetivamente fornecidos.

11.1.6.13. Designar um preposto que será o elo entre a CONTRATADA e a CONTRATANTE, para prestar os devidos esclarecimentos e atender às reclamações que por ventura possam surgir durante a vigência do contrato.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

11.1.6.14. Manter sediado junto à CONTRATANTE durante os turnos de trabalho, profissionais capazes de tomar decisões compatíveis com os compromissos assumidos.

11.1.6.15. Manter reuniões periódicas entre a gestão da fiscalização e gestão da empresa para avaliação do contrato e solucionar problemas que por ventura vierem a acontecer.

11.1.6.16. Possuir em seu quadro permanente Nutricionista responsável técnico devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição, que faça explícita referência aos serviços com as características descritas no presente instrumento.

11.1.6.17. Manter no local Alvará de Vigilância Sanitária em vigor, bem como, realizar todas benfeitorias ou solicitações em atendimento às quaisquer exigências dos órgãos fiscalizadores (Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual).

11.1.6.18. Deverá seguir as normas regulamentadoras inerentes à Segurança do Trabalho.

11.1.6.19. Disponibilizar Plano de Trabalho contendo, entre outras, rotinas, manuais técnicas de higienização de equipamentos, manutenção, treinamento da equipe, normas funcionais e cronograma de execução das atividades.

11.1.6.20. Selecionar e preparar rigorosamente os empregados que irão prestar os serviços, tendo funções profissionais legalmente registradas em suas carteiras de trabalho.

11.1.6.21. Fornecer pessoal treinado e qualificado para a realização dos serviços contratados, assim como realizar reciclagens e treinamentos periódicos, visando o melhor desempenho das tarefas técnicas e atendimento ao público. A equipe técnica deverá ser aprovada pela fiscalização do contrato.

11.1.6.22. Manter disciplina nos locais dos serviços, retirando no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas após notificação, qualquer empregado considerado com conduta inconveniente pela CONTRATANTE.

11.1.6.23. O fornecimento e cuidado com os uniformes são de responsabilidade da CONTRATADA, os quais deverão ser trocados diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento.

11.1.6.24. Fornecer anualmente os seguintes uniformes completos para cada funcionário da equipe operacional:

- a. 05 (cinco) uniformes básicos a cada um de seus empregados composto por blusa em malha de algodão, calça em brim, meias;
- b. 02 (dois) Aventais de courvim;
- c. 01 (uma) bota ou sapato específico para uso em cozinha industrial;
- d. as copeiras deverão ter a mais 02 (dois) aventais para servir as refeições.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

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

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

- a. 03 (três) jalecos em tecido leve;
- b. 03 (três) camisas manga curta em tecido leve;
- c. 03 (três) calças de alfaiataria em tecido leve;
- d. 01 sapato específico para uso em cozinha industrial.

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

11.1.6.28. 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.

11.1.6.29. 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.

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

11.1.6.31. 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.

11.1.6.32. 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.

11.1.6.33. Deverá disponibilizar protetores auriculares, óculos de proteção, capotes para câmaras frias (caso necessário), aventais de proteção térmica, luvas térmicas e de malha de aço de acordo com as funções exercidas, entre outros que se fizerem necessários.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

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

11.1.6.35. Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados, acidentados ou com mal súbito. Manter caixa de primeiros-socorros constantemente abastecida.

11.1.6.36. Responsabilizar-se por qualquer prejuízo que seus empregados causarem ao patrimônio da CONTRATANTE, a terceiros e ao meio ambiente, decorrente de ação e/ou omissão culposa ou dolosa, procedendo imediatamente aos reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus decorrente.

11.1.6.37. Arcar com todos os ônus trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e tributários, resultantes da execução do contrato objeto da presente licitação, independentemente da regularidade dos pagamentos efetuados pelo IFPB.

11.1.6.38. As remunerações deverão ser norteadas pelos Acordos Coletivos ou Convenções Coletivas de Trabalho das respectivas categorias, respeitando impreterivelmente a data base e a qualificação dos funcionários.

11.1.6.39. Fornecer mensalmente, anexando juntamente com a nota fiscal/fatura, os comprovantes de regularidade fiscais e trabalhistas através da certidão regularizada ou consulta on-line ao SICAF.

11.1.6.40. Substituir, sempre que exigido, independente de justificativa da CONTRATANTE, qualquer empregado cuja atuação, permanência e/ou comportamento, sejam julgados prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios à disciplina da CONTRATANTE ou ao Interesse do Serviço Público.

11.1.6.41. Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase de licitação.

11.1.6.42. 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.

11.1.6.43. 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.

11.1.6.44. 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.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

11.1.6.45. 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.

11.1.6.46. A cozinha industrial deverá estar adequada para possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a 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 por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada;

11.1.6.47. O armazenamento de alimentos pré-preparados ou preparado não deverá em hipótese nenhuma compartilhar espaço com outros alimentos;

11.1.6.48. Realizar dedetização, desratização e desalojamento de morcegos ao início do contrato e durante sua vigência a cada recesso acadêmico, ou menos, caso as instalações apresentem-se infestadas com 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, realizado por empresa licenciada para execução deste serviço. Fixar laudo de execução no refeitório e sala administrativa da cozinha, além de encaminhar uma cópia para a fiscalização.

11.1.6.49. 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, manter as portas com fechamento automático e vedação inferior, instalar proteção nas grelhas e ralos e armadilhas elétricas para insetos voadores.

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

11.1.6.51. Retirar e destinar o lixo orgânico e inorgânico à medida que os recipientes estiverem com a capacidade preenchida, para evitar o risco de 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.

11.1.6.52. 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.

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

11.1.6.54. Garantir adequadas condições de higienização das mãos dos usuários: sabonete líquido inodoro, papel toalha/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.

11.1.6.55. 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.

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

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

11.1.6.58. Caso seja verificado pela CONTRATADA, juntamente com a Fiscalização do Contrato, no início da execução do serviço, que algum dos equipamentos e utensílios discriminados e disponibilizados pela CONTRATANTE não estão aptos ao uso, é de responsabilidade da CONTRATANTE providenciar a adequação ou manutenção necessárias, devendo ser recalculado o custo inerente e integrante da cessão onerosa, até o restabelecimento da condição de uso.

11.1.6.59. Implantar manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios: a) manter técnico em manutenção especializado; b) Equipamentos deverão ser substituídos via locação enquanto estiver em conserto; c) Equipamentos sem conserto deverão ser substituídos e repostos; d) utensílios devem ser repostos semestralmente, ou conforme a necessidade.

11.1.6.60. Fornecer em quantidades adequadas, de acordo com o número de refeições servidas, utensílios para o fornecimento de refeições tais como pratos rasos e fundos de porcelana, talheres totalmente em inox, utensílios totalmente em inox de servir os alimentos disponíveis no balcão de distribuição.

11.1.6.61. Ao servir as refeições pratos e talheres devem estar 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.

11.1.6.62. É responsabilidade da CONTRATADA a manutenção do quantitativo adequado de utensílios para atender sem interrupções e comprometimento do fluxo de distribuição.

11.1.6.63. 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 nº 216 de 15 de setembro de 2004 e da RDC nº 218, de 29 de julho de 2005, da Agência Nacional de



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

Vigilância Sanitária (ANVISA), bem como o Alvará de Funcionamento, o Alvará Sanitário e o Registro no Conselho de Nutrição – CRN.

11.1.6.64. Apresentar certificado ou declaração de Capacitação em Boas Práticas de Fabricação de todos os manipuladores de alimentos e auxiliares de serviços gerais ao início de cada semestre letivo.

11.1.6.65. Manter o padrão de qualidade e uniformidade da alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviços adotadas.

11.1.6.66. Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, através do método A.P.P.C.C. (Avaliação dos Perigos e Pontos Críticos de Controle).

11.1.6.67. Utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, preferencialmente orgânicos, observando-se o número de registro no Ministério da Saúde e prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade.

11.1.6.68. Realizar o controle higiênico-sanitário dos alimentos, em todas as suas etapas.

11.1.6.69. Realizar higienização dos reservatórios de água às expensas da CONTRATADA a cada seis meses, antes de iniciar as atividades, em cada recesso acadêmico.

11.1.6.70. Realizar Controle Laboratorial da Potabilidade da água: físico, químico e microbiológico. Periodicidade trimestral (2 vezes no semestre letivo). Mínimo de 8 pontos de água. A fiscalização deverá acompanhar a coleta.

11.1.6.71. Realizar Controle microbiológico com swab para monitoramento de mãos e superfícies. Periodicidade semestral (semestre letivo). Swab de mãos em todos os funcionários manipuladores de alimentos. Swab de superfícies: placas de corte das saladas, bancadas da cocção, outras que forem identificadas como Ponto Crítico de Controle. Em caso de inadequações deverão ser adotadas medidas corretivas e depois realizar novo swab. A fiscalização deverá acompanhar a coleta.

11.1.6.72. Realizar Controle microbiológico das refeições produzidas. Realizar análise de todas as preparações de um dia de cardápio em 03 (três) tempos: início, meio e final da distribuição. Periodicidade: Semestral. Caso apresente contagem de microrganismos acima do tolerável realizar outra análise após medidas corretivas. A fiscalização deverá acompanhar a coleta.

11.1.6.73. Coletar diariamente 200 (duzentos) gramas de amostras de todas as preparações no início da distribuição e após a entrada de 60% dos comensais. Devem ser coletadas com mãos devidamente higienizadas e deverão ser armazenadas em sacos plásticos estéreis próprios para a finalidade, etiquetadas com data e mantidas em refrigerador abaixo de 4°C por 72 horas. Caso haja relato de problemas de saúde



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

associado à refeição consumida no Restaurante Estudantil a empresa deverá proceder a análise microbiológica da amostra.

11.1.6.74. Implantar Registro de notificação de caso/surto de Doença Transmitida por Alimentos, físico e online.

11.1.6.75. A CONTRATADA somente poderá alterar os cardápios estabelecidos, mediante justificativas e autorização prévia da CONTRATANTE.

11.1.6.76. Garantir a utilização de matéria-prima adequada, dentro das condições padrão quanto a critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais.

11.1.6.77. Realizar o pré-preparo dos alimentos, observando os critérios de higienização, ressaltando que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução adequada para este fim, de acordo com as normas vigentes.

11.1.6.78. Efetuar supervisão rigorosa do processo de higienização de bandejas, pratos e talheres, visando garantir a sanidade microbiológica dos mesmos.

11.1.6.79. Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré-preparo e preparo final.

11.1.6.80. Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação fornecida, suspendendo o consumo daquela preparação, sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, procedendo à análise das amostras, às suas expensas.

11.1.6.81. Manter os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos rigorosamente higienizados, antes e após a sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde.

11.1.6.82. Os equipamentos, utensílios e móveis, pertencentes à CONTRATANTE e disponibilizados à CONTRATADA, deverão, ao término do contrato, ser devolvidos em adequadas condições de uso, sendo que 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.

11.1.6.83. Reparar ou indenizar todas e quaisquer avarias ou danos aos bens da Contratante, pelo pessoal encarregado da execução dos serviços.

11.1.6.84. Submeter todos os equipamentos próprios e cedidos pela CONTRATANTE à manutenção preventiva e corretiva por técnico/empresa especializada mensalmente.

11.1.6.85. Comunicar a CONTRATANTE sempre que houver necessidade de manutenções em suas instalações.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

11.1.6.86. 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.

11.1.6.87. Indenizar a CONTRATANTE por danos causados em suas instalações, móveis ou equipamentos, pela execução inadequada dos serviços causada por seus empregados e/ou prepostos, ficando a CONTRATANTE desde já, autorizada a abater o valor correspondente nas faturas. Podendo a CONTRATADA, entretanto, a seu exclusivo critério, optar pela reparação dos danos dos bens por sua livre iniciativa.

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

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

11.1.6.90. Manter todas as áreas: refeitórios, cozinha, depósito, salas administrativas e outros, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação. 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;

11.1.6.91. Adequar e manter os refeitórios como ambiente confortável para a alimentação: conforto térmico, visual, limpeza, decoração temática, informação nutricional.

11.1.6.92. Apresentar quadro técnico na Área de Alimentação e Nutrição conforme Resolução CFN nº 603/2018 e suas alterações.

11.1.6.93. Manter contingente técnico e operacional, qualificado e suficiente para a adequada execução das obrigações assumidas no objeto contratado.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

11.1.6.94. Manter durante o período de vigência do contrato Nutricionistas como responsáveis técnicos titular e substituto devidamente credenciados no Conselho Regional de Nutrição (CRN – 6ª Região).

11.1.6.95. Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço, somente com a autorização expressa da CONTRATANTE ou da CONTRATADA, obedecendo às normas internas para acesso ao Restaurante.

11.1.6.96. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelo esgotamento das caixas de gorduras, fossas sépticas e entupimentos causados na rede de esgotos, vinculados à prestação dos serviços, realizando reparos imediatos, às suas expensas.

11.1.6.97. Estar ciente 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.

11.1.6.98. Responder pela manutenção diária das instalações do Restaurante, incluindo a higienização, limpeza e conservação de pisos, paredes, mesas, vidraças, equipamentos e utensílios domésticos utilizado nas refeições.

11.1.6.99. Controlar o resto-ingestão como instrumento de: monitoramento de qualidade e quantidade das refeições servidas, além de controlar os desperdícios e custos, pois o excesso de sobras pode significar falhas no porcionamento, planejamento, preparo das refeições e aceitação do cardápio. Programas de conscientização sobre desperdício devem ser adotados.

11.1.6.100. Manter fixado no Restaurante, em local visível, bem como em mídias sociais, o cardápio semanal.

11.1.6.101. Disponibilizar ferramenta de opinião/avaliação diária aos comensais, preferencialmente via mídia social ou sistema informatizado.

11.1.6.102. Solicitar ao Fiscal de Contrato qualquer alteração ou inclusão de novos produtos comercializados ou revisão de preços, os quais só poderão ser colocados em prática após serem aprovados pela CONTRATANTE.

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

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

11.1.6.105. Garantir o fornecimento regular de água potável, para fins de preparo dos alimentos, junto à(s) unidade(s) com sede em município, onde não há o fornecimento regular de água potável.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 12.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- 12.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor ou comissão especialmente designados, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;
- 12.3. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;
- 12.4. Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência;
- 12.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da contratada, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017.
- 12.6. Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:
- 12.6.1 exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação prever o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;
 - 12.6.2 direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;
 - 12.6.3 promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da Contratada, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado; e
 - 12.6.4 considerar os trabalhadores da Contratada como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.
- 12.7. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;
- 12.8. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;
- 12.9. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada;
- 12.10.** Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 3º, § 5º, da Lei nº 8.666, de 1993.
- 12.11. Assegurar que o ambiente de trabalho, inclusive seus equipamentos e instalações, apresentem condições adequadas ao cumprimento, pela contratada, das normas de segurança e



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

saúde no trabalho, quando o serviço for executado em suas dependências, ou em local por ela designado.

13. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

13.1. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;

13.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

13.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à União ou à entidade federal, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;

13.4. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

13.5. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010;

13.6. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017;

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

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

- 13.9. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.
- 13.10. Paralisar, por determinação da Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 13.11. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.
- 13.12. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado.
- 13.13. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
- 13.14. Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo.
- 13.15. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 13.16. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 13.17. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015.
- 13.18. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 13.19. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 13.20. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante;
- 13.21. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

13.22. Assegurar à CONTRATANTE, em conformidade com o previsto no subitem 6.1, “a” e “b”, do Anexo VII – F da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 25/05/2017:

13.22.1 O direito de propriedade intelectual dos produtos desenvolvidos, inclusive sobre as eventuais adequações e atualizações que vierem a ser realizadas, logo após o recebimento de cada parcela, de forma permanente, permitindo à Contratante distribuir, alterar e utilizar os mesmos sem limitações;

13.22.2 Os direitos autorais da solução, do projeto, de suas especificações técnicas, da documentação produzida e congêneres, e de todos os demais produtos gerados na execução do contrato, inclusive aqueles produzidos por terceiros subcontratados, ficando proibida a sua utilização sem que exista autorização expressa da Contratante, sob pena de multa, sem prejuízo das sanções civis e penais cabíveis.

14. DA SUBCONTRATAÇÃO

14.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

15. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

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

16. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

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

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

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

16.4. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 87 da Lei nº 8.666, de 1993.

16.5. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.

16.6. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto.

16.7. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

16.8. O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da CONTRATADA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

16.9. Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATADA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

16.10. A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

16.11. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas neste Termo de Referência.

16.12. O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade *da prestação dos serviços*.

16.13. As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação.

16.14. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

17. DOS CRITÉRIOS DE AFERIÇÃO E MEDIÇÃO PARA FATURAMENTO

17.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no Anexo VII, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA:

- a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou
- b) deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

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

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

- 17.2.1 Adequação dos serviços prestados;
- 17.2.2 A finalidade do índice será avaliar a execução dos serviços conforme determinado no itens do Termo de Referência.

17.3. Nos termos do item 1, do Anexo VIII-A da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

- 17.3.1 não produziu os resultados acordados;
- 17.3.2 deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;
- 17.3.3 deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

18. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

18.1. A emissão da Nota Fiscal/Fatura deve ser precedida do recebimento definitivo do objeto contratual, nos termos abaixo.

18.2. No prazo de até **5 (cinco) dias corridos** do adimplemento da parcela, a CONTRATADA deverá entregar toda a documentação comprobatória do cumprimento da obrigação contratual;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

18.3. O recebimento provisório será realizado pelo fiscal técnico e setorial ou pela equipe de fiscalização após a entrega da documentação acima, da seguinte forma:

18.3.1 A contratante realizará inspeção minuciosa de todos os serviços executados, por meio de profissionais técnicos competentes, acompanhados dos profissionais encarregados pelo serviço, com a finalidade de verificar a adequação dos serviços e constatar e relacionar os arremates, retoques e revisões finais que se fizerem necessários.

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

18.3.1.2. A Contratada fica obrigada 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.

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

18.3.2 No prazo de até **10 (dez) dias corridos** a partir do recebimento dos documentos da CONTRATADA, cada fiscal ou a equipe de fiscalização deverá elaborar Relatório Circunstanciado em consonância com suas atribuições, e encaminhá-lo ao gestor do contrato.

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

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

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

18.4. No prazo de até **10 (dez) dias corridos** a partir do recebimento provisório dos serviços, o Gestor do Contrato deverá providenciar o recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, obedecendo as seguintes diretrizes:

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

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

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

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

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

19. DO PAGAMENTO

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

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

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

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

19.4. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.

19.4.1 Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

19.5. O setor competente para proceder o pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- 19.5.1 o prazo de validade;
- 19.5.2 a data da emissão;
- 19.5.3 os dados do contrato e do órgão contratante;
- 19.5.4 o período de prestação dos serviços;
- 19.5.5 o valor a pagar; e
- 19.5.6 eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

19.6. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante;

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

19.8. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

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

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

19.11. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

19.12.1 Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

19.13. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

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

19.15. É vedado o pagamento, a qualquer título, por serviços prestados, à empresa privada que tenha em seu quadro societário servidor público da ativa do órgão contratante, com fundamento na Lei de Diretrizes Orçamentárias vigente.

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

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

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

20. REAJUSTE

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

20.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido da CONTRATADA, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela CONTRATANTE, do **Índice de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA**, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, com base na seguinte fórmula (art. 5º do Decreto n.º 1.054, de 1994):

$$R = V (I - I^0) / I^0, \text{ onde:}$$



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual a ser reajustado;

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

I = Índice relativo ao mês do reajustamento;

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

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

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

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

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

20.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

21. GARANTIA DA EXECUÇÃO

21.1. A Contratada apresentará, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária, em valor correspondente a 5 % (cinco por cento) do valor total do contrato, com validade durante a execução do contrato e 90 (noventa) dias após término da vigência contratual, devendo ser renovada a cada prorrogação.

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

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

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

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

- 21.2.2 prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
- 21.2.3 multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e
- 21.2.4 obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pela contratada, quando couber.
- 21.3. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria.
- 21.4. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.
- 21.5. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia.
- 21.6. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.
- 21.7. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.
- 21.8. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a Contratada obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de **10 (dez) dias úteis**, contados da data em que for notificada.
- 21.9. A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.
- 21.10. Será considerada extinta a garantia:
- 21.10.1 com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Contratante, mediante termo circunstanciado, de que a Contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato;
- 21.10.2 no prazo de 90 (noventa) dias após o término da vigência do contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será ampliado, nos termos da comunicação, conforme estabelecido na alínea "h2" do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP n. 05/2017.
- 21.11. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pela contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.
- 21.12. A contratada autoriza a contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no neste Edital e no Contrato.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

22. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

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

- i) **Advertência por escrito**, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;
- ii) **Multa de:**
 - (1) 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;
 - (2) 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;
 - (3) 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;
 - (4) 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das **tabelas 1 e 2**, abaixo; e
 - (5) 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;
 - (6) as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

- iii) Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- iv) Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.
- v) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

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

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

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

Tabela 1

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

Tabela 2

INFRAÇÃO



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou conseqüências letais, por ocorrência;	05
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	04
3	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;	03
4	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	02
5	Retirar funcionários ou encarregados do serviço durante o expediente, sem a anuência prévia do CONTRATANTE, por empregado e por dia;	03
Para os itens a seguir, deixar de:		
6	Registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal, por funcionário e por dia;	01
7	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
8	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01
9	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após	03



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

	reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;	
10	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato;	01
11	Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CONTRATADA	01

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

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

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

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

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

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

22.8.1 Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de **75 (setenta e cinco) dias**, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

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

22.11. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

- 22.12. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
- 22.13. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.
- 22.14. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

23. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.

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

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

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

23.3.1 As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão comprovar a qualificação técnica, por meio de:

23.3.1.1. Registro ativo da empresa licitante no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), com jurisdição no local de suas atividades, em plena validade, em conformidade com a Resolução CFN 378/2005.

23.3.1.1.1. No caso de a empresa licitante não ser registrada no CRN do Estado Paraíba, deverá ser providenciado o respectivo registro deste órgão regional por ocasião da assinatura do contrato.

23.3.1.2. Comprovação de que a empresa possui em seu quadro de pessoal, nutricionista como responsável técnico, devidamente inscrito no Conselho Regional de Nutricionistas.

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

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

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

23.3.1.3.3. se empregado permanente da empresa: contrato de trabalho por tempo indeterminado com firmas reconhecidas em cartório, ou carteira de trabalho e



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

previdência social, ou declaração de contratação futura do profissional, desde que acompanhada de declaração de anuência do profissional.

23.3.1.4. Declaração de que a empresa licitante, na condição de contratada, se compromete em apresentar, ao fiscal do contrato, após a assinatura do Termo de Contrato, o alvará sanitário e o alvará de funcionamento expedido pelo órgão responsável e competente de vigilância sanitária (Estadual/Municipal).

23.3.1.5. Declaração formal de que a empresa licitante, na condição de Contratada, irá disponibilizar uma equipe técnica contendo profissionais especializados e devidamente habilitados para desenvolverem as diversas atividades necessárias à execução do objeto, conforme preceitua o § 6º do Art. 30 da Lei 8666/93.

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

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

23.3.1.6.1.1. Deverá haver a comprovação da experiência mínima de 3 (três) anos na prestação dos serviços, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de os 3 (três) anos serem ininterruptos, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

23.3.1.6.1.2. CNPJ, nome comercial, endereço e telefone da(s) sociedade(s) atestante(s);

23.3.1.6.1.3. nome, cargo/função, endereço, telefone e e-mail do(s) representante(s) da(s) sociedade(s) atestante(s) que vier(em) a assinar o(s) atestado(s), a fim de que o IFPB possa com ele(s) manter contato;

23.3.1.6.1.4. CNPJ e nome da sociedade contratada pela(s) sociedade(s) atestante(s) para a execução do objeto atestado;

23.3.1.6.1.5. descrição do objeto atestado, contendo dados que permitam a aferição de sua similaridade com o objeto licitado, nos termos da alínea "a" deste inciso;

23.3.1.6.1.6. data da emissão do(s) atestado(s); e

23.3.1.6.1.7. assinatura do(s) representante(s) da(s) sociedade(s) atestante(s).

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

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

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

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

23.4. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

23.4.1 Valor global de cada grupo conforme consignado nos subitens 1.1.1.1. e 1.1.1.2. deste Termo de Referência.

23.4.2 Valores unitários conforme consignado nos subitens 1.1.1.1. e 1.1.1.2. deste Termo de Referência.

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

23.6. As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.

24. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

24.1. O custo estimado da contratação é de **R\$ 5.763.346,00 (cinco milhões, setecentos e sessenta e três mil, trezentos e quarenta e seis reais).**

25. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

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

João Pessoa – PB, 09 de setembro de 2022.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

Karolina Yonara Lucena de Castro

Coordenadora de Compras e Licitações – IFPB/JP



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

MODELO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ANEXO II

PREGÃO ELETRÔNICO (SRP) n.º 04/2022
(Processo Administrativo n.º 23326.003385.2022-11)

INSTITUTO FEDERAL DA PARAÍBA
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
N.º

O() Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba – Campus João Pessoa, com sede no(a) Av. Primeiro de Maio, 720 - Jaguaribe - João Pessoa-PB - CEP: 58.015-435, inscrito(a) no CNPJ/ME sob o n.º 10.783.898/0002-56, neste ato representado(a) pelo(a) neste ato representado(a) pelo(a) (*cargo e nome*), nomeado(a) pela Portaria n.º de de de 200..., publicada no de de de, portador da matrícula funcional n.º, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS n.º 04/2022, publicada no de/...../20....., processo administrativo n.º 23326.003385.2022-11, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, no Decreto n.º 7.892, de 23 de janeiro de 2013, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual prestação de serviço 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(s) física(s) e instalações próprias do Instituto Federal da Paraíba, para a exploração comercial dos serviços de restaurante e ou lanchonete, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos, especificado(s) no(s) item(ns)..... do Termo de Referência, anexo I do edital de *Pregão* n.º 04/2022, que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta vencedora, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Empresa:	
CNPJ/ME n.º:	Telefone:



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

Endereço:	
Representante Legal:	
RG n.º:	CPF/ME n.º:

ITEM	CÓDIGO CATSER	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE E DIÁRIA ESTIMADA	QUANTIDADE TOTAL ESTIMADA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	3697	Fornecimento de refeições – Desjejum, Lanche da Tarde e Lanche da Noite - Restaurante Estudantil - IFPB.	UND	-	-	R\$	R\$
2	3697	Fornecimento de refeições – Almoço – Restaurante Estudantil - IFPB.	UND	-	-	R\$	R\$
3	3697	Fornecimento de refeições – Jantar –Restaurante Estudantil - IFPB.	UND	-	-	R\$	R\$
VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO						R\$	

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

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

3.1. O órgão gerenciador será o UASG: 158469 - INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA PARAÍBA - CAMPUS JOÃO PESSOA

3.2. São órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços:

3.2.1. UASG: 158470 - INST FED.DA PARAIBA/CAMPUS PATOS;

3.2.2. UASG: 158473 - INST.FED.DA PARAIBA/CAMPUS PICUÍ;

3.2.3. UASG: 158474 - INST FED.DA PARAIBA/CAMPUS CABEDELO;

3.2.4. UASG: 158472 - INST FED.DA PARAIBA/CAMPUS MONTEIRO;

3.2.5. UASG: 158471 - INST FED.DA PARAIBA/CAMPUS PRINCESA ISABEL.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1 Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação.

5. VALIDADE DA ATA

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 12 meses, a partir do(a) data de sua assinatura, não podendo ser prorrogada.

6. REVISÃO E CANCELAMENTO

6.1. A Administração realizará pesquisa de mercado periodicamente, em intervalos não superiores a 180 (cento e oitenta) dias, a fim de verificar a vantajosidade dos preços registrados nesta Ata.

6.2. Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo do objeto registrado, cabendo à Administração promover as negociações junto ao(s) fornecedor(es).

6.3. Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, a Administração convocará o(s) fornecedor(es) para negociar(em) a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

6.4. O fornecedor que não aceitar reduzir seu preço ao valor praticado pelo mercado será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

6.4.1. A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.

6.5. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

6.5.1. liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e

6.5.2. convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

6.6. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação desta ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

6.7. O registro do fornecedor será cancelado quando:

6.7.1. descumprir as condições da ata de registro de preços;

6.7.2. não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

6.7.3. não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou

6.7.4. sofrer sanção administrativa cujo efeito torne-o proibido de celebrar contrato administrativo, alcançando o órgão gerenciador e órgão(s) participante(s).

6.8. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos itens 5.6.1, 5.6.2 e 5.6.4 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

6.9. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

6.9.1. por razão de interesse público; ou

6.9.2. a pedido do fornecedor.

7. DAS PENALIDADES

7.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no Edital.

7.1.1. As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente, nos termos do art. 49, §1º do Decreto nº 10.024/19.

7.2. É da competência do órgão gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 5º, inciso X, do Decreto nº 7.892/2013), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos participantes, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 6º, Parágrafo único, do Decreto nº 7.892/2013).

7.3. O órgão participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no art. 20 do Decreto nº 7.892/2013, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

8. CONDIÇÕES GERAIS

8.1. As condições gerais do fornecimento, tais como os prazos para entrega e recebimento do objeto, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL.

8.2. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados nesta ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666/93, nos termos do art. 12, §1º do Decreto nº 7.892/13.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

8.3. No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação dos itens nas seguintes hipóteses.

8.3.1. contratação da totalidade dos itens de grupo, respeitadas as proporções de quantitativos definidos no certame; ou

8.3.2. contratação de item isolado para o qual o preço unitário adjudicado ao vencedor seja o menor preço válido ofertado para o mesmo item na fase de lances

8.4. A ata de realização da sessão pública do pregão, contendo a relação dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais ao do licitante vencedor do certame, será anexada a esta Ata de Registro de Preços, nos termos do art. 11, §4º do Decreto n. 7.892, de 2013.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 03 (três) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes.

João Pessoa - PB, de..... de 2020.

NEILOR CESAR DOS SANTOS

Diretor Geral
Campus João Pessoa

[nome do signatário]

Representante legal do licitante



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

TANEXO III

MINUTA DE TERMO DE CONTRATO
PREGÃO ELETRÔNICO (SRP) n.º 04/2022
(Processo Administrativo n.º 23326.003385.2022-11)

TERMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE
SERVIÇOS Nº/...., QUE FAZEM ENTRE SI A
UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO (A)
..... E A EMPRESA
.....

A União, Autarquia ou Fundação, por intermédio do(a) (órgão contratante), com sede no(a), na cidade de /Estado ..., inscrito(a) no CNPJ sob o nº, neste ato representado(a) pelo(a) (cargo e nome), nomeado(a) pela Portaria nº, de de de 20..., publicada no DOU de de de, portador da matrícula funcional nº, doravante denominada CONTRATANTE, e o(a) inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, em doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a), portador(a) da Carteira de Identidade nº, expedida pela (o), e CPF nº, tendo em vista o que consta no Processo nº e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018 e da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 26 de maio de 2017 e suas alterações, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão por Sistema de Registro de Preços nº 04/2022, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a 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(s) física(s) e instalações próprias do Instituto Federal da Paraíba, para a exploração comercial dos serviços de restaurante e ou lanchonete, que serão prestados nas condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.

1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

1.3. Objeto da contratação:

ITEM	CÓDIGO CATSER	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE E DIÁRIA ESTIMADA	QUANTIDADE TOTAL ESTIMADA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	3697	Fornecimento de refeições – Desjejum, Lanche da Tarde e Lanche da Noite - Restaurante Estudantil - IFPB.	UND	-	-	R\$	R\$
2	3697	Fornecimento de refeições – Almoço - Restaurante Estudantil - IFPB.	UND	-	-	R\$	R\$
3	3697	Fornecimento de refeições – Jantar - Restaurante Estudantil - IFPB.	UND	-	-	R\$	R\$
VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO						R\$	

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Edital, com início na data de/...../..... e encerramento em/...../....., podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

2.1.1. Os serviços tenham sido prestados regularmente;

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

- 2.1.3. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;
- 2.1.4. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;
- 2.1.5. Seja comprovado que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;
- 2.1.6. Haja manifestação expressa da contratada informando o interesse na prorrogação;
- 2.1.7. Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

3.1. O valor mensal da contratação é de R\$...... (.....), perfazendo o valor total de R\$......(.....).

3.2. 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.

3.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos à CONTRATADA dependerão dos quantitativos de serviços efetivamente prestados.

3.4. Do valor a ser pago mensalmente pelo IFPB à contratada será descontado o valor devido por esta referente à cessão do uso do espaço especificado no item 2 do Termo de Referência desta contratação.*

4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União, para o exercício de 20...., na classificação abaixo:

Gestão/Unidade:

Fonte:

Programa de Trabalho:

Elemento de Despesa:

PI:

4.2. No(s) exercício(s) seguinte(s), as despesas correspondentes correrão à conta dos recursos próprios para atender às despesas da mesma natureza, cuja alocação será feita no início de cada exercício financeiro.

* Adicionado conforme recomendação do parecer DESPACHO n. 00190/2022/COORD/PFIFPARAÍBA/PGF/AGU.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

5.1. O prazo para pagamento à CONTRATADA e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência e no Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017.

6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE

6.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

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

8. CLÁUSULA OITAVA – REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FISCALIZAÇÃO

8.1. O regime de execução dos serviços a serem executados pela CONTRATADA, os materiais que serão empregados e a fiscalização pela CONTRATANTE são aqueles previstos no Termo de Referência, anexo do Edital.

9. CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

9.1. As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

10.1. As sanções relacionadas à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – RESCISÃO

11.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

11.1.1. por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, e com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital;

11.1.2. amigavelmente, nos termos do art. 79, inciso II, da Lei nº 8.666, de 1993.

11.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

11.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.4. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

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

11.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

11.4.3. Indenizações e multas.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – VEDAÇÕES E PERMISSÕES

12.1.1. É vedado à CONTRATADA interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

12.1.2. É permitido à CONTRATADA caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020.

12.1.3. A cessão de crédito, a ser feita mediante celebração de termo aditivo, dependerá de comprovação da regularidade fiscal e trabalhista da cessionária, bem como da certificação de que a cessionária não se encontra impedida de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

12.1.4. A crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratada) pela execução do objeto contratual, com o desconto de eventuais multas, glosas e prejuízos causados à Administração, sem prejuízo da utilização de institutos tais como os da conta vinculada e do pagamento direto previstos na IN SEGES/ME nº 5, de 2017, caso aplicáveis.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES

13.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

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

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus João Pessoa

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

14.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, normas e princípios gerais dos contratos.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – PUBLICAÇÃO

15.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – FORO

16.1. O Foro para solucionar os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato será o da Seção Judiciária de - Justiça Federal.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em duas (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

João Pessoa - PB, de..... de 2022.

NEILOR CESAR DOS SANTOS

Diretor Geral

Campus João Pessoa

[nome do signatário]

Representante legal do licitante

TESTEMUNHAS: