

PREGÃO ELETRÔNICO

90002/2024

CONTRATANTE (UASG)

(154868)

OBJETO

O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a cessão de uso onerosa de uma parcela de imóvel da União, para a exploração de atividades comerciais de cantina (comercialização de lanches) a fim de atender ao público interno (servidores, terceirizados, professores e alunos) do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba – Campus Guarabira, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

VALOR MÍNIMO MENSAL A TÍTULO DE ALUGUEL

R\$ 316,67

VALOR MÍNIMO GLOBAL A TÍTULO DE ALUGUEL

R\$ 3.800,04

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 15/08/2024 às 10h (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

Maior preço global

MODO DE DISPUTA:

Aberto e fechado

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

SIM



Baixe o APP Compras.gov.br
e apresente sua proposta!

Sumário

1. DO OBJETO.....	3
2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO.....	3
3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.....	5
4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA.....	7
5. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES . 8 6.	
DA FASE DE JULGAMENTO.....	11
7. DA FASE DE HABILITAÇÃO.....	13
8. DOS RECURSOS.....	15
9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES.....	16
10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO.....	18
11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.....	18



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal da Paraíba - Campus Guarabira

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90002/2024

(Processo Administrativo nº 23506.002130.2023-96)

Torna-se público que o **INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO DA PARAÍBA (IFPB) – CAMPUS GUARABIRA**, por meio da Coordenação de Compras e Licitação do Campus Guarabira, sediada a Rua Professor Carlos Leonardo Arcoverde, Rodovia PB-057- KM 02- Guarabira/PB, CEP 58200-000, realizará licitação, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, nos termos da [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: **15/08/2024**

Horário: **10h00min**

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

Critério de Julgamento: MAIOR PREÇO GLOBAL

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a cessão de uso onerosa de uma parcela de imóvel da União, para a exploração de atividades comerciais de cantina (comercialização de lanches) a fim de atender ao público interno (servidores, terceirizados, professores e alunos) do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba – Campus Guarabira, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será realizada em único item.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

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

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

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

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

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

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

2.5. A participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

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

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

2.7. Não poderão disputar esta licitação:

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

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

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

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

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

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

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

2.7.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

2.7.9. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

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

2.7.11. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam

configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme [§ 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021](#).

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

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

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

2.11. O disposto nos itens 3.7.2 e 3.7.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

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

2.13. A vedação de que trata o item 3.7.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

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

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

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

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

- 3.3.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- 3.4. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- 3.5. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus [arts. 42 a 49](#), observado o disposto nos [§§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021](#).
- 3.5.1. no item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;
- 3.5.2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.
- 3.6. A falsidade da declaração de que trata os itens 4.4 ou 4.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.
- 3.7. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 3.8. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.
- 3.9. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.
- 3.10. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:
- 3.10.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e
- 3.10.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.
- 3.11. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:
- 3.11.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e
- 3.11.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.
- 3.12. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.11 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.
- 3.13. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

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

4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

4.1.1. Valor total do item:

4.1.2. **Considerando que o critério de julgamento será o de maior preço global, em um sistema configurado para menor preço, o valor unitário ofertado, relativo ao valor global da cessão de uso (Taxa de Uso/aluguel), deverá ser expresso por meio de um Fator de Correção (FC), a ser calculado da seguinte forma:**

$$FC = 100.000,00 - VGO \text{ (valor global ofertado)}$$

Exemplo: Para um licitante que desejasse propor um valor unitário de R\$ 4.800,00, teríamos o seguinte: $FC = 100.000,00 - 4.800,00 = 95.200,00$. Assim, o cadastro a ser realizado no sistema, como valor global, deve ser de R\$ 95.200,00.

4.1.3. O Fator de Correção deverá ser apresentado com no máximo duas casas decimais e o vencedor será o licitante que tiver apresentado o menor FC até o fim da fase de lances, considerando o Valor Global Estimado indicado no Termo de Referência, Anexo I, como mínimo a ser ofertado como VGO.

4.1.4. O preço proposto NÃO DEVERÁ incluir além do valor do espaço (aluguel), despesas de consumo de energia elétrica, que serão cobrados em separado, conforme Termo de Referência, anexo a este Edital.

4.1.5. O chamado “fator de correção” foi adotado para adaptação ao sistema informatizado de licitações da modalidade licitatória pregão eletrônico, a fim de viabilizar a adoção do critério “Maior preço global”, já que o aludido sistema não permite a oferta de lances superiores aos últimos registrados (e sim inferiores).

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

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

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

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

4.6. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais,

equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

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

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

4.6.3. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no item 4.9.

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

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

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

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

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

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

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

5.6. Os lances deverão ser ofertados pela **MAIOR PREÇO GLOBAL**, expressa por meio do Fator de Correção (FC), a ser calculado na forma prevista no subitem 4.1.2 e seguintes deste Edital.

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

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

5.9. 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)*

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

5.11. 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.

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

- 5.11.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 5.11.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.
- 5.11.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 5.11.5. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 5.11.6. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 6.13, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.
- 5.11.7. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 5.11.8. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 5.11.9. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 5.11.10. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 5.11.11. Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 5.12. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 5.13. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 5.14. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 5.15. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 5.16. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 5.17. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 5.18. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o

disposto nos [arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), regulamentada pelo [Decreto nº 8.538, de 2015](#).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.19.2.2. empresas brasileiras;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6. DA FASE DE JULGAMENTO

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

6.1.1. SICAF;

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

6.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

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

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

6.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. ([IN nº 3/2018, art. 29, §1º](#)).

6.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. ([IN nº 3/2018, art. 29, §2º](#)).

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

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

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

6.6. Será desclassificada a proposta vencedora que:

6.6.1. contiver vícios insanáveis;

6.6.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

- 6.6.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- 6.6.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 6.6.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 6.7. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.
- 6.7.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:
- 6.7.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
- 6.7.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 6.8. Em contratação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:
- 6.8.1. Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;
- 6.8.2. No caso de serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.
- 6.8.3. Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.
- 6.9. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.
- 6.10. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.
- 6.10.1. Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.
- 6.11. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;
- 6.11.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

- 6.11.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.
- 6.12. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.
- 6.13. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.
- 6.14. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.
- 6.15. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.
- 6.16. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.
- 6.17. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

7. DA FASE DE HABILITAÇÃO

- 7.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos [arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- 7.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.
- 7.2. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.
- 7.3. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no [Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016](#), ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.
- 7.4. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia em formato digital.
- 7.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.
- 7.6. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei ([art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021](#)).
- 7.7. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.12.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de **2(duas) horas**, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

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

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

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

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

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

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

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

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

7.16. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 8.13.1.

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

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

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

8. DOS RECURSOS

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

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

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

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

8.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer será no prazo mínimo de 30 (trinta) minutos.

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

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

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

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

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

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

- 8.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 8.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 8.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico https://suap.ifpb.edu.br/processo_eletronico/consulta_publica.

9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

- 9.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
- 9.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;
- 9.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:
- 9.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
- 9.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- 9.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
- 9.1.2.4. deixar de apresentar amostra;
- 9.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
- 9.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 9.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
- 9.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação
- 9.1.5. fraudar a licitação
- 9.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
- 9.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
- 9.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- 9.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- 9.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
- 9.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.
- 9.2. Com fulcro na [Lei nº 14.133, de 2021](#), a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
- 9.2.1. advertência;
- 9.2.2. multa;
- 9.2.3. impedimento de licitar e contratar e
- 9.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 9.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

- 9.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.
- 9.3.2. as peculiaridades do caso concreto
- 9.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes
- 9.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública
- 9.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

9.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 10 (**dez**) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

9.4.1. Para as infrações previstas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3, a multa será de 2% do valor do contrato licitado.

9.4.2. Para as infrações previstas nos itens 9.1.4, 9.1.5 9.1.6, 9.1.7 e 9.1.8, a multa será de 2% do valor do contrato licitado.

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

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

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

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

9.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 12.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

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

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

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

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

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

10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

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

10.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: Email: compras.gb@ifpb.edu.br ou por petição dirigida ou protocolada no endereço Rua Professor Carlos Leonardo Arcoverde, Rodovia PB-057- KM 02- Guarabira/PB, CEP 58200-000.

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

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

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

11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço: Rua Professor Carlos Leonardo Arcoverde, Rodovia PB-057- KM 02- Guarabira/PB, CEP 58200-000.

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

- 11.11.1. ANEXO I - Termo de Referência
 - 11.11.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar
- 11.11.2. ANEXO II – Cardápio Mínimo
- 11.11.3. ANEXO III – Modelo de declaração de conhecimento das condições locais
- 11.11.4. Anexo IV - Declaração de Vistoria
- 11.11.5. Anexo V – Declaração de dispensa de vistoria
- 11.11.6. Anexo VI - Termo de Contrato
- 11.11.7. Anexo VII - Modelo de Carta Proposta
- 11.11.8. Anexo VIII - Modelo de instrumento de medição de resultado – IMR
- 11.11.9. Anexo IX - Resolução - RDC N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004.
- 11.11.10. Anexo X - Nota Técnica nº 02-2012 – COTAN-CGPAE-DIRAE-FNDE
- 11.11.11. Anexo XI – Espaço do Quiosque – Registro fotográfico

Guarabira/PB, 15 de março de 2024

Maria Osmarina Nogueira de Mendonça

Diretora de Administração, Planejamento e Finanças

IFPB - Campus Guarabira

Termo de Referência 2/2024

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
2/2024	154868-INSTITUTO FED.DA PARAÍBA/CAMPUS GUARABIRA	ANDERSON OLIVEIRA DE PONTES	08/02/2024 11:45 (v 2.0)
Status	CONCLUIDO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
IV - concessão e permissão de uso de bens públicos/Concessão de uso de bens públicos	1/2024	23506.002130.2023-96

1. Definição do objeto

1.1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Cessão de uso onerosa de uma parcela de imóvel da União, para a exploração de atividades comerciais de cantina (comercialização de lanches) a fim de atender ao público interno (servidores, terceirizados, professores e alunos) do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba – Campus Guarabira, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	ÁREA TOTAL DESTINADA À EXPLORAÇÃO COMERCIAL	LOCAL	VALOR MÍNIMO MENSAL A TÍTULO DE ALUGUEL (sem inclusão de energia elétrica)	VALOR MÍNIMO GLOBAL A TÍTULO DE ALUGUEL (sem inclusão de energia elétrica)
1	Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de refeição tipo quiosque /lanchonete, de modo a contemplar obrigatoriamente a concessão onerosa do espaço físico (área de 51,16 m ²), ofertando os serviços aos estudantes, servidores e comunidade institucional em geral do IFPB Campus Guarabira.	51,16 m ²	Rua Professor Carlos Leonardo Arcoverde, Rodovia PB 057, Km -02, s /n, Zona Rural – CEP: 58.200-000, Guarabira /PB	R\$ 316,67	R\$ 3.800,04

1.2. O valor da contraprestação mensal cobrada à parte, a título de energia elétrica, foi calculado pelo próprio IFPB – Campus Guarabira, obtendo o valor de R\$ 244,25 (duzentos e quarenta e quatro reais e vinte e cinco centavos), calculado sobre o consumo estimado dos equipamentos relacionados nesse instrumento no item 5.35, respeitando as bandeiras

tarifárias da própria concessionária. Justifica-se essa forma de cobrança pois no quiosque não possui medidor de energia próprio, sendo necessário fazer essa estimativa de consumo. Sendo assim, será gerado GRU para disponibilidade de pagamento junto com o valor da taxa de concessão de uso.

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

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados do(a) assinatura do contrato, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, na forma do artigo 105 e 106 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

2. Fundamentação da contratação

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2024, conforme detalhamento a seguir:

I) ID PCA no PNCP: 10783898000175-0-000001/2024

II) Data de publicação no PNCP: 23/01/2024

III) Id do item no PCA: 43

IV) Classe/Grupo: 632

V) Identificador da Futura Contratação: 154868-1/2024

3. Descrição da solução

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

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

4. Requisitos da contratação

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

4.1. O serviço em tela tem natureza continuada, tendo em vista que sua interrupção pode comprometer o bom andamento das atividades institucionais, devendo, portanto, ter vigência prorrogável até o limite legal de 60 (sessenta) meses;

4.2. A execução do serviço deverá atender aos seguintes parâmetros de sustentabilidade, os quais constituem obrigações da futura contratada:

4.2.1. realizar uso racional de água e energia, de forma a evitar desperdícios; e

4.2.2. cumprir, no que couber, ao disposto no Decreto nº 5.940/06, que institui a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da administração pública federal direta e indireta, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis;

4.3. Deverá a Contratada obter e manter válida licença sanitária junto à Vigilância Sanitária Municipal, Estadual ou Federal, conforme necessário;

4.4. Durante a vigência da Cessão de Uso, a cessionária ficará responsável pela segurança, limpeza, manutenção, conservação e fiscalização da área física disponibilizada, comprometendo-se, salvo autorização em contrário, a entregá-la, ao término do contrato, nas mesmas condições em que inicialmente se encontrava;

4.5. Durante a vigência do contrato, a cessionária ficará responsável pelo controle de pragas e insetos, promovendo as detetizações regulares no local, sendo exigida a aplicação de, no mínimo, 02 (duas) pulverizações anuais;

4.6. Qualquer modificação física, reforma e outra mudança na instalação hidráulica ou elétrica, deverá ter autorização prévia do através de requerimento, que, uma vez aprovado, eximirá a Contratante de responder por eventual ação indenizatória pelas benfeitorias;

Subcontratação

4.7. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.8. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar e a seguir:

4.8.1 Não há complexidade e vultuosidade na presente licitação, não comprometendo o cumprimento das obrigações;

4.8.2 A onerosidade em torno da própria exigência de garantia, como regra, representa um valor que seria agregado às propostas dos licitantes, o que equivale dizer que os custos dessa exigência seriam repassados à própria Administração contratante. Portanto, essa exigência vai de encontro à economicidade da contratação.

4.8.3. A exigência da garantia, por conta desses fatores, pode representar diminuição do universo de interessados e ao caráter competitivo do certame.

Vistoria

4.9. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 08:00h às 12:00h e 13:00h às 17:00h, desde que haja prévio agendamento;

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

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

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

5. Modelo de execução do objeto

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Execução

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

- 5.1.1. Os sucos naturais, vitaminas, refrigerantes, leite, café e outros devem ser servidos em copos descartáveis ou, se solicitado pelo usuário, em copos de vidro e xícaras de igual capacidade;
- 5.1.2. Os alimentos devem ser servidos em condições sadias, preparadas com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação e sabor agradável, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias;
- 5.1.3. Os variados tipos de sobremesas e lanches frios devem ser colocados em balcão refrigerado;
- 5.2. Será permitida a venda de outros itens fora do cardápio, a critério da CONCESSIONÁRIA, desde que seja comunicado previamente ao IFPB Campus Guarabira e comprovados os valores médios de mercado;
- 5.3. O IFPB Campus Guarabira poderá cancelar a venda de toda e qualquer mercadoria ou produto, quando julgar inconveniente ao interesse público e a sua imagem;
- 5.4. A CONCESSIONÁRIA deve utilizar as instalações concedidas pelo CONCEDENTE exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas a conservação, guarda e manutenção;
- 5.5. O quiosque se destinará unicamente de forma contínua e ininterrupta ao desempenho das atividades previstas no contrato de concessão onerosa de uso, sendo que qualquer outra atividade deverá ser autorizada pelo CONCEDENTE;
- 5.6. Na necessidade de modificação na estrutura física do espaço objeto da concessão onerosa de uso, só poderá ser realizado com o consentimento e autorização da CONTRATANTE, através dos setores competentes;
- 5.7. 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;
- 5.8. Não estão inclusos no valor da locação:
 - 5.8.1. Equipamentos para prestação do serviço;
 - 5.8.2. Instalações de equipamentos para medição/uso elétricos, hidráulicos ou de gás que venham a ser necessários;
 - 5.8.3. Despesas Patrimoniais e taxas municipais: Fornecimento de energia elétrica, Taxa de Coleta de Lixo e outros que incidem sobre o uso direto da área concedida;
- 5.9. No quiosque é expressamente vedado:
 - 5.9.1. Comercializar bebidas com qualquer teor alcoólico;
 - 5.9.2. Comercializar alimentos com alto teor de açúcar, sódio e gordura, refrigerantes, balas pirulitos e gomade mascar, achocolatados e e demais bebidas artificiais;
 - 5.9.3. Armazenar produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou fontes de odor;
 - 5.9.4. Comercializar cigarros, artigos de tabacaria ou quaisquer produtos tóxicos;
 - 5.9.5. Comercializar itens não relacionados à alimentação;
 - 5.9.6. . Comercializar qualquer produto considerado ilícito;
 - 5.9.7. Comercializar qualquer tipo de produto relacionado a jogos de azar, rifas, bilhetes lotéricos e caça niqueis;
 - 5.9.8. . Utilizar alto-falantes e/ou congêneres que produzam som ou ruídos prejudiciais ao andamento das aulas. Expor cartazes publicitários que estimulem a aquisição e o consumo de balas, chicletes, salgadinhos e refrigerantes.
 - 5.9.9. Preparar alimentos submetidos à fritura.
- 5.10. Os preços dos alimentos e bebidas deverão estar devidamente afixados em quadro em local visível;
 - 5.10.1 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.
- 5.11. Os preços praticados pela CONCESSIONÁRIA em relação ao fornecimento de lanches e prestação de serviços não poderão ultrapassar os praticados no mercado;

- 5.12. Se houver interesse da CONCESSIONÁRIA, poderão ocorrer vendas a crédito, sob seu controle, eximindo-se o IFPB Campus Guarabira de qualquer responsabilidade por inadimplência dos credores;
- 5.13. Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte;
- 5.14. Para o credenciamento, a CONCESSIONÁRIA deverá enviar (por e-mail ou via protocolo do campus) cópia da ficha de identificação ou contrato de trabalho com o funcionário e cópia de documento com foto destinada ao gestor ou fiscal do contrato;
- 5.15. Os empregados que manipularem alimentos deverão usar uniformes apropriados, em perfeitas condições de higiene, predominantemente na cor branca, gorros, sapatos, tênis e outros que se fizerem necessários;
- 5.16. Deverão ser mantidos nos locais de trabalho somente empregados que tenham a idade permitida por lei para o exercício da atividade e que gozem de boa saúde física e mental;
- 5.17. O pessoal necessário à execução dos serviços, objeto da presente concessão, será de exclusiva responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, observando-se a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho, mediante as resoluções da ANVISA;
- 5.18. A CONCESSIONÁRIA zelará para que o seu pessoal mantenha conduta compatível com os princípios da boa educação, urbanidade no tratamento, obedecendo rigorosamente às normas estabelecidas pela CONCEDENTE, que poderá exigir, a qualquer tempo, o imediato afastamento e a substituição, em caráter definitivo, de qualquer funcionário que julgar conveniente sem que isso acarrete qualquer vínculo empregatício com o IFPB Campus Guarabira;
- 5.19. Identificar os empregados mediante crachás e/ou uniforme que demonstre o vínculo com a CONCESSIONÁRIA;
- 5.20. A CONCESSIONÁRIA deverá ser responsável, em relação aos seus empregados, por todas as despesas decorrentes da execução do serviço, tais como: salários, seguros de acidente, taxas, impostos e contribuições, indenizações, vales refeição, vale-transporte e outras que porventura venham a ser criadas e exigidas pelo Governo;
- 5.21. Assumir toda e qualquer obrigação trabalhista, previdenciária ou cível para com os empregados que exercerem suas atividades no local, objeto da presente concessão, devendo, a mesma, antes do término do prazo deste contrato, sanar possíveis pendências trabalhistas, relacionadas a salários, férias, aviso prévio, recolhimento das contribuições trabalhistas e previdenciárias;
- 5.22. Apresentar nome completo e telefone do Responsável pela CONCESSIONÁRIA, que será o representante da mesma para sanar qualquer eventual dúvida no decorrer do prazo contratual e recebimento de quaisquer documentos encaminhados pela CONCEDENTE, no horário de funcionamento da concessão. Na ausência deverá ser substituído por empregado, que assumirá esta responsabilidade;
- 5.23. O empregado que trabalhar no caixa não poderá servir ou manipular alimentos;
- 5.24. A CONCESSIONÁRIA deverá cumprir, e fazer com que se cumpram, por seus funcionários ou prepostos, os dispositivos legais vigentes relativos à atividade desenvolvida proteção e defesa do consumidor (Lei nº 8.078, de 11/09/90 e legislação subsequente);
- 5.25. A limpeza, manutenção, conservação e vigilância do espaço físico concedido, serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, e deverá ser diária;
- 5.26. Os detritos provenientes do quiosque deverão ser acondicionados em sacos plásticos e retirados do IFPB Campus Guarabira pela CONCESSIONÁRIA;
- 5.27. Caberá à CONCESSIONÁRIA providenciar periodicamente a dedetização e desinfecção completa do espaço físico objeto da concessão onerosa de uso (seis em seis meses), devendo estes serviços ser previamente comunicados e autorizados pela Direção do IFPB Campus Guarabira;
- 5.27.1. As empresas deverão apresentar informações seguras sobre o uso dos inseticidas utilizados, especialmente, quanto à toxicidade dos produtos utilizados nesses serviços e o tempo necessário de ausência do local. Os responsáveis pela aplicação desses produtos químicos deverão usar uniformes e outros equipamentos de segurança de acordo com a legislação em vigor;
- 5.27.2. A CONCESSIONÁRIA ficará responsável pela preparação do local a ser dedetizado e desratizado, providenciando-se a retirada de todos os alimentos e utensílios do local onde será realizado o serviço;
- 5.28. A CONCESSIONÁRIA deverá armazenar e manusear os equipamentos, utensílios e gêneros alimentícios, observando, no mínimo, os seguintes aspectos listados abaixo e ainda a Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004:

5.28.1. os locais de armazenamento deverão ser mantidos rigorosamente limpos, arejados e arrumados;

5.28.2. não será admitido o armazenamento de gêneros de forma imprópria ou fora de condições normais para o consumo, como, por exemplo, gêneros cuja data de vencimento esteja vencida, ou que não estejam embalados adequadamente;

5.28.3. o armazenamento de gêneros perecíveis deverá ser feito em temperaturas apropriadas;

5.28.4. os produtos de limpeza, inseticidas, substâncias tóxicas e venenosas deverão ser estocadas em dependência própria, rigorosamente isolada dos gêneros alimentícios, equipamentos e utensílios utilizados na elaboração dos alimentos;

5.29. A CONCESSIONÁRIA manterá a perfeita higienização das frutas, legumes, verduras, lavando-as em solução adequada, antes do pré-preparo devendo também zelar para que os gêneros alimentícios a serem utilizados, sejam de marcas conceituadas e de qualidade comprovada;

5.30. A CONCESSIONÁRIA não poderá usar as instalações e equipamentos do quiosque para produzir alimentos e serviços para outros estabelecimentos que não seja o do IFPB Campus Guarabira;

5.31. Ficará sob responsabilidade da concessionária o controle do acesso dos usuários;

5.32. A execução dos serviços será iniciada em até 20 (vinte) dias após a assinatura do contrato.

Local e horário da prestação dos serviços

5.33. Os serviços serão prestados no seguinte endereço Rua Professor Carlos Leonardo Arcoverde, Rodovia PB-057 - KM 02- Guarabira, CEP 58200-000.

5.34. Os serviços serão prestados no seguinte horário: de segunda-feira a sexta-feira, das 08h às 21h.

Materiais a serem disponibilizados

5.35. A CONCESSIONÁRIA deverá dispor de equipamentos, utensílios, maquinários, mobiliários tais como: mesas, cadeiras, armários, estantes, e demais peças necessárias às atividades a serem desenvolvidas, além de outros que se fizerem necessários ao perfeito funcionamento dos serviços e ao pleno cumprimento do objeto da contratação, promovendo sua substituição quando necessário:

Equipamentos:

Liquidificador
Cafeteira elétrica
Forno Elétrico
Fogão a gás - mínimo 4 bocas
Microondas
Sanduicheira - 220v
Refrigerador de alimentos - Freezer (de preferência vertical)
Geladeira vertical
Estufa para salgados - 3 bandejas

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

5.36. O efetivo populacional estimativo do Campus Guarabira;

SEGMENTO	QUANTITATIVO DE PESSOAS
Discentes	920
Servidores	78
Prestadores de Serviços	30
TOTAL	1.028

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

5.38. Devido às próprias características do calendário acadêmico da Instituição, a quantidade de lanches/refeições a serem servidas no quiosque/lanchonete é variável, conforme demanda de usuários em cada período do ano;

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

5.40. A CONTRATADA deverá observar:

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

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

5.40.3. 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;

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

5.40.5. 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;

5.40.6. 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;

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

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

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

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

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

5.40.12. Manter reuniões periódicas entre a gestão da fiscalização e gestão da empresa para avaliação do contrato e solucionar problemas que porventura vierem a acontecer;

5.40.13. 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);

5.40.14. Deverá seguir as normas regulamentadoras inerentes à Segurança do Trabalho;

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

5.40.16. 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;

5.40.17. 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;

5.40.18. 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.

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

- a. 03 (três) 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.

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

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

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

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

5.40.24. Manter todos os profissionais uniformizados, identificados e providos dos equipamentos de proteção individuais e coletivos, segundo determina a legislação de medicina e segurança do trabalho.

Aos que manipulam diretamente os alimentos devem estar devidamente fardados, asseados, com uniformes limpos, em boas condições de saúde, e usando gorros, toucas ou redes de proteção de cabelos, máscaras e, se necessário, luvas;

5.40.25. 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;

5.40.26. 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;

5.40.27. 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;

5.40.28. 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;

5.40.29. 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 Campus Guarabira;

5.40.30. 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;

5.40.31. 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;

5.40.32. 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;

5.40.33. 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;

5.40.34. Manter atualizadas as informações acerca das condições de saúde dos seus empregados os quais porventura 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 de dissolução unilateral do contrato. A solicitação será efetuada com antecedência mínima de 15(quinze) dias úteis para a apresentação das informações;

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

- 5.40.36. Realizar treinamento constante dos funcionários, pesquisas de aceitação das preparações pelos usuários, metas para diminuição do resto- ingestão, e outras que se acharem necessárias e/ou propostas pela fiscalização;
- 5.40.37. Garantir que a área externa seja livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de vetores e outros animais no pátio e vizinhança; de focos de poeira; de acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, dentre outros;
- 5.40.38. O armazenamento de alimentos pré-preparados ou preparado não deverá em hipótese nenhuma compartilhar espaço com outros alimentos;
- 5.40.39. 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.
- 5.40.40. Proceder à higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes e janelas, das dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas;
- 5.40.41. 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;
- 5.40.42. O lixo e dejetos deverão ser acondicionados, diariamente, em sacos plásticos resistentes e fechados em local separado da cozinha ou da despensa. Em seguida, deverão ser depositados em contêineres com tampas, sendo posteriormente transportados para as áreas onde exista coleta pública diária;
- 5.40.43. Utilizar apenas contentores de lixo acionados por pedal e em adequadas condições de uso ;
- 5.40.44. Providenciar a legalização do empreendimento junto aos órgãos fiscalizadores, mediante a obtenção de licenças, alvarás e autorizações de acordo com as exigências legais vigentes, mantendo-os devidamente atualizados;
- 5.40.45. Ocorrendo qualquer sinistro que atinja serviço a cargo da CONTRATADA, será esta obrigação de reparação do dano;
- 5.40.46. Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso;
- 5.40.47. Implantar manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios para que não haja interrupção dos serviços;
- 5.40.48. 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;
- 5.40.49. 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;
- 5.40.50. Realizar o controle higiênico-sanitário dos alimentos, em todas as suas etapas;
- 5.41.51. Realizar higienização dos reservatórios de água às expensas da CONTRATADA a cada seis meses, antes de iniciar as atividades, em cada recesso acadêmico;
- 5.40.52. Implantar Registro de notificação de caso/surto de Doença Transmitida por Alimentos, físico e online;
- 5.40.53. Garantir a utilização de matéria-prima adequada, dentro das condições padrão quanto a critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais;
- 5.40.54. 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;
- 5.40.55. Efetuar supervisão rigorosa do processo de higienização de bandejas, pratos e talheres, visando garantir a sanidade microbiológica dos mesmos;
- 5.40.56. Quando as refeições/alimentos forem confeccionados in loco, deve-se prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré-preparo e preparo final;

- 5.40.57. 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;
- 5.40.58. 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;
- 5.40.59. Reparar ou indenizar todas e quaisquer avarias ou danos aos bens da Contratante, pelo pessoal encarregado da execução dos serviços;
- 5.40.60. Comunicar a CONTRATANTE sempre que houver necessidade de manutenções em suas instalações;
- 5.40.61. Indenizar a CONTRATANTE por danos causados em seu recinto e suas instalações, pela execução inadequada dos serviços causada por seus empregados e/ou prepostos, devendo a CONTRATADA, proceder a reparação dos danos dos bens por sua livre iniciativa;
- 5.40.62. Utilizar a área cedida pela CONTRATANTE, unicamente para a execução dos serviços contratados;
- 5.40.63. Manter todas as áreas no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação. A limpeza completa da área do quiosque /lanchonete/restaurante abrange a conservação do espaço destinado a este, como também dos móveis, instalações, máquinas e utensílios, e será dividida nas seguintes etapas:
- 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;
 - 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.
- 5.40.64. Adequar e manter o ambiente confortável para a alimentação: visual, limpeza, decoração temática;
- 5.40.65. Manter contingente técnico e operacional, qualificado e suficiente para a adequada execução das obrigações assumidas no objeto contratado;
- 5.40.66. 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;
- 5.40.67. 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;
- 5.40.68. Responder pela manutenção diária das instalações do quiosque /lanchonete/restaurante, incluindo a higienização, limpeza e conservação de pisos, paredes, mesas, vidraças, equipamentos e utensílios domésticos utilizado nas refeições;
- 5.40.69. Manter fixado no quiosque/lanchonete/restaurante, em local visível, o cardápio com as opções de lanches e refeições e seus respectivos preços;
- 5.40.70. Solicitar ao Fiscal ou Gestor 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;
- 5.40.71. Dar livre acesso nas dependências do quiosque /lanchonete/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;
- 5.40.72. 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, observando as normas técnicas regulamentares pertinentes;
- 5.40.73. Garantir o fornecimento regular de água potável, para fins de preparo dos alimentos;
- 5.41. Não serão necessários procedimentos de transição e finalização do contrato devido às características do objeto.

6. Modelo de gestão do contrato

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

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

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

Preposto

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

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

Fiscalização

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

Fiscalização Técnica

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

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

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

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

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

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

Fiscalização Administrativa

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

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

Gestor do Contrato

6.18. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

6.19. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

6.20. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

6.21. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

6.22. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

6.23. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

6.24. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. Critérios de medição e pagamento

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1. O pagamento da taxa de ocupação e taxa de manutenção (energia elétrica) 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;

7.2. 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;

7.3. O pagamento correspondente ao valor da conta de energia elétrica será confeccionado juntamente com a GRU da taxa de ocupação, pela Concedente, a qual deverá ser paga dentro do prazo de vencimento, sob pena de multa;

7.4. 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;

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

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

7.6. Depois de realizado o pagamento, a contratada deverá fornecer cópia de comprovante à CONTRATANTE, com a entrega do documento ao fiscal do contrato;

7.6.1. 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;

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

7.8. 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 70% (setenta por cento), cuja redução se justifica pelo número baixo de usuários nos restaurantes nesses períodos;

7.8.1. 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. $CÁLCULO = DSE \times (Aluguel Mensal / Dias \text{ úteis do respectivo mês})$;

7.9. 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.

7.10. Não estão inclusos no valor da locação:

7.10.1. Equipamentos para prestação do serviço;

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

7.10.3. Despesas Patrimoniais e taxas municipais: Fornecimento de energia elétrica.

7.10.4 Limpeza e manutenção de qualquer caráter da área e de equipamentos;

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

7.12. Na necessidade de modificação na estrutura física do espaço objeto da concessão onerosa de uso, só poderá ser realizado com o consentimento e autorização da CONTRATANTE, através dos setores competentes;

7.13. 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;

8. Critérios de seleção do fornecedor

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

Regime de execução

8.2. O regime de execução do contrato será serviço continuado, sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva;

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

8.15. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da [Portaria Conjunta n.º 1.751, de 02 de outubro de 2014](#), do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

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

8.17. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo [Decreto-Lei n.º 5.452, de 1º de maio de 1943](#);

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

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

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

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

Qualificação Econômico-Financeira

8.22. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação ([art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME n.º 116, de 2021](#)), ou de sociedade simples;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Qualificação Técnica

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

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

8.30. Tendo em vista a natureza do objeto a ser licitado, não será exigida a comprovação de experiência mínima de 3 anos definida na alínea "b" do item 10.6 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5, de 2017, uma vez que se trata de exploração de atividade comercial por meio de pagamento de taxa de uso à Administração, não envolvendo o dispêndio de recursos públicos. Tal dispensa de exigência é prevista no item 12 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5, de 2017.

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

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

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

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

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

8.32.4. O registro previsto na [Lei n. 5.764, de 1971, art. 107](#);

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

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

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

9. Estimativas do Valor da Contratação

Valor (R\$): 3.800,04

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo mensal mínimo estimado da contratação é de R\$316,67 (trezentos e dezesseis reais e sessenta e sete centavos), a título de taxa de uso (aluguel), perfazendo um valor total mínimo anual de R\$ 3.800,04 (três mil e oitocentos reais e quatro centavos).

9.2. O valor da contraprestação mensal cobrada à parte, a título de energia elétrica, será de R\$ 244,25 (duzentos e quarenta e quatro reais e vinte e cinco centavos), calculado sobre o consumo estimado dos equipamentos relacionados no item 5.35 deste instrumento.

10. Adequação orçamentária

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. O objeto da licitação não envolve o dispêndio de recursos orçamentários consignados no orçamento da União.

11. Responsáveis

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

MARIA OSMARINA NOGUEIRA DE MENDONÇA

Autoridade competente

Estudo Técnico Preliminar 9/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 23506.002130.2023-96

2. Descrição da necessidade

2.1. Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de refeição tipo quiosque/lanchonete, de modo a contemplar obrigatoriamente a concessão onerosa do espaço físico (área de 51,16 m²), ofertando os serviços aos estudantes, servidores e comunidade institucional em geral do IFPB Campus Guarabira, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento convocatório e seus anexos;

2.2. Destarte, as atividades de ensino compreendem a oferta de cursos técnicos integrados ao ensino médio de edificação, contabilidade e informática, ofertados, atualmente, em dois turnos, manhã e tarde, e curso superior nos turnos tarde e noite, contudo, com o plano de expansão, em breve, serão ofertados mais cursos superiores, pós-graduação e de extensão. Desta feita, a prestação deste serviço, mostra-se necessário e importante para as atividades do *campus*, pois ofertará a comunidade, técnicos administrativos, docentes e discentes, alimentação saudável e de qualidade, agregando valor as atividades institucionais.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Direção de Administração, Planejamento e Finanças	Maria Osmarina Nogueira de Mendonça

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. Os requisitos de cessão necessários ao atendimento da necessidade são os seguintes:

4.1.1. O serviço em tela tem natureza continuada, tendo em vista que sua interrupção pode comprometer o bom andamento das atividades institucionais, devendo, portanto, ter vigência prorrogável até o limite legal de 60 (sessenta) meses.

4.1.2. A execução do serviço deverá atender aos seguintes parâmetros de sustentabilidade, os quais constituem obrigações da futura cessionária:

4.1.2.1. Realizar uso racional de água e energia, de forma a evitar desperdícios;

- 4.1.2.2. Cumprir, no que couber, ao disposto no Decreto n° 5.940/06, que institui a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da administração pública federal direta e indireta, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis;
- 4.1.3. Deverá a contratada obter e manter válida licença sanitária junto à Vigilância Sanitária Municipal, Estadual e/ ou Federal, conforme necessário;
- 4.1.4. Durante a vigência da Cessão de Uso, a cessionária ficará responsável pela segurança, limpeza, manutenção, conservação e fiscalização da área física disponibilizada, comprometendo-se, salvo autorização em contrário, a entregá-la, ao término do contrato, nas mesmas condições em que inicialmente se encontrava;
- 4.1.5. Durante a vigência do contrato, a cessionária ficará responsável pelo controle de pragas e insetos, promovendo as dedetizações regulares no local;
- 4.1.6. Qualquer modificação física, reforma e outra mudança na instalação física, hidráulica ou elétrica, deverá ser requerida formalmente a autoridade máxima do *campus*, que, uma vez aprovado, eximirá a cessionária de responder por eventual ação indenizatória pelas benfeitorias;
- 4.1.7. Serviço continuado, sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva;
- 4.1.8. O contrato terá vigência inicial de 12 (doze) meses, sem prejuízo de eventuais prorrogações;
- 4.1.9. A empresa deverá ofertar lance para a Taxa de Uso/Aluguel (pregão tipo maior oferta) e deverá ofertar no mínimo os seguintes itens básicos listados a seguir:

CARDÁPIO MÍNIMO

DESCRIÇÃO	QUANTIDADE CARBOIDRATO	QUANTIDADE PROTEÍNA
TAPIOCA: manteiga, ovo frito na manteiga, frango desfiado, carne de sol desfiada, coco.	4 colheres de sopa de massa de tapioca – 75 g	1 porção de proteína escolhida- 50g
MISTO QUENTE: pão de forma, mussarela, presunto.	2 fatias pão de forma – 50 g	1 fatia mussarela – 25 g 1 fatia presunto – 25 g
SANDUÍCHE NATURAL: pão de forma, frango, cenoura ralada, alface, tomate, requeijão.	2 fatias pão de forma – 50 g	1 porção de frango desfiado – 50g 1 colher de chá de requeijão
PÃO COM OVO: pão francês ou de forma, ovo frito na manteiga.	1 pão francês ou 2 fatias pão de forma – 50 g	1 ovo – 50 g
HAMBÚRGUER SIMPLES: carne bovina ou de frango, salada, queijo mussarela.	1 pão brioche – 50g	1 fatia mussarela – 25 g 1 blend de carne ou frango – 120g
SALGADOS DE FORNO: frango, carne, queijo.	1 porção da massa escolhida	1 porção da proteína escolhida para recheio – 50g
MACAXEIRA COZIDA com uma opção proteína (carne de sol desfiada, frango em cubos acebolado, bife ao molho, isca de carne acebolada, charque magra com verduras picadas)	1 porção de macaxeira – 100g	1 porção da proteína escolhida – 100g
INHAME COZIDO com uma opção de proteína (carne de sol desfiada, frango em cubos acebolado, bife ao molho, isca de carne acebolada, charque magra com verduras picadas)	1 porção de inhame– 100g	1 porção da proteína escolhida – 100g
CUSCUZ RECHEADO (só queijo, queijo + outras proteínas: ovo, frango desfiado, carne de sol desfiada).	1 porção de cuscuz – 70g	1 porção da proteína escolhida – 100g
ESCONDIDINHO de macaxeira ou batata inglesa/doce com: carne de sol desfiada, frango desfiado.	1 porção de macaxeira – 100g	1 porção da proteína escolhida – 100g
PANQUECAS: frango desfiado, carne desfiada.	1 unidade de massa – 60g	1 porção de proteína no recheio – 100g
VITAMINA DE FRUTAS: leite integral, banana, aveia + fruta tropical disponível para acrescentar.	1 banana 1 colher de sopa de aveia	100ml de leite integral
SALADA DE FRUTAS: banana, mamão, manga, uvas roxas ou verdes.	1 copo de 300ml	-
SUCO: frutas <i>in natura</i> ou de polpa de frutas	1 copo de 300ml	-
IOGURTE: natural ou de frutas	-	1 copo de 200ml ou 1 pote 150ml
CAFE COM LEITE	100 ml de café	200 ml de leite integral

FONTE: CARDÁPIO MÍNIMO - Anexo ao Processo 23506.002130.2023-96

Obs. Frequência semanal dos itens do cardápio: 05 (de segunda-feira a sexta-feira)

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

5. Justificativa e objetivo da contratação

5.1. A contratação justifica-se por se tratar de prestação de serviço de necessidade contínua, imprescindível ao bom desenvolvimento das atividades, sendo impossível de ser executada satisfatoriamente pela própria Instituição;

5.2. Justifica-se também pela necessidade institucional em oferecer aos discentes, docentes, técnicos administrativos e comunidade em geral desta Instituição, refeições balanceadas de qualidade. Alguns dos usuários permanecem no *Campus* o dia todo, participando das inúmeras atividades acadêmicas, desportivas e artísticas-culturais desenvolvidas;

5.3. Continuando, frisa-se que o *Campus* está localizado em uma área afastada do centro, indispondo de restaurantes e lanchonetes próximos, sendo, portanto, necessária a cessão deste espaço para a exploração deste tipo de atividade.

6. Levantamento de Mercado

6.1. Observa-se que o serviço demandado é comum e fornecido por diversas empresas do mercado que atuam no ramo de alimentação, sendo, pois, considerado comum nos termos do parágrafo único, do art. 1º, da Lei 10.520, de 2002, não havendo requisitos ou especificações especiais;

6.2. Desta forma, a instituição tem alternativas para contratação, como realização de licitação própria, adesão a Ata de Registro de Preços ou participação em licitação, por meio de Intenção de Registro de Preços abertas, cabendo a Administração identificar a forma mais adequada. Assim, optamos pela realização de licitação própria.

7. Descrição da solução como um todo

7.1. A solução proposta consiste na exploração e operação comercial de serviços de alimentação coletiva, para o fornecimento de refeições preparadas, alimentos pré-processados, in natura, industrializados, dentre outros, associado à concessão de uso de área física e instalações próprias do Instituto Federal da Paraíba - *Campus* Guarabira, para a exploração comercial dos serviços de cantina e lanchonete no quiosque da instituição;

7.2. Execução do Serviço:

7.2.1. As refeições poderão ser preparadas nas dependências dos espaços físicos, que serão oneradas pela CESSIONÁRIA, com planejamento para atender às requisições nutricionais, considerando adultos saudáveis como referência, respeitando a cultura local e o meio ambiente;

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

7.4. Os alimentos deverão ficar, quando forem usados de maneira exposta, armazenados apropriadamente, de modo a evitar exposições aos agentes contaminadores, infecciosos, bem como, alterações do binômio tempo/temperatura;

7.5. No preparo dos alimentos, a CESSIONÁRIA 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;

7.6. A CESSIONÁRIA deve retirar os alimentos, não consumidos no dia, dos recipientes de armazenamentos, os mesmos não podem ser reaproveitados para revenda, assim como não deve ocorrer o reaproveitamento do óleo anteriormente utilizado;

7.7. As preparações não distribuídas deverão permanecer cobertas todo o tempo, evitando a sua contaminação. Os balcões térmicos de distribuição de alimentos, se utilizados, deverão ser apropriados à manutenção das características dos alimentos, tais como temperatura, valor nutricional, sabor, etc.;

7.8. Os serviços, objeto desta contratação, serão prestados de forma contínua, não sendo admitida sua interrupção por motivo de qualquer natureza, sem justa causa e prévia comunicação à CONTRATANTE. A CESSIONÁRIA deverá apresentar à CONTRATANTE, no prazo máximo de 1 (um) mês após o início da operacionalização dos serviços contratados, o Alvará de Funcionamento, o Alvará Sanitário;

7.9. A CESSIONÁRIA deverá manter em local visível uma tabela de preços de todos os produtos postos para comercialização, devidamente aprovada pela CONTRATANTE, sendo vedada inclusão de taxas nos preços da tabela ou sua cobrança a parte.

7.10. Do controle de acesso à Cantina/Lanchonete:

7.10.1. O controle de acesso será gerenciado pela CESSIONÁRIA, de modo a preservar a higiene e integridade do local.

7.11. Das normas higiênico-sanitárias:

7.11.1. As refeições produzidas no quiosque deverão cumprir com todas as normas higiênicas-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. A limpeza, manutenção, conservação e vigilância do espaço físico concedido, serão de responsabilidade da CESSIONÁRIA e deverá ser diária. Os alimentos prontos, disponíveis a venda deverão estar armazenados em balcões, expositores, refrigerados ou aquecidos, quando for o caso e dentro do prazo de validade. Os alimentos deverão conter identificação, data de fabricação e data de validade. A CESSIONÁRIA deverá adquirir os pães, tapiocas, cuscuz, pão de queijo,

salgados etc., do dia para atender aos usuários. E servi-los obrigatoriamente no dia correspondente a sua preparação.

7.12. Da qualidade nutricional dos lanches vendidos na cantina:

7.12.1. 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:

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

7.13. Será proibido:

7.13.1. Comercializar bebidas com qualquer teor alcoólico;

7.13.2. Armazenar produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou fontes de odor;

7.13.3. Comercializar cigarros, artigos de tabacaria ou quaisquer produtos tóxicos;

7.13.4. Comercializar itens não relacionados à alimentação;

7.13.5. Comercializar qualquer produto considerado ilícito;

7.13.6. Comercializar qualquer tipo de produto relacionado a jogos de azar, rifas, bilhetes lotéricos e caça niqueis;

7.13.7. Utilizar alto-falantes e/ou congêneres que produzam som ou ruídos prejudiciais ao andamento das aulas. Expor cartazes publicitários que estimulem a aquisição e o consumo de balas, chicletes, salgadinhos e refrigerantes.

7.13.8. Deverá evitar a preparação de alimentos submetidos à fritura, e quando utilizá-los, deve-se instituir medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química aos alimentos e ao meio ambiente, e, em hipótese alguma, os mesmos devem ser reutilizados.

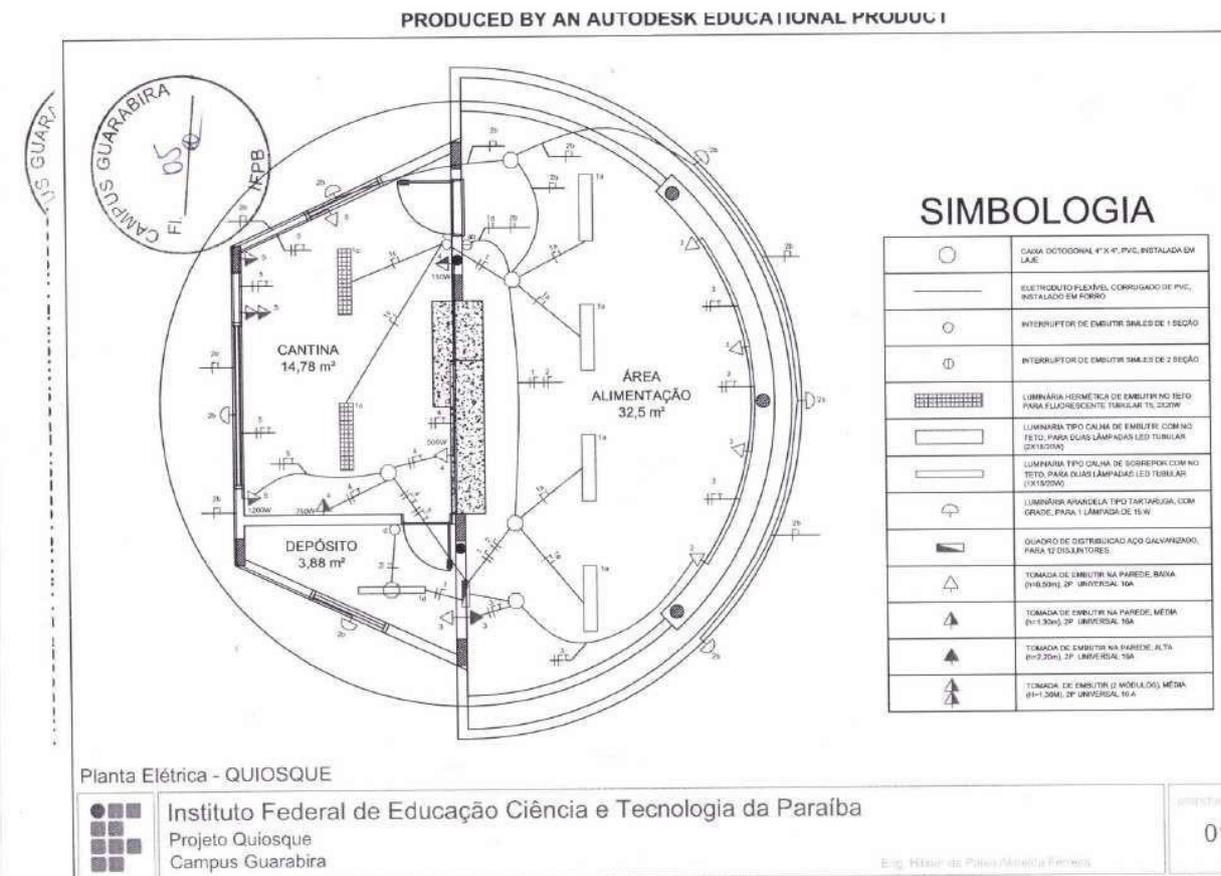
7.13.9. Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180 °C, sendo substituídos sempre que houver alteração em suas características.

7.13.10. Dentre os alimentos vendidos, 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.

8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

8.1.A quantidade estimada da contratação refere-se à análise da área de sessã: conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento convocatório e seus anexos, composta pelos seguintes ambientes:

- 01 – Área da cantina 14,78m² (Quatorze virgula setenta e oito metros quadrados);
- 01 – Área de alimentação 32,50m² (Trinta e dois virgula cinquenta metros quadrados);
- 01 – Área para depósito 3,88m² (Três virgula oitenta e oito metros quadrados).





9. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 316,67

Valor (R\$): 316,67 (Trezentos e dezesseis e sessenta e sete centavos)

9.1. Para a estimativa dos preços da cessão, foram utilizadas como parâmetros para o levantamento de preços, as disposições contidas no normativo 73 de 05 de agosto de 2020, conforme particularidades listadas a seguir:

I - Identificação do agente responsável pela cotação:

- Anderson Oliveira de Pontes - SIAPE: 2122704
- Kleydson Eugênio Soares de Sousa - SIAPE: 2389067
- Leewertton de Souza Marreiro - SIAPE: 1849187

II - Caracterização das fontes consultadas:

Para materialização da pesquisa de preços, utilizou-se como parâmetros o disposto no art. 5º, § IV e art. 6º, da Instrução Normativa Nº 73, de 5 de agosto de 2020, para tanto, adotou esta orientação, para que o valor do objeto fosse compatível com o mercado local, assim, visando obter um valor justo para a consulta foram escolhidos fornecedores locais e compatíveis com o objeto licitado, desta feita, os comprovantes das pesquisas de preços coletadas, assim como, a planilha comparativa de preços estimados, são parte integrantes deste procedimento licitatório.

III - série de preços coletados:

A pesquisa de preço foi realizada considerando os parâmetros dispostos no art. 5º, § IV e art. 6º, da Instrução Normativa Nº 73, de 5 de agosto de 2020, para tanto, adotou esta orientação, para que o valor do objeto fosse compatível com o mercado local, assim, visando obter um valor justo para a consulta, foram escolhidos fornecedores locais e compatíveis com o objeto licitado, desta feita, os comprovantes das pesquisas de preços coletadas, assim como, a planilha comparativa de preços estimados, compõem o processo mencionado.

IV - Método matemático aplicado para a definição do valor estimado:

Para chegar ao valor estimativo da cessão do quiosque, que é de R\$316,67 (Trezentos e dezesseis e sessenta e sete centavos), utilizou-se como parâmetro o artigo 6º da Instrução Normativa Nº 73, de 5 de agosto de 2020, mais precisamente a MÉDIA dos valores coletados.

Para maiores informações, ver a base de cálculo, parte integrante do processo número 23506.002130.2023-96, intitulada de PLANILHA COMPARATIVA DE PREÇOS ESTIMADOS.

Assim, a cessão do espaço físico e instalações do quiosque será onerosa, onde a CESSIONÁRIA deverá pagar uma taxa fixa mensal, da cessão do espaço físico, no valor vencedor da licitação.

V - Justificativas para a metodologia utilizada, em especial para a desconsideração de valores inexequíveis, inconsistentes e excessivamente elevados, se aplicável.

A metodologia utilizada foi a mais adequada considerando o espaço em disputa. A pesquisa foi realizada tendo como requisito o comércio e a variação de preços locais, conseguidas com os fornecedores da localidade, sendo realizada a análise crítica dos preços coletados, eliminando sobrepreços ou preços inexequíveis, na busca de fazer uma cesta de preços coerente, priorizando os preços compatíveis com a realidade de mercado local.

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

Ocorrerão às expensas da concessionária as despesas mensais decorrentes do consumo de energia elétrica, bem como, quaisquer outros tributos Federais, Estaduais ou Municipais, e os aumentos destes que recaírem sobre o imóvel, seja qual for a forma de sua arrecadação, referentes à atividade desenvolvida pela concessionária.

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 70% (setenta por cento), cuja redução se justifica pelo número baixo de usuários nos restaurantes nesses períodos. 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. $CÁLCULO = DSE \times (Aluguel \ Mensal / \text{Dias } \acute{u}\text{teis do respectivo m\acute{e}s})$.

O reajustamento da taxa mensal a ser paga pela CESSIONÁRIA será corrigido anualmente pela variação do índice Geral de Preços de Mercado- IGPM no período. Outro fator relevante com a cessão onerosa do espaço é que se pretende converter um percentual, a ser definido pela Administração, do valor arrecadado com a taxa de ocupação para realizar benfeitorias no quiosque que se fizerem necessárias.

Valor mínimo mensal da taxa de partida da concessão de uso da cantina: R\$ 316,67 (trezentos e dezesseis reais e sessenta e sete centavos).

O valor da contraprestação mensal cobrada à parte, a título de Taxa de Manutenção (energia elétrica), será de R\$ 244,25 (duzentos e quarenta e quatro reais e vinte e cinco centavos) calculado sobre o consumo estimado dos equipamentos relacionados abaixo. Justifica-se essa forma de cobrança pois no quiosque não tem medidor de energia próprio, sendo necessário fazer essa estimativa de consumo. Sendo assim, será gerado GRU para disponibilidade de pagamento junto com o valor da taxa de concessão de uso.

Equipamentos e utensílios mínimos necessários à execução do objeto, a serem colocados pela Contratada no espaço cedido:

Liquidificador
Forno elétrico
Microondas
Cafeteira elétrica - 4 litros
Fogão a gás - mínimo 4 bocas
Sanduicheira - 220v

Refrigerador de alimentos - Freezer (de preferência vertical - tipo pass through)
Geladeira
Estufa para salgados - 3 bandejas
Copos de vidro - capacidade de 300 ml
Copos descartáveis, capacidade mínima de 50 ml
Pratos e talheres
Panelas e demais utensílios de cozinha

9.2. O Cardápio Mínimo para a cessão, será conforme tabela a seguir:

CARDÁPIO MÍNIMO

DESCRIÇÃO	QUANTIDADE CARBOIDRATO	QUANTIDADE PROTEÍNA
TAPIOCA: manteiga, ovo frito na manteiga, frango desfiado, carne de sol desfiada, coco.	4 colheres de sopa de massa de tapioca – 75 g	1 porção de proteína escolhida- 50g
MISTO QUENTE: pão de forma, mussarela, presunto.	2 fatias pão de forma – 50 g	1 fatia mussarela – 25 g 1 fatia presunto – 25 g
SANDUÍCHE NATURAL: pão de forma, frango, cenoura ralada, alface, tomate, requeijão.	2 fatias pão de forma – 50 g	1 porção de frango desfiado – 50g 1 colher de chá de requeijão
PÃO COM OVO: pão francês ou de forma, ovo frito na manteiga.	1 pão francês ou 2 fatias pão de forma – 50 g	1 ovo – 50 g
HAMBÚRGUER SIMPLES: carne bovina ou de frango, salada, queijo mussarela.	1 pão brioche – 50g	1 fatia mussarela – 25 g 1 blend de carne ou frango – 120g
SALGADOS DE FORNO: frango, carne, queijo.	1 porção da massa escolhida	1 porção da proteína escolhida para recheio – 50g
MACAXEIRA COZIDA com uma opção proteína (carne de sol desfiada, frango em cubos acebolado, bife ao molho, isca de carne acebolada, charque magra com verduras picadas)	1 porção de macaxeira – 100g	1 porção da proteína escolhida – 100g
INHAME COZIDO com uma opção de proteína (carne de sol desfiada, frango em cubos acebolado, bife ao molho, isca de carne acebolada, charque magra com verduras picadas)	1 porção de inhame– 100g	1 porção da proteína escolhida – 100g
CUSCUZ RECHEADO (só queijo, queijo + outras proteínas: ovo, frango desfiado, carne de sol desfiada).	1 porção de cuscuz – 70g	1 porção da proteína escolhida – 100g
ESCONDIDINHO de macaxeira ou batata inglesa/doce com: carne de sol desfiada, frango desfiado.	1 porção de macaxeira – 100g	1 porção da proteína escolhida – 100g
PANQUECAS: frango desfiado, carne desfiada.	1 unidade de massa – 60g	1 porção de proteína no recheio – 100g
VITAMINA DE FRUTAS: leite integral, banana, aveia + fruta tropical disponível para acrescentar.	1 banana 1 colher de sopa de aveia	100ml de leite integral
SALADA DE FRUTAS: banana, mamão, manga, uvas roxas ou verdes.	1 copo de 300ml	-
SUCO: frutas <i>in natura</i> ou de polpa de frutas	1 copo de 300ml	-
IOGURTE: natural ou de frutas	-	1 copo de 200ml ou 1 pote 150ml
CAFE COM LEITE	100 ml de café	200 ml de leite integral

FONTE: CARDÁPIO MÍNIMO - Anexo ao Processo 23506.002130.2023-96

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

10.1. O parcelamento da solução da cessão, objeto do presente estudo preliminar, não demonstra ser vantajosa para a instituição, na medida que, sua divisão não se mostra interessante, por não se apresentar economicamente viável, com possibilidade de perda de escala, conforme entendimento da Súmula 247 do TCU:

[...] "É imprescindível que a divisão do objeto seja técnica e economicamente viável e não represente perda de economia de escala."

10.2. Fica evidente, pela forma como o mercado de fornecedores funciona, a partir dos levantamentos realizados, que a vantajosidade econômica para a Administração ocorre na hipótese de contratação de grupo integral, uma vez que a economicidade é resultante da multiplicação dos custos totais diversos dos postos pelas quantidades estimadas, o que gera economia de escala. Também é possível observar por meio dos levantamentos realizados que existem diversos fornecedores aptos à cessão do quiosque, objeto da presente licitação no âmbito da região da cidade de Guarabira, do Estado da Paraíba, assim como, de âmbito Nacional. Quanto ao parcelamento dos itens que entregam o objeto, o artigo 23, da Lei n.º 8.666/1993, em seu § 1º, dispõe que:

§1º As obras, serviços e compras efetuadas pela Administração serão divididas em tantas parcelas quantas se comprovarem técnica e economicamente viáveis, procedendo-se à licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

10.3. Portanto, a regra a ser observada pela Administração nas licitações é a do parcelamento do objeto, conforme disposto no § 1º do art. 23 da Lei n.º 8.666, de 1993, mas é imprescindível que a divisão do objeto seja técnica e economicamente viável e não represente perda de economia de escala - Súmula 247 do TCU;

10.4. O órgão licitante poderá dividir a pretensão contratual em itens ou em lotes (grupo de itens), quando técnica e economicamente viável, visando maior competitividade, observada a quantidade mínima, o prazo e o local de entrega. Ademais, tendo em conta que o serviço previsto nesta licitação, a apuração de responsabilidade tornar-se-ia inviável, com a possibilidade de os fornecedores divergirem um do outro, sem que se apresentasse a pronta e imediata solução imprescindível à continuidade da execução do serviço contratado;

10.5. Deve-se frisar que o primado da eficiência não implica menosprezar a competitividade, que, no formato desta licitação, estará assegurada direta e indiretamente, haja vista a profusão de empresas aptas ao desempenho das atividades a serem contratadas, no mercado, em cujas carteiras se encontram diversos fornecedores para os mesmos recursos;

10.6. É preciso ressaltar que a flexibilidade na prestação de serviços pela empresa e sua capacidade de gerenciar recursos de diversos fornecedores são determinantes para que o IFPB possa absorver o impacto de mudanças inesperadas;

10.7. Diante do exposto, opta-se em realizar a licitação por meio da modalidade Pregão Eletrônico do tipo maior a Taxa Mensal/Aluguel ofertado.

11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

11.1. É correlata a este procedimento licitatório, a cessão do quiosque à empresa para fornecer, prestar serviços de natureza alimentar a comunidade do IFPB - *Campus* Guarabira. Mas não há interdependência, pois não se faz necessária a realização de contratações interdependentes ao objeto pretendido, nem há pretensão de realizar cessões futuras para que o objetivo dessa licitação seja atingido, razão pela qual esse item não será considerado no planejamento.

12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

12.1. A contratação em tela decorre de fator previsível e está inserida no Plano de Contratações Anuais (PCA) 2024 do IFPB - *Campus* Guarabira, tendo sido registrada e depois homologada pela autoridade competente. (O comprovante de inserção está anexo ao processo administrativo). No caso do planejamento estratégico na instituição, manifestamos aqui que há alinhamento entre a contratação e as perspectivas registradas no Sistema de Gestão Estratégica do IFPB (PLANEDE 2025). Identifica-se um objetivo macro entrelaçado à essa contratação:

“108 Fornecer infraestrutura adequada para as atividades de ensino-pesquisa-extensão e gestão que assegurem padrões mínimos e a melhoria progressiva da estrutura de laboratórios, equipamentos, setores, salas de aula, bibliotecas e gabinetes docentes”.

O serviço de quiosque é um dos elementos da infraestrutura organizacional, pensado para dar condições à permanência da comunidade acadêmica na instituição, de modo que as atividades meio e fim possam ser desenvolvidas com condições adequadas de segurança alimentar, saúde e higiene.

13. Benefícios a serem alcançados com a contratação

13.1. Espera-se alcançar os seguintes benefícios:

13.1.1 Oferecer aos discentes, docentes, servidores e comunidade em geral desta Instituição lanches e refeições balanceadas de qualidade, com vistas a atender com maior ênfase àqueles que permanecem no *Campus* durante todo o dia com a finalidade de participar/promover atividades acadêmicas, artístico-culturais, desportivas e administrativas oferecidas na instituição;

13.1.2 Possibilitar condições de bom aproveitamento escolar, atendendo às necessidades do corpo discente e as previsões legais aplicáveis ao objeto;

13.1.3. Contribuir com ações que promovam a diminuição da evasão escolar, com condições adequadas de infraestrutura alimentar aos alunos não contemplados no auxílio alimentação;

13.1.4 Oferecer condições alimentares satisfatórias à comunidade contribuindo no projeto de qualidade de vida dos servidores.

14. Providências a serem Adotadas

14.1. É importante incluir os servidores delegados para fiscalização do contrato nos cursos de capacitação para fiscais e gestores de contratos promovidos anualmente pelo IFPB.

15. Possíveis Impactos Ambientais

15.1. Os impactos ambientais vislumbrados estão relacionados ao consumo racional de água e energia, assim como do descarte do lixo utilizado;

15.1.1 A empresa cessionária deverá se preocupar com o adequado descarte do lixo, por meio de coleta seletiva e promover o uso adequado dos insumos não renováveis que utilizar na instituição para promoção de suas atividades.

16. Declaração de Viabilidade

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

16.1. Justificativa da Viabilidade

Por todos os aspectos evidenciados neste Estudo Técnico Preliminar, considera-se a contratação viável.

17. Responsáveis

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

KLEYDSON EUGENIO SOARES DE SOUSA

Membro da comissão de contratação

LEEWERTTON DE SOUZA MARREIRO

Membro da comissão de contratação



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

CARDÁPIO MÍNIMO

1. ORIENTAÇÕES PARA O FORNECIMENTO DE LANCHES

O serviço de cantina/lanchonete deverá 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.

A limpeza, manutenção, conservação e vigilância do espaço físico concedido, serão de responsabilidade da vencedora e deverá ser diária.

Os lanches deverão ser preparados diariamente, com adequada observação a procedência e validade dos gêneros alimentícios utilizados no preparo destes.

Alimentos prontos, disponíveis a venda deverão estar armazenados em balcões expositores, refrigerado ou aquecido, quando for o caso e dentro do prazo de validade.

De acordo com o programa cantina saudável e em consonância com o manual das cantinas escolares elaborado pelo Ministério da Saúde e a nota técnica 02/2012-COTAN/CGPAE/DIRAE/FNDE, deverá ser vedada a oferta de alimentos considerados não saudáveis tais como:

- Alimentos com alto teor de açúcar, sódio e gordura.
- Biscoitos recheados, balas, pirulitos e gomas de mascar;
- Pipocas industrializadas;
- Refrigerantes, achocolatados, sucos e demais bebidas artificiais;
- Salgados fritos e salgadinhos industrializados;

E será proibido:

- Comercializar bebidas com qualquer teor alcoólico;
- Expor cartazes publicitários que estimulem a aquisição e o consumo de balas, chicletes, salgadinhos e refrigerantes.

Devido aos inúmeros malefícios causados à saúde, tais como aumento do risco de desenvolvimento de obesidade, hipertensão e câncer, não foram incluídas preparações a base de alimentos embutidos, tais como salsicha, presunto, mortadela e linguiça.

Dentre os alimentos vendidos na cantina deverão estar inclusas opções destinadas a pessoas com necessidades específicas relacionadas à alimentação, oferecendo opções de lanches na versão integral (pastel integral, sanduíches preparados com pão integral), leite desnatado e adoçante para atender aos usuários.

2. DA DISPONIBILIDADE DOS ITENS

Os itens deverão ser disponibilizados com a frequência diária de segunda-feira à sexta-feira:

DESCRIÇÃO	QUANTIDADE CARBOIDRATO	QUANTIDADE PROTEÍNA
TAPIOCA: manteiga, ovo frito na manteiga, frango desfiado, carne de sol desfiada, coco.	4 colheres de sopa de massa de tapioca – 75 g	1 porção de proteína escolhida- 50g
MISTO QUENTE: pão de forma, mussarela, presunto.	2 fatias pão de forma – 50 g	1 fatia mussarela – 25 g 1 fatia presunto – 25 g
SANDUICHE NATURAL: pão de forma, frango, cenoura ralada, alface, tomate, requeijão.	2 fatias pão de forma – 50 g	1 porção de frango desfiado – 50g 1 colher de chá de requeijão
PÃO COM OVO: pão francês ou de forma, ovo frito na manteiga.	1 pão francês ou 2 fatias pão de forma – 50 g	1 ovo – 50 g
HAMBURGUER SIMPLES: carne bovina ou de frango, salada, queijo mussarela.	1 pão brioche – 50g	1 fatia mussarela – 25 g 1 blend de carne ou frango – 120g
SALGADOS DE FORNO: frango, carne, queijo.	1 porção da massa escolhida	1 porção da proteína escolhida para recheio – 50g
MACAXEIRA COZIDA com uma opção proteína (carne de sol desfiada, frango em cubos acebolado, bife ao molho, isca de carne acebolada, charque magra com verduras picadas)	1 porção de macaxeira – 100g	1 porção da proteína escolhida – 100g
INHAME COZIDO com uma opção de proteína (carne de sol desfiada, frango em cubos acebolado, bife ao molho, isca de carne acebolada, charque magra com verduras picadas)	1 porção de inhame – 100g	1 porção da proteína escolhida – 100g
CUSCUZ RECHEADO (só queijo, queijo + outras proteínas: ovo, frango desfiado, carne de sol desfiada).	1 porção de cuscuz – 70g	1 porção da proteína escolhida – 100g
ESCONDIDINHO de macaxeira ou batata inglesa/doce com: carne de sol desfiada, frango desfiado.	1 porção de macaxeira – 100g	1 porção da proteína escolhida – 100g
PANQUECAS: frango desfiado, carne desfiada.	1 unidade de massa – 60g	1 porção de proteína no recheio – 100g
VITAMINA DE FRUTAS: leite integral, banana, aveia + fruta tropical disponível para acrescentar.	1 banana 1 colher de sopa de aveia	100ml de leite integral
SALADA DE FRUTAS: banana, mamão, manga, uvas roxas ou verdes.	1 copo de 300ml	-
SUCO: frutas <i>in natura</i> ou de polpa de frutas	1 copo de 300ml	-
IOGURTE: natural ou de frutas	-	1 copo de 200ml ou 1 pote 150ml
CAFE COM LEITE	100 ml de café	200 ml de leite integral

*Quando houver sábados letivos, a cantina/lanchonete deverá funcionar em horário que possa atender a demanda que a comunidade escolar necessitar.

Aldinete Antonio de França

Nutricionista – IFPB Campus Monteiro

Documento assinado eletronicamente por:

- **Aldinete Antonio de França, NUTRICIONISTA-HABILITACAO**, em 11/01/2024 14:57:13.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 11/01/2024. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifpb.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código 518389
Verificador: 6498459a94
Código de Autenticação:





Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal da Paraíba
Campus Guarabira

ANEXO III
MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DAS CONDIÇÕES LOCAIS

Pregão Eletrônico nº 90002/2024

Declaramos para os fins de participação no Pregão Eletrônico nº 90002/2024, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba - *Campus Guarabira*, que a empresa..... Representada pelo(a) seu(sua) Responsável Legal Sr.(a)....., tomou conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho e do local onde será executado o serviço objeto do Certame, qual seja, a CESSÃO DE USO DE ESPAÇO PÚBLICO, onerosa e administrativa, tipo quiosque, com área de 51,16m², destina à comercialização de alimentos, à empresa para prestar serviços de fornecimento de alimentação para atender as necessidades do Instituto Federal da Paraíba, *Campus Guarabira*, nas condições apresentadas no Termo de Referência, e assume total responsabilidade por este fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avenças técnicas ou financeiras com o IFPB - *Campus Guarabira*.

Município/UF, de..... de 2024

(Assinatura e carimbo do RESPONSÁVEL TÉCNICO, com CPF e registro de classe)

(Assinatura e carimbo do REPRESENTANTE LEGAL)



Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal da Paraíba
Campus Guarabira

Anexo IV - Declaração de Vistoria

Pregão Eletrônico nº 90002/2024
(Processo Administrativo n.º 23506.002130.2023-96)

Atesto para os devidos fins, e em conformidade com às disposições do procedimento licitatório n.º XX/2024 que no dia do mês de..... de 2024, vistoriei a unidade do *Campus* Guarabira do IFPB, onde ocorrerá a CESSÃO DE USO DE ESPAÇO PÚBLICO, onerosa e administrativa, tipo quiosque, com área de 51,16m², destinada à comercialização de alimentos, para atender as necessidades do Instituto Federal da Paraíba, *Campus* Guarabira, conforme descrito no Termo de Referência da mencionada licitação, na companhia do servidor, Matrícula SIAPE n.º....., onde tomei conhecimento das condições de uso da concessão, bem como, de todas as medidas necessárias para a realização do serviço, não podendo num futuro alegar desconhecimento. Por ser verdade assino o presente.

Guarabira/PB, de..... de 2024

[nome do signatário]

Representante Legal da CONTRATADA Nome e CNPJ da Empresa Licitante

Ciente,

Nome do servidor

matrícula



Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal da Paraíba - *Campus* Guarabira

ANEXO V

DECLARAÇÃO DE DISPENSA DE VISTORIA

Pregão Eletrônico nº xx/2024

(Processo Administrativo n.º (23506.002130.2023-96))

A empresa, com sede à....., inscrita no CNPJ/ME sob o n.º / - .., por intermédio do(a) Senhor(a)....., indicado expressamente como seu representante, declara ter conhecimento de todas as condições inerentes à concessão de uso prevista no edital e seus anexos, dispensando a necessidade da vistoria “in loco” prevista no Edital do Pregão Eletrônico n.º **xx/2024** do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba – *Campus* Guarabira. Declara, ainda, que se responsabiliza pela dispensa e por situações supervenientes. Declaro que me foi dado acesso às dependências do referido edifício, através de cláusula expressa no Edital e anexos, ao qual dispensei por ter conhecimento suficiente para prestar o serviço, objeto da presente licitação, com as informações estabelecidas no Instrumento Convocatório.

Guarabira - PB, de..... de 2024.

Representante Legal da
CONTRATADO



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal da Paraíba - Campus Guarabira
(Processo Administrativo nº 23506.002130.2023-96)

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº/....., QUE FAZEM
ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO INSTITUTO
FEDERAL DA PARAÍBA – IFPB – CAMPUS GUARABIRA
E

A Autarquia por intermédio do INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA PARAÍBA - CAMPUS GUARABIRA, com sede na Rua Professor Carlos Leonardo Arcoverde, Rodovia PB 057, Km -02, s/n, Zona Rural – CEP: 58.200-000, Guarabira/PB, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 10.783.898/0011- 47, neste ato representado pela ato representada pela Diretora Geral Kyara Nóbrega Fabião Barcelos, nomeado(a) pela Portaria nº 2060/2022, de 24 de outubro de 2022, publicada no DOU de 25 de outubro de 2022, portadora da matrícula funcional n.º 1870108, doravante denominado CONTRATANTE, e (a), inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, em doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por (nome e função no contratado), conforme atos constitutivos da empresa, tendo em vista o que consta no Processo nº 23506.002130.2023-96. e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico n. .../ , mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

2.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços comuns de cessão de uso onerosa de uma parcela de imóvel da União, para a exploração de atividades comerciais de cantina (comercialização de lanches) a fim de atender ao público interno (servidores, terceirizados, professores e alunos) do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba – Campus Guarabira, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

2.2. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de refeição tipo quiosque /lanchonete, de modo a contemplar obrigatoriamente a concessão onerosa do espaço físico (área de 51,16 m ²), ofertando os serviços aos estudantes, servidores e comunidade institucional em geral do IFPB Campus Guarabira.	15210	Mês	12		
2	Retribuição pecuniária relativa aos custos de energia elétrica - Taxa de manutenção.	-	Mês	12	R\$ 244,25	

2.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 2.3.1. O Termo de Referência;
- 2.3.2. O Edital da Licitação;
- 2.3.3. A Proposta do contratado;
- 2.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

- 3.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 3.2. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado, atentando, ainda, para o cumprimento dos seguintes requisitos:
- a) Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;
 - b) Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;
 - c) Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;
 - d) Haja manifestação expressa do contratado informando o interesse na prorrogação;
 - e) Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.
- 3.3. O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.
- 3.4. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.
- 3.5. Nas eventuais prorrogações contratuais, os custos não renováveis já pagos ou amortizados ao longo do primeiro período de vigência da contratação deverão ser reduzidos ou eliminados como condição para a renovação.
- 3.6. O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

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

5. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

- 5.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

- 6.1. O valor mensal da contratação é de R\$ (.....), perfazendo o valor total de R\$ (.....).
- 6.2. 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.

7. CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO

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

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE

8.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em / / (DD/MM/AAAA).

8.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do Índice Geral de Preços do Mercado da Fundação Getúlio Vargas (IGP-M/FGV, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

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

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

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

8.7. 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.

8.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

9.1. São obrigações do Contratante:

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

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

9.4. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

9.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

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

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

9.8. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

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

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

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

9.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 10 (dez) dias.

9.12. Comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, no caso [do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021](#).

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

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

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

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

10.3. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

10.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior ([art. 137, II](#)) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

10.5. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

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

10.7. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o [Código de Defesa do Consumidor \(Lei nº 8.078, de 1990\)](#), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;

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

10.9. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

- 10.10. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;
- 10.11. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.
- 10.12. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.
- 10.13. Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 10.14. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.
- 10.15. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
- 10.16. Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congêneres.
- 10.17. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 10.18. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- 10.19. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação ([art. 116](#));
- 10.20. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas ([art. 116, parágrafo único](#));
- 10.21. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 10.22. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no [art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021](#);
- 10.23. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;

CLÁUSULA DÉCIMA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 11.1. Comete infração administrativa, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](#), o contratado que:
- a) der causa à inexecução parcial do contrato;

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

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

- i) **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));
- ii) **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));
- iii) **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

iv) Multa:

- (1) O atraso no pagamento da concessão ou demais encargos implicará na aplicação de multa de 2% sobre o valor atualizado da fatura;
- (2) Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso injustificado, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.
 - a. O atraso superior a 30 dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

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

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

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

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

11.6. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

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

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;

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

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

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

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

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

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

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

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

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

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

12.3.1.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.3.1.3. Indenizações e multas.

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1. O objeto da licitação não envolve o dispêndio de recursos orçamentários consignados no orçamento da União.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – ALTERAÇÕES

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – FORO

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

Guarabira, xxxx de xxx de 2024.

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-

2-



Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal da Paraíba - *Campus Guarabira*

ANEXO VII
MODELO DE CARTA PROPOSTA

Pregão Eletrônico nº XX/2024

A Empresa, inscrita no CNPJ sob N°....., Insc. Est. N°....., com sede à (endereço completo) através de seu representante legal o(a) Sr.(a), portador (a) da Carteira de Identidade n°..... e CPF n°....., apresenta a sua proposta para o PREGÃO ELETRÔNICO N° XX/2024, que tem por objeto CESSÃO DE USO DE ESPAÇO PÚBLICO, onerosa e administrativa, tipo quiosque, com área de 51,16m², destinada à comercialização de alimentos, com finalidade de prestar serviços de fornecimento de alimentação para atender as necessidades do Instituto Federal da Paraíba, *Campus Guarabira*, na forma a seguir:

1. Licitação do tipo maior preço global:

ITEM	DESCRIÇÃO	ÁREA (m ²)	VALOR MENSAL DA PROPOSTA (R\$)
1	Serviços de fornecimento de refeição tipo quiosque /lanchonete, de modo a contemplar obrigatoriamente a concessão onerosa do espaço físico (área de 51,16 m ²), ofertando os serviços aos estudantes, servidores e comunidade institucional em geral do ifpb campus guarabira.	51,16m ²	R\$

1.1. Valor por extenso: R\$ _____.

2. Prazo de Validade da Proposta: **60 (sessenta) dias**, contados a partir da data fixada nesta licitação, para a apresentação das propostas;
3. Declaramos que serão de nossa responsabilidade todos os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do objeto da referida licitação. Responsabilizamos-nos integralmente pelos prejuízos e danos causados ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba e/ou a terceiros, decorrentes do não atendimento de tais obrigações;
4. Declaramos que recebemos todos os documentos relativos ao Edital e seus anexos; e que tomamos conhecimento de todas as informações, dificuldades e demais condições para o cumprimento das obrigações inerentes ao objeto da presente Licitação;
5. Declaramos que aceitamos a forma de pagamento estabelecida no presente Edital.

Município/UF, de..... de 2024

(Assinatura e carimbo do representante legal)



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal da Paraíba - *Campus* Guarabira

ANEXO VIII

INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO (IMR)

INDICADOR 01	
Pagamento em dia da contraprestação mensal pactuada	
ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Manter em dia o pagamento da contraprestação mensal pactuada, por meio de Guia de Recolhimento da União - GRU
Meta a cumprir	Manter em dia 100% das contraprestações mensais até o 10º (décimo) dia subsequente ao recebimento da GRU
Instrumento de medição	Registro do Fiscal do contrato (relatório ou documento equivalente)
Forma de acompanhamento	Documentos: Relatórios de acompanhamento e comprovantes de Pagamento
Periodicidade	Mensal
Mecanismo de cálculo	Fórmula: $EM = I \times N \times VP$, sendo: EM = Encargos moratórios; I = índice de atualização financeira; N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = Valor da parcela a ser paga. Para o cálculo do índice de atualização financeira: $I = \left(\frac{TX}{100} \right)^{\frac{N}{365}}$, sendo: TX = Percentual de taxa de juros de mora anual = 6% Logo, $I = 0,000164384$
Início de vigência	A partir da execução dos serviços
Faixas de ajuste no pagamento e sanções	Serão acrescidos os encargos moratórios ao valor devido pela Contratada à Contratante, por dia de atraso O atraso superior a 30 (trinta) dias ensejará a rescisão unilateral do contrato, sem prejuízo das sanções previstas no item 9 do Edital. As sanções serão aplicadas mediante processo que assegure à Contratada o contraditório e ampla defesa
Observações	Nos casos em que a Contratante tenha concorrido de alguma forma para o atraso no pagamento, não se aplicarão as faixas de ajuste supramencionadas
INDICADOR 02	
Satisfação do público usuário	
ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Medir a satisfação do público usuário a fim de aferir a qualidade da prestação do serviço
Meta a cumprir	Serviço avaliado como bom ou ótimo
Instrumento de medição	Questionário



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal da Paraíba - *Campus* Guarabira

Forma de acompanhamento	Aplicação de questionário junto ao público usuário
Periodicidade	Bimestral
Mecanismo de cálculo	Média dos resultados obtidos (pontuação dividida pela quantidade de respondentes)
Início de vigência	A partir da execução dos serviços
Faixas de ajuste no pagamento e sanções	<p>Se o resultado for ≥ 2 e $\leq 2,9$: multa de 10% (dez por cento) do valor mensal do contrato</p> <p>Se o resultado for ≥ 1 e $\leq 1,9$: multa de 20% (vinte por cento) do valor mensal do contrato</p> <p>As sanções serão aplicadas mediante processo que assegure à Contratada o contraditório e ampla defesa</p>
Observações	A qualidade será medida por meio da avaliação dos usuários acerca dos alimentos servidos e do tratamento dispensado pelos empregados da cessionária. O questionário será aplicado bimestralmente, em dois dias sorteados pelo Fiscal do contrato.
INDICADOR 03	
Atendimento aos parâmetros de higiene	
ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Verificar, no preparo das refeições e no acondicionamento dos alimentos, os devidos cuidados com a higiene, conforme estabelecido no Termo de Referência
Meta a cumprir	Serviço executado dentro dos parâmetros mínimos de higiene
Instrumento de medição	Observação <i>in loco</i>
Forma de acompanhamento	Registro de ocorrências
Periodicidade	Semanal
Mecanismo de cálculo	Número de ocorrências de desrespeito aos parâmetros de higiene, por parte da Contratada
Início de vigência	A partir da execução dos serviços



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal da Paraíba - *Campus* Guarabira

Faixas de ajuste no pagamento e sanções	<p>Cada ocorrência implicará num acréscimo de 10% (dez por cento) no valor da contraprestação mensal devido pela Contratada.</p> <p>A persistente reincidência das ocorrências ensejará a rescisão unilateral do contrato, sem prejuízo das sanções previstas no item 9 do Edital.</p> <p>As sanções serão aplicadas mediante processo que assegure à Contratada o contraditório e ampla defesa</p>
INDICADOR 04	
Permanência da contratada nos horários acordados	
ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Assegurar o atendimento do interesse público quanto ao serviço em comento.
Meta a cumprir	Cumprimento dos horários de funcionamento do quiosque conforme o estabelecido no Termo de Referência.
Instrumento de medição	Observação <i>in loco</i>
Forma de acompanhamento	Registro de ocorrências
Periodicidade	Diária
Mecanismo de cálculo	Número de faltas nos turnos manhã, tarde e/ou noite
Início de vigência	A partir da execução dos serviços
Faixas de ajuste no pagamento e sanções	<p>A falta em cada turno ensejará o acréscimo de 5% (cinco por cento) do valor da contraprestação mensal devido pela Contratada a Contratante.</p> <p>A persistente reincidência das ocorrências ensejará a rescisão unilateral do contrato.</p> <p>As sanções serão aplicadas mediante processo que assegure à Contratada o contraditório e ampla defesa.</p>
Observações	Não se aplicará o reajuste no pagamento nos casos de faltas justificadas em razão de motivos de força maior, a serem comprovados pela Contratada.

ADVERTÊNCIA

Este texto não substitui o publicado no Diário Oficial da União



Ministério da Saúde
Agência Nacional de Vigilância Sanitária

RESOLUÇÃO Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004***Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.***

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso da atribuição que lhe confere o art. 11, inciso IV, do Regulamento da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, aprovado pelo Decreto n.º 3.029, de 16 de abril de 1999, c/c o art. 8º, inciso IV, do Regimento Interno aprovado pela Portaria n.º 593 de 25 de agosto de 2000, em reunião realizada em 13 de setembro de 2004,

Considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população;

Considerando a necessidade de harmonização da ação de inspeção sanitária em serviços de alimentação;

Considerando a necessidade de elaboração de requisitos higiênico- sanitários gerais para serviços de alimentação aplicáveis em todo território nacional;

Adota a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Art. 2º A presente Resolução pode ser complementada pelos órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais visando abranger requisitos inerentes às realidades locais e promover a melhoria das condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação.

Art. 3º Os estabelecimentos têm o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data da publicação, para se adequarem ao Regulamento Técnico constante do Anexo I desta Resolução.

Art. 4º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 5º Fica revogada a Resolução CNNPA n.º 16, publicada no Diário Oficial da União em 28 de junho de 1978.

Art. 6º A inobservância ou desobediência ao disposto na presente Resolução configura infração de natureza sanitária, na forma da Lei n.º 6437, de 20 de agosto de 1977, sujeitando o infrator às penalidades previstas nesse diploma legal.

LÁUDIO MAIEROVITCH PESSANHA HENRIQUES

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

1 - ALCANCE

1.1. Objetivo

Estabelecer procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

1.2. Âmbito de Aplicação.

Aplica-se aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, delicatessens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres.

As comissarias instaladas em Portos, Aeroportos, Fronteiras e Terminais Alfandegados devem, ainda, obedecer aos regulamentos técnicos específicos.

Excluem-se deste Regulamento os lactários, as unidades de Terapia de Nutrição Enteral - TNE, os bancos de leite humano, as cozinhas dos estabelecimentos assistenciais de saúde e os estabelecimentos industriais abrangidos no âmbito do

Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

2- DEFINIÇÕES

Para efeito deste Regulamento, considera-se:

2.1 Alimentos preparados: são alimentos manipulados e preparados em serviços de alimentação, expostos à venda embalados ou não, subdividindo-se em três categorias:

- a) Alimentos cozidos, mantidos quentes e expostos ao consumo;
- b) Alimentos cozidos, mantidos refrigerados, congelados ou à temperatura ambiente, que necessitam ou não de aquecimento antes do consumo;
- c) Alimentos crus, mantidos refrigerados ou à temperatura ambiente, expostos ao consumo.

2.2 Anti-sepsia: operação que visa a redução de microrganismos presentes na pele em níveis seguros, durante a lavagem das mãos com sabonete anti-séptico ou por uso de agente anti-séptico após a lavagem e secagem das mãos.

2.3 Boas Práticas: procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.

2.4 Contaminantes: substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física, estranhos ao alimento, que sejam considerados nocivos à saúde humana ou que comprometam a sua integridade.

2.5 Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas: sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

2.6 Desinfecção: operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

2.7 Higienização: operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção.

2.8 Limpeza: operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.

2.9 Manipulação de alimentos: operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda.

2.10 Manipuladores de alimentos: qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.

2.11 Manual de Boas Práticas: documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado.

2.12 Medida de controle: procedimento adotado com o objetivo de prevenir, reduzir a um nível aceitável ou eliminar um agente físico, químico ou biológico que comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

2.13 Produtos perecíveis: produtos alimentícios, alimentos "in natura", produtos semi-preparados ou produtos preparados para o consumo que, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para sua conservação.

2.14 Registro: consiste de anotação em planilha e ou documento, apresentando data e identificação do funcionário responsável pelo seu preenchimento.

2.15 Resíduos: materiais a serem descartados, oriundos da área de preparação e das demais áreas do serviço de alimentação.

2.16 Saneantes: substâncias ou preparações destinadas à higienização, desinfecção ou desinfestação domiciliar, em ambientes coletivos e/ou públicos, em lugares de uso comum e no tratamento de água.

2.17 Serviço de alimentação: estabelecimento onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado e ou exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local.

2.18 Procedimento Operacional Padronizado - POP: procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos.

3. REFERÊNCIAS

- 3.1 BRASIL. Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969. Institui Normas Básicas sobre Alimentos.

3.2 BRASIL. Lei nº 6360, de 23 de setembro de 1976. Dispõe sobre a vigilância sanitária a que ficam sujeitos os medicamentos, as drogas, os insumos farmacêuticos e correlatos, cosméticos, saneantes e outros produtos, e dá outras providências.

3.3 BRASIL. Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977, e suas alterações. Configura infrações a legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas e dá outras providências.

3.4 BRASIL, Ministério da Saúde. Divisão Nacional de Vigilância Sanitária de Produtos Saneantes Domissanitários. Portaria nº 15, de 23 de agosto de 1988. Normas para Registro dos Saneantes Domissanitários com Ação Antimicrobiana.

3.5 BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria Nacional de Organização e Desenvolvimento de Serviços de Saúde. Programa de Controle de Infecção Hospitalar. LAVAR AS MÃOS: INFORMAÇÕES PARA PROFISSIONAIS DE SAÚDE. 39 páginas na Impressão Original, il. - Série A: Normas e Manuais Técnicos - 11, 1989.

3.6 BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993. Regulamentos Técnicos sobre Inspeção Sanitária, Boas Práticas de Produção/ Prestação de Serviços e Padrão de Identidade e Qualidade na Área de Alimentos.

3.7 BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 152, de 26 de fevereiro de 1999. Regulamento Técnico para Produtos destinados à Desinfecção de Água para o Consumo Humano e de Produtos Algicidas e Fungicidas para Piscinas.

3.8 BRASIL, Ministério da Saúde. Gabinete do Ministro. Portaria nº 3.523, de 28 de agosto de 1998. Regulamento Técnico contendo Medidas Básicas referentes aos Procedimentos de Verificação Visual do Estado de Limpeza, Remoção de Sujidades por Métodos Físicos e Manutenção do Estado de Integridade e Eficiência de todos os Componentes dos Sistemas de Climatização, para garantir a Qualidade do Ar de Interiores e Prevenção de Riscos à Saúde dos Ocupantes de Ambientes Climatizados.

3.9 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 105 de 19 de maio de 1999. Aprova os Regulamentos Técnicos: Disposições Gerais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em contato com Alimentos

3.10 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 211, de 18 de junho de 1999. Altera os dispositivos das Normas para Registro dos Saneantes Domissanitários com Ação Antimicrobiana.

3.11 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº 18, de 29 de fevereiro de 2000. Dispõe sobre Normas Gerais para Funcionamento de Empresas Especializadas na Prestação de Serviços de Controle de Vetores e Pragas Urbanas.

3.12 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº 277, de 16 de abril de 2001. Altera os dispositivos do Regulamento Técnico para Produtos destinados à Desinfecção de Água para o Consumo Humano e de Produtos Algicidas e Fungicidas para Piscinas.

3.13 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº 91, de 11 de maio de 2001. Aprova o Regulamento Técnico - Critérios Gerais e Classificação de Materiais para Embalagens e Equipamentos em Contato com Alimentos constante do Anexo desta Resolução.

3.14 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RE nº 9, de 16 de janeiro de 2003. Orientação Técnica Elaborada por Grupo Técnico Assessor sobre Padrões Referenciais de Qualidade do Ar Interior em Ambientes Climatizados Artificialmente de Uso Público e Coletivo.

3.15 BRASIL, Ministério da Saúde. Gabinete do Ministro. Portaria nº 518, de 25 de março de 2004. Estabelece os Procedimentos e as Responsabilidades relativos ao Controle e Vigilância da Qualidade da Água para Consumo Humano e seu Padrão de Potabilidade.

3.16 BRASIL, Ministério do Trabalho e Emprego. Secretaria de Segurança e Saúde no Trabalho. Norma Regulamentadora nº 7. Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional.

3.17 CODEX ALIMENTARIUS. CAC/RCP 1-1969, Rev. 4, 2003. Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene.

3.18 CODEX ALIMENTARIUS. CAC/RCP 39-1993. Code of Hygienic Practice for Precooked and Cooked Foods in Mass Catering.

3.19 WORLD HEALTH ORGANIZATION. Genebra, 1999. Basic Food Safety for Health Workers.

4 BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

4.1 EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

4.1.1 A edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a 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.

4.1.2 O dimensionamento da edificação e das instalações deve ser compatível com todas as operações. Deve existir separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a

contaminação cruzada.

4.1.3 As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos.

4.1.4 As portas e as janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotadas de fechamento automático. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica.

4.1.5 As instalações devem ser abastecidas de água corrente e dispor de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica. Quando presentes, os ralos devem ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivo que permitam seu fechamento.

4.1.6 As caixas de gordura e de esgoto devem possuir dimensão compatível ao volume de resíduos, devendo estar localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos e apresentar adequado estado de conservação e funcionamento.

4.1.7 As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais.

4.1.8 A iluminação da área de preparação deve proporcionar a visualização de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos. As luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos devem ser apropriadas e estar protegidas contra explosão e quedas acidentais.

4.1.9 As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.

4.1.10 A ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pó, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento. O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos.

4.1.11 Os equipamentos e os filtros para climatização devem estar conservados. A limpeza dos componentes do sistema de climatização, a troca de filtros e a manutenção programada e periódica destes equipamentos devem ser registradas e realizadas conforme legislação específica.

4.1.12 As instalações sanitárias e os vestiários não devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios, devendo ser mantidos organizados e em adequado estado de conservação. As portas externas devem ser dotadas de fechamento automático.

4.1.13 As instalações sanitárias devem possuir lavatórios e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual.

4.1.14 Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Os lavatórios devem possuir sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual.

4.1.15 Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

4.1.16 Devem ser realizadas manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição, mantendo registro da realização dessas operações.

4.1.17 As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos.

4.2 HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

4.2.1 As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.

4.2.2 As caixas de gordura devem ser periodicamente limpas. O descarte dos resíduos deve atender ao disposto em legislação específica.

4.2.3 As operações de limpeza e, se for o caso, de desinfecção das instalações e equipamentos, quando não forem realizadas rotineiramente, devem ser registradas.

4.2.4 A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho. Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis. Substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas não devem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.

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

4.2.6 Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade. Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.

4.2.7 Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.

4.3 CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS

4.3.1 A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas. Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos.

4.3.2 Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico deve ser empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfestantes regularizados pelo Ministério da Saúde.

4.3.3 Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada deve estabelecer procedimentos pré e pós-tratamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios. Quando aplicável, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados, devem ser higienizados para a remoção dos resíduos de produtos desinfestantes.

4.4 ABASTECIMENTO DE ÁGUA

4.4.1 Deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos. Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica.

4.4.2 O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.

4.4.3 O vapor, quando utilizado em contato direto com alimentos ou com superfícies que entrem em contato com alimentos, deve ser produzido a partir de água potável e não pode representar fonte de contaminação.

4.4.4 O reservatório de água deve ser edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, conforme legislação específica. Deve estar livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação, devendo estar devidamente tampado. O reservatório de água deve ser higienizado, em um intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos registros da operação.

4.5 MANEJO DOS RESÍDUOS

4.5.1 O estabelecimento deve dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos.

4.5.2 Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual.

4.5.3 Os resíduos devem ser freqüentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.

4.6 MANIPULADORES

4.6.1 O controle da saúde dos manipuladores deve ser registrado e realizado de acordo com a legislação específica.

4.6.2 Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.

4.6.3 Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim.

4.6.4 Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário. Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e anti-sepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.

4.6.5 Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades.

4.6.6 Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.

4.6.7 Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação.

4.6.8 Os visitantes devem cumprir os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores.

4.7 MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS

4.7.1 Os serviços de alimentação devem especificar os critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens. O transporte desses insumos deve ser realizado em condições adequadas de higiene e conservação.

4.7.2 A recepção das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens deve ser realizada em área protegida e limpa. Devem ser adotadas medidas para evitar que esses insumos contaminem o alimento preparado.

4.7.3 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser submetidos à inspeção e aprovados na recepção. As embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes devem estar íntegras. A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e de armazenamento.

4.7.4 Os lotes das matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente. Deve ser determinada a destinação final dos mesmos.

4.7.5 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade. Para os alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, deve ser observada a ordem de entrada dos mesmos.

4.7.6 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados e ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.

4.8 PREPARAÇÃO DO ALIMENTO

4.8.1 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para preparação do alimento devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica.

4.8.2 O quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e ou utensílios disponíveis devem ser compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias.

4.8.3 Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semipreparados e prontos para o consumo.

4.8.4 Os funcionários que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem e a anti-sepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.

4.8.5 As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

4.8.6 Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.

4.8.7 Quando aplicável, antes de iniciar a preparação dos alimentos, deve-se proceder à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação.

4.8.8 O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C (setenta graus Celsius). Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

4.8.9 A eficácia do tratamento térmico deve ser avaliada pela verificação da temperatura e do tempo utilizados e, quando aplicável, pelas mudanças na textura e cor na parte central do alimento.

4.8.10 Para os alimentos que forem submetidos à fritura, além dos controles estabelecidos para um tratamento térmico, deve-se instituir medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química do alimento preparado.

4.8.11 Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius), sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.

4.8.12 Para os alimentos congelados, antes do tratamento térmico, deve-se proceder ao descongelamento, a fim de garantir adequada penetração do calor. Excetuam-se os casos em que o fabricante do alimento recomenda que o mesmo seja submetido ao tratamento térmico ainda congelado, devendo ser seguidas as orientações constantes da rotulagem.

4.8.13 O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração a temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) ou em forno de microondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.

4.8.14 Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados.

4.8.15 Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos a temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento.

4.8.16 O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) a 10°C (dez graus Celsius) em até duas horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), ou congelado a temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

4.8.17 O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C (quatro graus Celsius), ou inferior, deve ser de 5 (cinco) dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C (quatro graus Celsius) e inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), o prazo máximo de consumo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

4.8.18 Caso o alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento deve-se apor no invólucro do mesmo, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade. A temperatura de armazenamento deve ser regularmente monitorada e registrada.

4.8.19 Quando aplicável, os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.

4.8.20 O estabelecimento deve implementar e manter documentado o controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados.

4.9 ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DO ALIMENTO PREPARADO

4.9.1 Os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte devem estar identificados e protegidos contra contaminantes. Na identificação deve constar, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade.

4.9.2 O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, deve ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas.

4.9.3 Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

4.10 EXPOSIÇÃO AO CONSUMO DO ALIMENTO PREPARADO

4.10.1 As áreas de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório devem ser mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias. Os equipamentos, móveis e utensílios disponíveis nessas

áreas devem ser compatíveis com as atividades, em número suficiente e em adequado estado de conservação.

4.10.2 Os manipuladores devem adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da anti-sepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis.

4.10.3 Os equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas, devem ser devidamente dimensionados, e estar em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento. A temperatura desses equipamentos deve ser regularmente monitorada.

4.10.4 O equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumo deve dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes.

4.10.5 Os utensílios utilizados na consumo do alimento, tais como pratos, copos, talheres, devem ser descartáveis ou, quando feitos de material não-descartável, devidamente higienizados, sendo armazenados em local protegido.

4.10.6 Os ornamentos e plantas localizados na área de consumo ou refeitório não devem constituir fonte de contaminação para os alimentos preparados.

4.10.7 A área do serviço de alimentação onde se realiza a atividade de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas, deve ser reservada. Os funcionários responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos preparados, embalados ou não.

4.11 DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO

4.11.1 Os serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados. Esses documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido.

4.11.2 Os POP devem conter as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades. Devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento.

4.11.3 Os registros devem ser mantidos por período mínimo de 30 (trinta) dias contados a partir da data de preparação dos alimentos.

4.11.4 Os serviços de alimentação devem implementar Procedimentos Operacionais Padronizados relacionados aos seguintes itens:

- a) Higienização de instalações, equipamentos e móveis;
- b) Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- c) Higienização do reservatório;
- d) Higiene e saúde dos manipuladores.

4.11.5 Os POP referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos e móveis devem conter as seguintes informações: natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias. Quando aplicável, os POP devem contemplar a operação de desmonte dos equipamentos.

4.11.6 Os POP relacionados ao controle integrado de vetores e pragas urbanas devem contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas. No caso da adoção de controle químico, o estabelecimento deve apresentar comprovante de execução de serviço fornecido pela empresa especializada contratada, contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica.

4.11.7 Os POP referentes à higienização do reservatório devem especificar as informações constantes do item 4.11.5, mesmo quando realizada por empresa terceirizada e, neste caso, deve ser apresentado o certificado de execução do serviço.

4.11.8 Os POP relacionados à higiene e saúde dos manipuladores devem contemplar as etapas, a frequência e os princípios ativos usados na lavagem e anti-sepsia das mãos dos manipuladores, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Deve-se especificar os exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos, bem como a periodicidade de sua execução. O programa de capacitação dos manipuladores em higiene deve ser descrito, sendo determinada a carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização, mantendo-se em arquivo os registros da participação nominal dos funcionários.

4.12. RESPONSABILIDADE

4.12.1. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser o proprietário ou funcionário designado, devidamente capacitado, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal para responsabilidade técnica.

4.12.2. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas:

- a) Contaminantes alimentares;
- b) Doenças transmitidas por alimentos;
- c) Manipulação higiênica dos alimentos;
- d) Boas Práticas.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO
DIRETORIA DE AÇÕES DE ASSISTÊNCIA EDUCACIONAL — DIRAE
COORDENAÇÃO GERAL DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - CGPAE
COORDENAÇÃO TÉCNICA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO - COTAN
SBS Quadra 02, Bloco F, Edifício FNDE - CEP 70070-929 – Brasília/DF
Fone: (61) 2022 5663 - cotan@fnde.gov.br

Nota Técnica nº 02/2012 – COTAN/CGPAE/DIRAE/FNDE

Assunto: Regulamentação de cantinas escolares em escolas públicas do Brasil.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é regulamentado pela Lei nº 11.947 de 16 de junho de 2009 e atende aos alunos matriculados na educação básica da rede pública de ensino. Seguindo os ideais do Direito Humano à Alimentação Adequada, o programa busca ofertar refeições saudáveis, seguras e balanceadas com o intuito de suprir as necessidades nutricionais dos alunos durante o período letivo, mas também, em caráter orientador, reconhecendo a escola como um espaço propício à formação de hábitos saudáveis (BRASIL, 2009).

Assim as ações do PNAE abrangem de forma integrada a oferta de refeições e a realização de ações de educação alimentar e nutricional, abordando a alimentação como um ato pedagógico e tema essencial na formação dos estudantes brasileiros. Entretanto a oferta de alimentos por outras fontes no interior da escola é fato presente e sempre muito polêmico. A existência de cantinas no ambiente escolar é constante tema de debate.

Segundo Gabriel et al (2010), a cantina é uma dependência dentro do estabelecimento de ensino destinada a fornecer serviços de alimentação a alunos, professores e demais funcionários mediante pagamento. A presença desse estabelecimento no ambiente escolar propicia ao estudante uma maior autonomia e variedade no que diz respeito à sua alimentação (DANELON; DANELON; SILVA, 2006). No entanto, tal fato pode representar um grande problema para a saúde dos alunos, pois a maioria dos lanches comercializados nas cantinas escolares encontra-se com baixo teor de nutrientes e com alto teor de açúcar, gordura e sódio (BRASIL, 2007). Vários estudos sinalizam que quando o escolar dispõe de recursos para compra de alimentos em cantinas de unidades de ensino, as preferências recaem sobre aqueles com alta densidade energética, como balas, salgadinhos do tipo *chips*, doces, salgados caseiros, biscoitos e refrigerantes (COROBA, 2002; DANELON; SILVA, 2004; STURION; PANCIERA; SILVA, 2005). A facilidade de



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO
DIRETORIA DE AÇÕES DE ASSISTÊNCIA EDUCACIONAL — DIRAE
COORDENAÇÃO GERAL DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - CGPAE
COORDENAÇÃO TÉCNICA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO - COTAN
SBS Quadra 02, Bloco F, Edifício FNDE - CEP 70070-929 – Brasília/DF
Fone: (61) 2022 5663 - cotan@fnde.gov.br

acesso por parte dos escolares a esses alimentos contribui para uma menor aceitação e adesão à alimentação escolar, podendo provocar desvios nutricionais que interferem no crescimento e no desenvolvimento (GROSS; CINELLI, 2004). Assim, estudos apontam que atualmente o ambiente escolar pode contribuir de forma sistemática para a adoção de práticas alimentares consideradas não saudáveis. Do mesmo modo, a existência de cantinas escolares gera uma profunda incoerência entre o que é aprendido em sala de aula e as práticas e posturas da escola, principalmente com relação ao tema “alimentação saudável”. Segundo Silva e Boccaletto (2009) no ambiente escolar a cantina configura-se como um entrave para a educação nutricional e a formação de hábitos alimentares saudáveis.

Sturion et al (2005) com o objetivo de avaliar o nível de adesão dos alunos ao Programa de Alimentação Escolar e identificar as principais variáveis que o afetam, realizaram pesquisa, tendo por base amostra de 2.678 escolares, com no máximo 14 anos de idade. A maioria (70%) dos escolares que afirmou não participar do Programa frequentava unidades de ensino que apresentavam cantinas escolares. Em relação à adesão dos estudantes de escolas públicas ao PNAE, as variáveis de renda familiar *per capita*, escolaridade dos pais, idade e estado nutricional dos alunos e a maior frequência de consumo de alimentos nas cantinas escolares se revelaram inversamente associadas à adesão diária ao PNAE.

Este cenário associado a outros elementos contribui para o aumento da incidência da obesidade infantil, que é um problema de saúde pública presente em todas as classes sociais (OLIVEIRA; RUIZ; WILLHERM, 2010). Dados da última Pesquisa Nacional de Orçamentos Familiares - POF, indicam que 1 entre cada 3 crianças brasileiras apresentam sobrepeso e 1 entre cada 5, apresentam obesidade (IBGE, 2010).

Diante do exposto, inúmeras alternativas e estratégias vem sendo lançadas no sentido de intervir nos crescentes índices de sobrepeso e obesidade. O debate em torno da regulamentação ou da adoção de medidas que possam transformar as cantinas escolares em locais que garantam o fornecimento de alimentos e refeições saudáveis, principalmente no que se refere ao aumento da oferta de frutas, legumes e verduras e restrição de alimentos de baixo valor nutricional vem tomando dimensão internacional (BRASIL, 2007).



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO
DIRETORIA DE AÇÕES DE ASSISTÊNCIA EDUCACIONAL — DIRAE
COORDENAÇÃO GERAL DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - CGPAE
COORDENAÇÃO TÉCNICA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO - COTAN
SBS Quadra 02, Bloco F, Edifício FNDE - CEP 70070-929 – Brasília/DF
Fone: (61) 2022 5663 - cotan@fnde.gov.br

No Brasil, o Ministério da Saúde e o FNDE/Ministério da Educação publicaram em 2010 a Portaria Interministerial n.º 1.010 de 08 de maio de 2006, a fim de instituir as diretrizes para a alimentação saudável no ambiente escolar (BRASIL, 2006).

Experiências de regulamentação da comercialização de alimentos não saudáveis em cantinas escolares têm sido desenvolvidas em alguns estados e municípios brasileiros, cita-se como exemplo:

Florianópolis/SC - Lei municipal n.º 5.853, de 04 de junho de 2001. Abrangência: Unidades educacionais públicas e privadas que atendem a educação básica do Município.

Santa Catarina/SC - Lei estadual n.º 12.061, de 18 de dezembro de 2001. Abrangência: Unidades educacionais públicas e privadas que atendem a educação básica do Estado.

Paraná/ PR - Lei estadual n.º 14.423, de 02 de junho de 2004 e Lei estadual n.º 14.855, de 19 de outubro de 2005. Abrangência: Unidades educacionais públicas e privadas que atendam a educação básica do Estado.

Rio de Janeiro/RJ - Decreto municipal n.º 21.217, de 01 de abril de 2002, Portaria n.º 02/2004, da I Vara da Infância e da Juventude e Lei estadual n.º 4.508, de 11 de janeiro de 2005. Abrangência: Rede pública e privada do município e Estado.

Distrito Federal/DF - Lei n.º 3.695, de 8 de novembro de 2005. Abrangência: Escolas de educação infantil e de ensino fundamental e médio das redes pública e privada.

São Paulo/SP - Portaria conjunta COGSP/CEI/DSE, de 23 de março de 2005. Abrangência: Rede pública do Estado.

Ribeirão Preto/ SP - Resolução municipal n.º 16/2002, de 29 de julho de 2002 (BRASIL, 2007).

Goiás/GO – Secretaria de Estado de Educação. **Portaria GAB/SEDUC n.º 3405, de 18 de maio de 2011.** Resolve que fica terminantemente proibido, dentro das dependências permanentes à Secretaria de Estado de Educação, o comércio de qualquer tipo de produto ou mercadoria, seja por servidores ou por terceiros.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO
DIRETORIA DE AÇÕES DE ASSISTÊNCIA EDUCACIONAL — DIRAE
COORDENAÇÃO GERAL DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - CGPAE
COORDENAÇÃO TÉCNICA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO - COTAN
SBS Quadra 02, Bloco F, Edifício FNDE - CEP 70070-929 – Brasília/DF
Fone: (61) 2022 5663 - cotan@fnde.gov.br

É importante destacar que tais documentos têm por objetivo a regulamentação de alimentos que podem ou não ser comercializados nas cantinas escolares, contando com a proibição de refrigerantes, doces e alimentos considerados não saudáveis.

De forma geral estas regulamentações abordam (Gabriel et al, 2010):

- Proibição do comércio dos seguintes itens: bebidas alcoólicas; balas, pirulitos e gomas de mascar; refrigerantes, sucos artificiais; salgadinhos industrializados; salgados fritos e pipocas industrializadas;
- Oferta de duas opções de frutas sazonais diariamente;
- Presença obrigatória de mural ou material de comunicação visual para divulgação de informações relacionadas à alimentação e nutrição;
- Proibição de exposição de cartazes publicitários que estimulem a aquisição e o consumo de balas, chicletes, salgadinhos e refrigerantes.

Ressalta-se que, em novembro de 2011 na cidade de Salvador-BA ocorreu a 4ª Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional a qual foi a culminância de um processo amplo e participativo que envolveu aproximadamente 75 mil pessoas de mais de 3.200 municípios de todos os estados brasileiros. Os delegados presentes na conferência citada, aprovaram a moção em defesa da alimentação saudável e adequada no ambiente escolar, solicitando aprovação de uma lei por parte do congresso Nacional, orientado pelo CONSEA, pelo fechamento das cantinas escolares no Brasil.

Diante das prerrogativas apresentadas acima, a Coordenação Técnica de Alimentação e Nutrição defende a não existência de cantinas nas escolas públicas e seu posicionamento é que, caso vigore a iniciativa legislativa de regulamentação das cantinas escolares, tanto nas escolas públicas quanto nas escolas privadas, que esta ação seja extensiva a todos os equipamentos públicos, tais como as Unidades Básicas de Saúde, os hospitais e os restaurantes populares, entre outros, pois parte-se do pressuposto que esses equipamentos também fazem parte do lócus das ações de combate ao sobrepeso e obesidade, contidas nos Planos Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, Plano de Doença Crônica Não Transmissível e do Plano Intersetorial de Combate à Obesidade.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO
DIRETORIA DE AÇÕES DE ASSISTÊNCIA EDUCACIONAL — DIRAE
COORDENAÇÃO GERAL DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - CGPAE
COORDENAÇÃO TÉCNICA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO - COTAN
SBS Quadra 02, Bloco F, Edifício FNDE - CEP 70070-929 – Brasília/DF
Fone: (61) 2022 5663 - cotan@fnde.gov.br

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Ministério da Saúde. **Regulamentação da Comercialização de Alimentos em Escolas no Brasil: Experiências estaduais e municipais**. Brasília, 2007. Disponível em: http://nutricao.saude.gov.br/pas.php?conteudo=publicacoes_pas. Acesso: 03 de jul de 2012.

BRASIL. Ministério da Educação. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. **Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica, altera a Lei 10.880, de 9 de junho de 2004, e dá outras providências**.

BRASIL. Ministério da Saúde. Ministério da Educação. **Portaria Interministerial nº 1010, de 8 de maio de 2006**. Institui as diretrizes para a promoção da alimentação saudável nas escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional. Brasília, DF: MS, MEC, 2006[citado 2012 abr 12]. Disponível em: <http://dtr2001.saude.gov.br/sas/_PORTARIAS/_Port2006/_GM/GM-1110.htm>.

COROBA, D.C. R. **A escola e consumo alimentar de adolescentes matriculados na rede pública de ensino**. 2002. 162f. Dissertação (mestrado), Escola de Agricultura Luiz de Queiroz, Universidade de São Paulo (USP), Piracicaba. 2002.

DANELON, M. A. S.; DANELON, M. S.; SILVA, M. V. Serviços de alimentação destinados ao público escolar: análise da convivência do Programa Nacional de Alimentação Escolar e das cantinas. **Segurança Alimentar e Nutricional**. Campinas, v. 13, n.1, p.85-94, 2006.

DANELON, M. S.; SILVA, M. V. Consumo de alimentos entre alunos de escolas particulares de Piracicaba (SP). In: Anais do 12º Simpósio Internacional de Iniciação Científica da Universidade de São Paulo. Piracicaba – SP, 2004.

GABRIEL, C. G.; SANTOS, M. V.; VASCONCELOS, F. A. G.; MILANEZ, G. H. G.; HULSE, S. B. Cantinas escolares de Florianópolis: existência e produtos comercializados após a instituição da Lei de Regulamentação. **Revista de Nutrição**, Campinas, v.23, n.2, p.191-199, 2010.

GROSS S. M; CINELLI, B. Coordinated School Health Program and dietetics professionals: partners in promoting healthful eating. **Journaul of the American Dietetic Association**, v. 104, n. 5, p 793-798, 2004.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2008-2009. Rio de Janeiro, 2010.

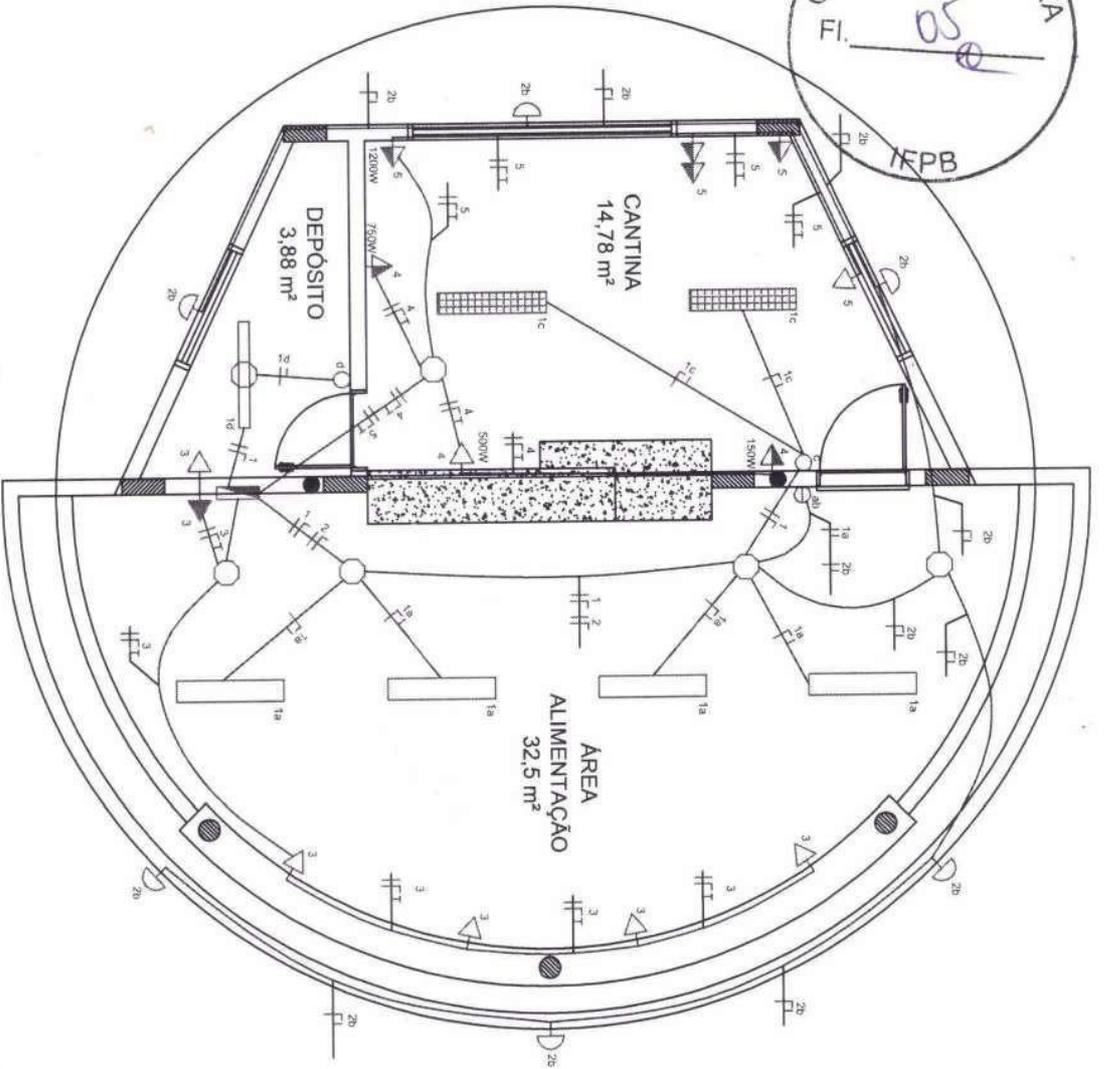
OLIVEIRA, A.B.; RUIZ, E; WILLHELM, F.F. Cantina Escolar: Qualidade Nutricional e adequação à legislação vigente. **Revista do Hospital de Clinicas de Porte Alegre**, v.30, n.3, p.266-270, 2010.

SILVA, C.C.; BOCALETTO, E.M.A. Educação para alimentação saudável na escola. In: BOCCALETTO, E.M.A.; MENDES, R.T (org.). **Alimentação, Atividade física e qualidade de vida dos escolares do município de Vinhedo/ SP**. Campinas: Ipes Editorial, 2009. p.23-39. Disponível em:

http://www.fef.unicamp.br/departamentos/deafa/qvaf/livros/alimen_saudavel_ql_af/estrategias/estrategias_cap3.pdf. Acesso em julho de 2010.

STURION, G. L.; PANCIERA, A. L.; SILVA, M. V. Alimentação escolar: opções de consumo na unidade de ensino. In: Anais do 6o Simpósio Latino-Americano de Ciência de Alimentos. Campinas, 2005.

STURION, G.L.; SILVA, M. V.; OMETTO, A. M. H.; FURTUOSO, C. O. M.; PIPITONE, M. A. P. Fatores condicionantes da adesão dos alunos ao Programa de Alimentação Escolar no Brasil. **Revista de Nutrição**. v.18, n.2, p.167-181, 2005.



SIMBOLOGIA

	CAIXA OCTOGONAL 4" X 4" PVC, INSTALADA EM LAJE
	ELETRODUTO FLEXÍVEL CORRUGADO DE PVC, INSTALADO EM FORRO
	INTERRUPTOR DE EMBUTIR SIMLES DE 1 SEÇÃO
	INTERRUPTOR DE EMBUTIR SIMLES DE 2 SEÇÃO
	LUMINÁRIA HERMÉTICA DE EMBUTIR NO TETO PARA FLUORESCENTE TUBULAR T5, 2X20W
	LUMINÁRIA TIPO CALHA DE EMBUTIR COM NO TETO, PARA DUAS LÂMPADAS LED TUBULAR (2X18/20W)
	LUMINÁRIA TIPO CALHA DE SOBREPOR COM NO TETO, PARA DUAS LÂMPADAS LED TUBULAR (2X18/20W)
	LUMINÁRIA ABANDELA TIPO TARTARUGA, COM GRADE PARA 1 LÂMPADA DE 15 W
	QUADRO DE DISTRIBUIÇÃO AÇO GALVANIZADO, PARA 12 DISJUNTORES
	TOMADA DE EMBUTIR NA PAREDE, BAIXA (H=0,50m), 2P UNIVERSAL, 10A
	TOMADA DE EMBUTIR NA PAREDE, MÉDIA (H=1,30m), 2P UNIVERSAL, 10A
	TOMADA DE EMBUTIR NA PAREDE, ALTA (H=2,20m), 2P UNIVERSAL, 10A
	TOMADA DE EMBUTIR (2 MÓDULOS), MÉDIA (H=1,30m), 2P UNIVERSAL, 10 A

Planta Elétrica - QUIOSQUE



Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia da Paraíba
 Projeto Quiosque
 Campus Guarabira

Eng. Hillner de Paula Almeida Ferreira

Gratuito

01/01







