

[PREGÃO ELETRÔNICO]

90001/2025

CONTRATANTE (UASG)

(153065)

OBJETO:

Contratação contínuos de preparo e distribuição de refeições, sob demanda, por meio da operacionalização e o desenvolvimento de todas as atividades envolvidas no fornecimento de refeições, visando atender os Restaurantes Universitários da Universidade Federal da Paraíba – UFPB, incluindo a concessão onerosa de uso de espaço público

[registro de preços]

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 40.259.435,00

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia **19/05/2025 às 09:00h** (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

[menor preço] / [~~maior desconto~~] por [item] / [~~por grupo~~] / [global]

MODO DE DISPUTA:

[aberto]

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

[SIM] / [NÃO]

MARGEM DE PREFERÊNCIA PARA ALGUM ITEM

[SIM] / [NÃO]



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

Sumário

1. DO OBJETO	3
2. DO REGISTRO DE PREÇOS	3
3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO	4
4. DO ORÇAMENTO ESTIMADO SIGILOS	Erro! Indicador não definido.
5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO	5
6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA	7
7. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES .	9
8. DA FASE DE JULGAMENTO	13
9. DA FASE DE HABILITAÇÃO	16
10. DO TERMO DE CONTRATO	18
11. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS	19
12. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA	19
13. DOS RECURSOS	20
14. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES	20
15. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO	23
16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS	23



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90001/2025
(Processo Administrativo nº 23074.009850/2025-79)

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que a Universidade Federal da Paraíba, por meio da Comissão Permanente de Licitação, Pró-Reitoria de Administração, sediada no Prédio da Reitoria, 2º Andar S/N – Cidade Universitária – João Pessoa – PB, realizará licitação, **para registro de preços**, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

O objeto da presente licitação *Contratação contínuos de preparo e distribuição de refeições, sob demanda, por meio da operacionalização e o desenvolvimento de todas as atividades envolvidas no fornecimento de refeições, visando atender os Restaurantes Universitários da Universidade Federal da Paraíba – UFPB, incluindo a concessão onerosa de uso de espaço público conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.*

- 1.1. *A licitação será dividida em **2 grupos**, formados por um ou mais **itens(23)**, conforme tabela constante do Termo de Referência/Projeto Básico, facultando-se ao licitante a participação em quantos grupos forem de seu interesse, devendo oferecer proposta para todos os itens que os compõem.*

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

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

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

- 3.1. Poderão participar deste certame os interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto da licitação e que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).
- 3.2. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicafe até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.
- 3.3. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.
- 3.4. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
- 3.5. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.
- 3.6. *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.*
- 3.7. Não poderão disputar esta licitação:
- 3.7.1 *aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);*
 - 3.7.2 *sociedade que desempenhe atividade incompatível com o objeto da licitação;*
 - 3.7.3 *sociedades cooperativas;*
 - 3.7.4 *empresas estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;*
 - 3.7.5 *autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;*
 - 3.7.6 *empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;*
 - 3.7.7 *pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;*
 - 3.7.8 *aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;*
 - 3.7.9 *empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;*

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

3.7.11 **pessoas jurídicas reunidas em consórcio;**

3.7.12 *Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;*

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

3.9. O impedimento de que trata o item 3.7.7 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.10. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.7.5 e 3.7.6 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

3.12. O disposto nos itens 3.7.5 e 3.7.6 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

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

3.14. A vedação de que trata o item 3.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

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

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

4.4.1 *está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções*

coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

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

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

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

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

4.6. O licitante deverá declarar em campo próprio do sistema se o produto ou serviço ofertado é **manufaturado nacional beneficiado por um dos critérios de margem de preferência indicados no Termo de Referência, quando for o caso, para usufruir do benefício.**

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

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

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

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

4.8.1 *de cujo capital participe outra pessoa jurídica;*

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

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

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

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

4.8.6 *constituída sob a forma de cooperativas, salvo as de consumo;*

4.8.7 *que participe do capital de outra pessoa jurídica;*

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

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

4.8.10 *constituída sob a forma de sociedade por ações.*

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

4.9. A falsidade da declaração de que trata os itens 4.4 ou 4.7 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

4.10. 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.

4.11. 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.

4.12. 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.

4.13. 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:

4.13.1 *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*

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

4.14. 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:

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

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

4.15. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.13 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.

4.16. 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.

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

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

5.1.1 valor unitário e total do item/grupo (anual, total) do item;

5.1.2 **margem;**

5.1.3 ~~fabricante;~~

5.1.4 **Quantidade cotada, devendo respeitar o total de cada item.**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.9. O prazo de validade da proposta não será inferior a **120 (cento e vinte) dias**, a contar da data de sua apresentação.

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

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

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

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

~~5.14. Não serão aceitas propostas que prevejam valores de salário e auxílio-alimentação inferiores aos cotados pela Administração e constantes da Planilha de Custos e Formação de Preços referencial.~~

5.14.1 A proposta deverá garantir o pagamento do salário normativo previsto no instrumento coletivo aplicável ou do salário-mínimo vigente ou ainda o valor fixado pela Administração, na planilha de custos e formação de preços, o que for maior.

5.14.2 Também não serão aceitas propostas que prevejam, na planilha de custos e formação de preços, valores inferiores aos orçados pela administração, referentes aos seguintes benefícios de natureza trabalhista e/ou social:

5.14.2.1. [listar benefícios];

5.14.2.2. [listar benefícios]; e

5.14.2.3. [listar benefícios];

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

6.1. 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.

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

*7.2.1. A participante que emitir lances para os itens com subsidio **Parcial** será automaticamente **desclassificada**, (itens 4, 5, 8, 9, 12, 13, 17, 18, 22 e 23), os valores a eles atribuídos na planilha(TR) são fictícios para efeito de lances, ao final dos lances para envio da proposta ajustada os valores dos mesmos será 50% dos itens subsidio **Integral**. Ex. Item 2 finalizou em R\$ 16,00, o item 4 ficará R\$ 8,00.*

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

6.4. 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.

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

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

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

6.7.1 *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\$ 0,05 (cinquenta centavos)** para todos os itens*

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

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

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

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

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

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

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

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

~~6.11. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.~~

6.11.1 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.

6.11.2 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.

6.11.3 Caso o item em disputa envolva objeto abrangido por margem de preferência, o percentual referido na disposição anterior será de 20%, nos termos do § 6º do artigo 24 da IN SEGES/ME nº 73, de 2022, incluído pela IN SEGES/MGI nº 79, de 12 de setembro de 2024.

6.11.4 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.

6.11.5 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.

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

6.12. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

6.12.1 Caso o item em disputa envolva objeto abrangido por margem de preferência, o percentual referido na disposição anterior será de 20%, nos termos do § 5º do artigo 25 da IN SEGES/ME nº 73, de 2022, incluído pela IN SEGES/MGI nº 79, de 2024.

6.12.2 Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 6.12, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

6.12.3 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.

6.12.4 *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.*

6.12.5 *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.*

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

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

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

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

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

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

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

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

6.19. Ao final da fase de lances, será aplicado o benefício da margem de preferência, nos termos do art. 26 da Lei 14133/21.

6.19.1 *Para produtos ou serviços abrangidos por margem de preferência normal ou adicional, caso a proposta de menor preço não tenha por objeto produto ou serviço contemplado pela referida margem, o sistema automaticamente indicará as propostas de produtos ou serviços que façam jus ao diferencial de preço, pela ordem de classificação, para fins de aceitação pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão.*

6.19.2 *Nestas situações, a proposta beneficiada pela aplicação da margem de preferência normal ou adicional, conforme o caso, tornar-se-á a proposta classificada em primeiro lugar.*

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

6.20.1 *Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência, apenas poderão se valer do critério de desempate previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que também fizerem jus às margens de preferência (art. 5º, §9º, I, do Decreto n.º 8538, de 2015).*

6.20.2 O parâmetro para o empate ficto, nesse caso, consistirá no preço ofertado pela fornecedora classificada em primeiro lugar em razão da aplicação da margem de preferência.

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

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

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

6.20.6 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.

6.20.7 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.

6.21. 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.

6.22. 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:

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

6.22.1.2. 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;

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

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

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

6.22.2.1. 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;

6.22.2.2. empresas brasileiras;

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

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

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

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

6.24.1 *Tratando-se de licitação em grupo, a contratação posterior de item específico do grupo exigirá prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade e serão observados como critério de aceitabilidade os preços unitários máximos definidos no Termo de Referência.*

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

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

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

6.24.5 *O Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão 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.*

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

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

7. DA FASE DE JULGAMENTO

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

7.1.1 *SICAF;*

7.1.2 *Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://portaldatransparencia.gov.br/pagina-interna/603244-cnep>); e.*

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

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

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

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

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

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

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

7.5. **Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs ou tenha se valido da aplicação da margem de preferência, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão verificará se o licitante faz jus ao benefício aplicado.**

7.5.1 Caso o licitante não venha a comprovar o atendimento dos requisitos para fazer jus ao benefício da margem de preferência, as propostas serão reclassificadas, para fins de nova aplicação da margem de preferência.

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

7.7. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a fim de assegurar o tratamento isonômico entre as licitantes, informa-se que foram utilizados os seguintes acordos, dissídios ou convenções coletivas de trabalho no cálculo do valor estimado pela Administração:

7.8. Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.8.1 *contiver vícios insanáveis;*

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

7.8.3 *apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;*

7.8.4 *não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;*

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

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

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

7.10.1 *que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e*

7.10.2 *inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.*

7.11. Em contratação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:

7.11.1 *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;*

7.11.2 *No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado e pela superação de custo unitário tido como relevante, conforme planilha anexa ao edital;*

7.11.3 *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.*

7.12. 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.

7.13. 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.

7.13.1 *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.*

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

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

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

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

7.14. 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;

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

7.14.2 *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.*

7.15. 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.

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

~~7.17. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.~~

~~7.18. No caso de serviços com dedicação exclusiva de mão de obra, o licitante deverá entregar junto com sua proposta de preços, os seguintes documentos:~~

7.18.1 *declaração informando o enquadramento sindical da empresa, a atividade econômica preponderante e a justificativa para adoção do instrumento coletivo do trabalho em que se baseia sua proposta;*

7.18.2 *cópia da carta ou registro sindical do sindicato a qual ele declara ser enquadrado, em razão do regramento do enquadramento sindical previsto na CLT ou por força de decisão judicial; e*

7.18.3 *declaração de que se responsabiliza nas situações de ocorrência de erro no enquadramento sindical, ou fraude pela utilização de instrumento coletivo incompatível com o enquadramento sindical declarado ou no qual a empresa não tenha sido representada por órgão de classe de sua categoria, que daí tenha resultado vantagem indevida na fase de julgamento das propostas, sujeitando a contratada às sanções previstas no art. 156, incisos III e IV, da Lei nº 14.133, de 2021;*

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

8.1. 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.

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

8.2. 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.

8.3. 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.

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

8.4.1 *Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o Termo de Referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de [INSERIR UM PERCENTUAL ENTRE 10% A 30 %, SALVO SE HOVER JUSTIFICATIVA NOS AUTOS PARA SUPRIMIR ESSE ACRÉSCIMO] para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.*

8.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por [\[Anexo no sistema ComprasGov\]](#).

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

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

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

8.9. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados

na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

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

8.10.1 O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendado [INDICAR FORMA DE AGENDAMENTO], de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.

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

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

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

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

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

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

8.13.1 Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de **02 hs(duas)**, prorrogável por igual período, contado da solicitação do Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão.

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

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

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

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

8.15. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

8.15.1 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

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

8.16. 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.

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

8.18. 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.

8.19. 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.

8.20. 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.

9. DO TERMO DE CONTRATO

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

9.2. O adjudicatário terá o prazo de [05] dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o termo de contrato ou instrumento equivalente, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

9.3. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou instrumento equivalente, a Administração poderá: a) encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), para que seja assinado e devolvido no prazo de [05] dias úteis, a contar da data de seu recebimento; b) disponibilizar acesso a sistema de processo eletrônico para que seja assinado digitalmente em até [05] dias úteis; ou c) outro meio eletrônico, assegurado o prazo de [05] dias úteis para resposta após recebimento da notificação pela Administração.

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

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

9.4.2 *a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas neste Edital;*

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

9.5. *Os prazos dos itens 9.2 e 9.3 poderão ser prorrogados*, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

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

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

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

10. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

10.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de **05 (cinco)** dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

10.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

10.2.1 *a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e*

10.2.2 *a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.*

10.3. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.

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

10.5. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

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

10.7. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

11. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

11.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:

11.1.1 *dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação e excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos previstos no art. 26 da Lei nº 14.133, de 2021; e*

11.1.2 *dos licitantes que mantiverem sua proposta original*

11.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.

11.2.1 *A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.*

11.2.2 *Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.*

11.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

11.3.1 *quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou*

11.3.2 *quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462, de 2023.*

11.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

11.4.1 convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

11.4.2 adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

11.4.3 A manifestação do desejo de participar do Cadastro de Reserva deve ser feito através do email compras_cpl@pra.ufpb.br após a homologação.

12. DOS RECURSOS

12.1. 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.

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

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

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

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

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

12.3.4 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.

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

12.5. 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.

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

12.7. 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.

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

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

Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico <http://www.pra.ufpb.br/pras/contents/menu/assuntos/pregoes-por-ano>

13. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

13.1.1 *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;*

13.1.2 *Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não manter a proposta em especial quando:*

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

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

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

13.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

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

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

13.1.4 *apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;*

13.1.5 *fraudar a licitação;*

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

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

13.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

13.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada.

13.1.7 *praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;*

13.1.8 *praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.*

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

13.2.1 *advertência;*

13.2.2 *multa;*

13.2.3 *impedimento de licitar e contratar e*

13.2.4 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.

13.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

13.3.1 *a natureza e a gravidade da infração cometida;*

13.3.2 *as peculiaridades do caso concreto;*

13.3.3 *as circunstâncias agravantes ou atenuantes;*

13.3.4 *os danos que dela provierem para a Administração Pública;*

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

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

13.4.1 Para as infrações previstas nos itens **Erro! Fonte de referência não encontrada.**, **Erro! Fonte de referência não encontrada.** e **Erro! Fonte de referência não encontrada.**, a multa será de **0,5% a 15%** do valor do contrato licitado.

13.4.2 Para as infrações previstas nos itens 13.1.4, 13.1.5, 13.1.6, 13.1.7 e 13.1.8, a multa será de **15% a 30%** do valor do contrato licitado.

13.5. 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.

13.6. 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.

13.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens **Erro! Fonte de referência não encontrada.**, **Erro! Fonte de referência não encontrada.** e **Erro! Fonte de referência não encontrada.**, 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.

13.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 13.1.4, 13.1.5, 13.1.6, 13.1.7 e 13.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens **Erro! Fonte de referência não encontrada.**, **Erro! Fonte de referência não encontrada.** e **Erro! Fonte de referência não encontrada.** 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, de 2021.

13.9. 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 **Erro! Fonte de referência não encontrada.**, 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.

13.10. 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.

13.11. 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.

13.12. 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.

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

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

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

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

14. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- 14.1. 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.
- 14.2. 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.
- 14.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: compras_cpl@pra.ufpb.br
- 14.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 14.5. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, nos autos do processo de licitação.
- 14.6. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 15.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.
- 15.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão.
- 15.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.
- 15.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 15.5. 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.
- 15.6. 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.
- 15.7. 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.
- 15.8. 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.
- 15.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

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

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

15.10.1 *Anexo I - Termo de Referência;*

15.10.1.1. *Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar;*

15.10.2 **Anexo II – Minuta de Ata de Registro de Preços;**

15.10.3 **Anexo III – Minuta de Contrato**

....., de de 20.....

[ASSINATURA DA AUTORIDADE COMPETENTE]

Termo de Referência 14/2025

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
14/2025	153065-UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA - CAMPOS I	SEMIRAMIS MANGUEIRA DE LIMA	05/05/2025 07:07 (v 13.0)
Status	CONCLUIDO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra	46/2025	23074.009850 /2025-79

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

TERMO DE REFERÊNCIA

Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021

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

**LICITAÇÃO E CONTRATAÇÃO DIRETA
UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA**

(Processo Administrativo nº 23074.009850/2025-79)

TERMO DE REFERÊNCIA

1.1. Contratação de serviços contínuos de preparo e distribuição de refeições, sob demanda, por meio da operacionalização e o desenvolvimento de todas as atividades envolvidas no fornecimento de refeições, visando atender os Restaurantes Universitários da Universidade Federal da Paraíba – UFPB, incluindo a concessão onerosa de uso de espaço público, a serem executados sem regime de dedicação exclusiva de mão de obra, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

Quadro 01 - Estimativa das quantidades e valores da contratação

GRUPO	ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNID. DE MEDIDA	QUANT.	QUANT. DIÁRIA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
	1	Fornecimento de refeições – DESJEJUM (SUBSÍDIO INTEGRAL) –	5320	Serviço	48.300	121	R\$ 6,90	R\$ 333.270,00

GRUPO 1		Campus I (João Pessoa).						
	2	Fornecimento de refeições – ALMOÇO (SUBSÍDIO INTEGRAL) – Campus I (João Pessoa).	5320	Serviço	669.480	1.674	R\$ 17,26	R\$ 11.555.224,80
	3	Fornecimento de refeições – JANTAR (SUBSÍDIO INTEGRAL) – Campus I (João Pessoa).	5320	Serviço	393.960	985	R\$ 16,90	R\$ 6.657.924,00
	4	Fornecimento de refeições – ALMOÇO (SUBSÍDIO PARCIAL) – Campus I (João Pessoa).	5320	Serviço	210.000	525	R\$ 8,63	R\$ 1.812.300,00
	5	Fornecimento de refeições – JANTAR (SUBSÍDIO PARCIAL) – Campus I (João Pessoa).	5320	Serviço	50.400	126	R\$ 8,45	R\$ 425.880,00
	6	Fornecimento de refeições – ALMOÇO (SUBSÍDIO INTEGRAL) – Campus IV (Rio Tinto).	5320	Serviço	96.600	242	R\$ 17,26	R\$ 1.667.316,00
	7	Fornecimento de refeições – JANTAR (SUBSÍDIO INTEGRAL) – Campus IV (Rio Tinto).	5320	Serviço	58.800	147	R\$ 16,90	R\$ 993.720,00
	8	Fornecimento de refeições – ALMOÇO (SUBSÍDIO PARCIAL) – Campus IV (Rio Tinto).	5320	Serviço	21.000	53	R\$ 8,63	R\$ 181.230,00
	9	Fornecimento de refeições – JANTAR (SUBSÍDIO PARCIAL) – Campus IV (Rio Tinto).	5320	Serviço	8.400	21	R\$ 8,45	R\$ 70.980,00
	10	Fornecimento de refeições – ALMOÇO (SUBSÍDIO INTEGRAL) – Campus IV (Mamanguape).	5320	Serviço	48.720	122	R\$ 17,26	R\$ 840.907,20
	11	Fornecimento de refeições – JANTAR (SUBSÍDIO INTEGRAL) – Campus IV (Mamanguape).	5320	Serviço	79.800	200	R\$ 16,90	R\$ 1.348.620,00
	Fornecimento de							

	12	refeições – ALMOÇO (SUBSÍDIO PARCIAL) – Campus IV (Mamanguape).	5320	Serviço	8.400	21	R\$ 8,63	R\$ 72.492,00
	13	Fornecimento de refeições – JANTAR (SUBSÍDIO PARCIAL) – Campus IV (Mamanguape).	5320	Serviço	21.000	53	R\$ 8,45	R\$ 177.450,00
TOTAL GRUPO 1								R\$ 26.137.314,00
GRUPO 2	14	Fornecimento de refeições – DESJEJUM (SUBSÍDIO INTEGRAL) – Campus II (Areia).	5320	Serviço	44.520	111	R\$ 6,90	R\$ 307.188,00
	15	Fornecimento de refeições – ALMOÇO (SUBSÍDIO INTEGRAL) – Campus II (Areia).	5320	Serviço	208.740	522	R\$ 17,26	R\$ 3.602.852,40
	16	Fornecimento de refeições – JANTAR (SUBSÍDIO INTEGRAL) – Campus II (Areia).	5320	Serviço	151.200	378	R\$ 16,90	R\$ 2.555.280,00
	17	Fornecimento de refeições – ALMOÇO (SUBSÍDIO PARCIAL) – Campus II (Areia).	5320	Serviço	21.000	53	R\$ 8,63	R\$ 181.230,00
	18	Fornecimento de refeições – JANTAR (SUBSÍDIO PARCIAL) – Campus II (Areia).	5320	Serviço	8.400	21	R\$ 8,45	R\$ 70.980,00
	19	Fornecimento de refeições – DESJEJUM (SUBSÍDIO INTEGRAL) – Campus III (Bananeiras).	5320	Serviço	83.160	208	R\$ 6,90	R\$ 573.804,00
	20	Fornecimento de refeições – ALMOÇO (SUBSÍDIO INTEGRAL) – Campus III (Bananeiras).	5320	Serviço	213.360	533	R\$ 17,26	R\$ 3.682.593,60
	21	Fornecimento de refeições – JANTAR (SUBSÍDIO INTEGRAL) – Campus III (Bananeiras).	5320	Serviço	171.360	428	R\$ 16,90	R\$ 2.895.984,00
	22	Fornecimento de refeições – ALMOÇO (SUBSÍDIO PARCIAL)	5320	Serviço	21.000	53	R\$ 8,63	R\$ 181.230,00

		– Campus III (Bananeiras).						
23		Fornecimento de refeições – JANTAR (SUBSÍDIO PARCIAL) – Campus III (Bananeiras).	5320	Serviço	8.400	21	R\$ 8,45	R\$ 70.980,00
TOTAL GRUPO 2								R\$ 14.122.122,00
TOTAL GRUPO 1 + TOTAL GRUPO 2								R\$ 40.259.436,00

1.1.1. A indicação do quantitativo estimado não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte da UFPB, que não poderá ser responsabilizada por variações na quantidade de refeições a serem servidas pela empresa.

1.1.2. A critério da CONTRATANTE, o restaurante poderá fechar no período de férias, recessos acadêmicos ou outras situações adversas, como greves e paralisações, superiores a 15 dias, e em situações de calamidade pública.

1.1.3. O preço dos itens “Almoço (Subsídio Parcial)” deverá corresponder a 50% do valor do item “Almoço (Subsídio Integral)” de cada campus, do mesmo modo que o preço dos itens “Jantar (Subsídio Parcial)” deverá corresponder a 50% do valor do item “Jantar (Subsídio Integral)” de cada campus. A diferença que corresponde a 50% do preço contratual será paga pelo discente beneficiário diretamente à CONTRATADA.

1.1.4. Não haverá lances para os itens de “SUBSÍDIO PARCIAL”, uma vez que o valor destes corresponde a 50% do valor dos itens “SUBSÍDIO INTEGRAL” correspondentes.

1.1.5 A participante que emitir lances para os itens com **subsídio Parcial** serão automaticamente desclassificados, (4, 5, 8, 9, 12, 13, 17, 18, 22 e 23), os valores a eles atribuídos na planilha(TR) são fictícios, no final dos lances para envio da proposta ajustada os valores dos mesmos será 50% dos itens **subsídio Integral**. Ex. item 2 finalizou em R\$ 16,00, o item 4 será R\$ 8,00.

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

1.3. O prazo de vigência da contratação é de 2 (dois) anos contados da data de início do contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.4. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que visa atender às necessidades institucionais de forma permanente e contínua, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando Estudo Técnico Preliminar.

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

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO 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 2025, conforme detalhamento a seguir:

- I) ID PCA no PNCP: 24098477000110-0-000004/2025;
- II) Data de publicação no PNCP: 13/05/2024;
- III) Id do item no PCA: 1900 a 1885;
- IV) Classe/Grupo: 632 – Serviço de Fornecimento de comida;
- V) Identificador da Futura Contratação: 153065-46/2025;

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

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

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

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

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

4.1.2. Com relação ao Plano Diretor de Logística Sustentável, deve-se considerar que o serviço esteja de acordo com a Agenda 2030 – objetivo 12, que visa assegurar padrões de produção e de consumo sustentáveis.

4.1.3. Promover a racionalização e o consumo consciente de bens e serviços por meio de:

- 4.1.3.1. Práticas de redução de consumo de água e energia;
- 4.1.3.2. Práticas de redução de materiais de consumo;
- 4.1.3.3. Práticas de gestão de resíduos;
- 4.1.3.4. Práticas de promoção do consumo consciente;
- 4.1.3.5. Práticas de redução de emissão de substâncias poluentes;

Subcontratação

4.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.3. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, podendo o Contratado optar pela caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, seguro-garantia, fiança bancária ou título de capitalização, em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor da contratação.

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

4.4.1. A apólice de seguro-garantia deverá ter validade durante a vigência do contrato e por mais 90 (noventa) dias após término deste prazo de vigência, permanecendo em vigor mesmo que o Contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.9.3. obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pelo Contratado.

4.10. Em caso de seguro-garantia, a apólice deverá ter cobertura para pagamento direto ao empregado após decisão definitiva em processo administrativo que apure montante líquido e certo a ele devido em razão de inadimplência do Contratado, independentemente de trânsito em julgado de decisão judicial.

4.11. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Vistoria

4.20. 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 horas às 16 horas, mediante agendamento prévio.

4.20.1. O agendamento deverá ser realizado junto à Superintendência de Restaurantes Universitário – PRAPE/UFPB, através do telefone (83) 3216-7231 ou e-mail superintendenciaru@prape.ufpb.br.

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

4.22. 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.

4.23. Caso o interessado opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação. (MODELO NO ANEXO VIII).

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

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de execução

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1. Início da execução do objeto: deverá ocorrer em até 15 dias da assinatura do contrato, prorrogáveis por igual período, mediante anuência da CONTRATANTE.

5.1.1.1. A CONTRATADA, após a assinatura do contrato, será formalmente convocada para receber a área da concessão, devendo encaminhar ao local representante formalmente designado.

5.1.1.1.1. Durante o recebimento do espaço será realizada uma vistoria do local concedido, recebimento das chaves e assinatura dos Termos de Recebimento da Unidade e de Guarda e Responsabilidade de Bens.

5.1.1.1.2. O não comparecimento da CONTRATADA na data e horário agendado, poderá incorrer em atraso injustificado do contrato, passível de multa e rescisão contratual.

5.1.1.2. Antes do início da execução do objeto, a CONTRATADA deverá apresentar à Fiscalização do Contrato os seguintes documentos:

- I. Comprovante do controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- II. Comprovante de limpeza dos reservatórios de água;
- III. Comprovante de limpeza das caixas de gordura;
- IV. Comprovante de manutenção e limpeza do sistema de exaustão;
- V. Comprovante de manutenção e limpeza dos aparelhos de ar condicionado;
- VI. Comprovante de manutenção e recarga dos extintores, quando aplicável;

- VII. Teste de Estanqueidade da rede de gás;
- VIII. Alvará de funcionamento;
- IX. Licença sanitária expedida pela Vigilância Sanitária;
- X. Relação dos empregados constante no Sistema de Escrituração Digital das Obrigações Fiscais, Previdenciárias e Trabalhistas (e-Social), exames médicos admissionais e comprovante de capacitação no Curso Básico de Manipuladores de Alimentos;
- XI. Comprovação de registro dos(as) Nutricionistas junto ao Conselho Regional de Nutricionistas 6ª Região (CRN-6).
- XII. Quadro do quantitativo de mão de obra proposto para a execução dos serviços contendo, no mínimo: função, quantidade, qualificação mínima, experiência exigida e escala de trabalho.
- XIII. Lista de equipamentos e utensílios necessários para a execução dos serviços contendo, no mínimo: descrição e quantidades.

5.1.1.3. Em situações excepcionais em que o Alvará de funcionamento ou a Licença Sanitária não seja expedido(a) antes do início da execução do serviço, será concedido um prazo adicional de 30 (trinta) dias, desde que a CONTRATADA apresente cópia do protocolo e demais documentos necessários à comprovação de formalização da solicitação junto ao órgão competente.

5.1.2. No prazo máximo de 30 (trinta) dias após o início da execução do objeto, a CONTRATADA deverá apresentar à Fiscalização do Contrato os seguintes documentos:

I. Manual de Boas Práticas de Fabricação e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) devidamente adequados à execução dos serviços contratados, nos termos da Resolução RDC ANVISA 216, de 2004.

- a. A CONTRATADA deverá manter o Manual de Boas Práticas de Fabricação e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) atualizados e disponíveis em local de fácil acesso e consulta para os funcionários.
- b. A critério da CONTRATANTE, poderá ser solicitado a exposição de POP em áreas específicas.

II. Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO, Gerenciamento de Riscos Ocupacionais – GRO, Programa de Gerenciamento de Riscos – PGR e Laudo Técnico das Condições do Ambiente de Trabalho – LTCAT.

Local e horário da prestação dos serviços

5.2. Os serviços serão prestados nos seguintes endereços:

Quadro 02 - Endereços de prestação dos serviços.

UNIDADE	ENDEREÇO
Campus I	<p style="text-align: center;">Universidade Federal da Paraíba – UFPB</p> <p style="text-align: center;">Cidade Universitária - João Pessoa - Castelo Branco - PB - CEP 58.051-900</p>

Campus II	Centro de Ciências Agrárias - UFPB Rodovia PB 079 - Km 12 - Areia - PB - CEP 58.397-000
Campus III	Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias - UFPB R. João Pessoa, s/n - Centro - Bananeiras - PB - CEP 58.220-000
Campus IV (Rio Tinto)	Centro de Ciências Aplicadas e Educação - UFPB Av. Santa Elisabete, 160 - Centro - Rio Tinto - PB - CEP 58.297-000
Campus IV (Mamanguape)	Centro de Ciências Aplicadas e Educação - UFPB Estr. Engenho Novo, s/n - Mamanguape - PB - CEP 58280-000

5.3. De forma excepcional, em casos de situações emergenciais de indisponibilidade da unidade de produção, desde que com a anuência da CONTRATANTE, será permitida a produção de refeições fora dos Restaurantes Universitários.

5.3.1. O local provisório de produção deverá ser informado antes do início da execução do serviço e aprovado pela equipe técnica da CONTRATANTE;

5.3.2. O local provisório deverá ser adequado à produção de refeições, atender a legislação vigente e possuir capacidade de atendimento compatível à demanda Contratada;

5.3.3. O transporte das refeições preparadas será de responsabilidade da CONTRATADA, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE;

5.3.4. As refeições deverão ser transportadas até o local de distribuição dentro de caixas isotérmicas;

5.3.5. O veículo utilizado deverá ser higienizado e adequado ao transporte de alimentos, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado;

5.3.6. A critério da CONTRATANTE, as refeições poderão ser distribuídas em embalagens descartáveis (marmiteix).

5.4. Os serviços serão prestados nos seguintes horários:

Quadro 03 - Horários de prestação dos serviços.

REFEIÇÃO	HORÁRIO			
	Campus I	Campus II	Campus III	Campus IV
Desjejum	6h00 às 8h00	6h30 às 8h00	6h00 às 7h30	-
Almoço	10h30 às 13h30	10h30 às 13h30	10h30 às 13h30	10h45 às 13h15

Jantar	16h30 às 19h30	17h00 às 19h30	16h30 às 19h30	17h30 às 19h30
---------------	----------------	----------------	----------------	----------------

5.4.1. A CONTRATADA deverá organizar suas atividades de produção e distribuição de modo que as refeições estejam disponíveis aos usuários nos horários estabelecidos.

5.4.2. Os Restaurantes Universitários funcionarão de segunda a sexta-feira, com exceção do Campus III, que também funcionará nos finais de semana.

5.4.3. Os horários das refeições poderão ser previamente alterados mediante solicitação da CONTRATANTE.

5.4.4. O funcionamento em finais de semana e feriados em decorrência de eventos institucionais, dependerá de autorização prévia da CONTRATANTE.

Rotinas [A4] a serem cumpridas

5.4.5. A execução contratual observará as rotinas abaixo:

Cardápios

5.5. Os cardápios mensais deverão ser elaborados pelo(a) nutricionista da CONTRATADA e apresentados à Fiscalização do Contrato para aprovação.

5.5.1. O primeiro cardápio deverá ser apresentado no prazo máximo de 7 (sete) dias após a assinatura do contrato para aprovação da Fiscalização do Contrato;

5.5.2. Os cardápios dos meses subsequentes deverão ser enviados até o décimo dia do mês anterior ao da execução, para que sejam avaliados pela Fiscalização do Contrato.

5.5.3. Após a análise do cardápio proposto e na necessidade de ajustes solicitados pela Fiscalização do Contrato, a CONTRATADA deverá apresentar o cardápio final com as devidas alterações em um prazo máximo de 5 (cinco) dias antes do início da sua execução.

5.5.4. Os cardápios aprovados poderão sofrer alterações, desde que com prévia anuência da Fiscalização do Contrato. A CONTRATADA deverá formalizar justificativa no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, a fim de que haja tempo de atualização do cardápio nos meios institucionais de divulgação.

5.5.5. O cardápio atualizado deverá ser fixado em local visível de circulação de usuários, antes do início de cada refeição.

5.6. Os cardápios deverão promover uma alimentação saudável, além de atender os parâmetros nutricionais, considerando adultos saudáveis como referência, e respeitar a cultura alimentar regional e a segurança higiênico-sanitária.

5.7. Os cardápios deverão ser diversificados quanto aos gêneros alimentícios e as preparações, e deverão estar de acordo com os quadros de especificação dos componentes, per capita e frequência das refeições, e em conformidade com Anexo II - Descrição de gêneros e produtos alimentícios.

5.7.1. A CONTRATADA poderá utilizar gêneros e produtos alimentícios que não constem no Anexo II, desde que previamente autorizados pela equipe de fiscalização.

5.7.2. A CONTRATADA deverá dispor de cardápio quantitativo diário. A Fiscalização do Contrato poderá solicitar, a qualquer momento, os cardápios quantitativos diários para análise.

5.7.3. Não será permitida a utilização de caldos industrializados, bem como de produtos que contenham glutamato monossódico.

5.7.4. É vedado o uso de substâncias industrializadas para amaciamento de carnes ou de outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características desses gêneros alimentícios.

5.8. A CONTRATADA deverá possuir Ficha Técnica de Preparo (FTP) de todas as preparações que compõem os cardápios.

5.8.1. A Fiscalização do Contrato poderá solicitar, a qualquer momento, as fichas técnicas para análise e avaliação.

5.8.1.1. Em situações onde forem identificados erros nas Fichas Técnicas de Preparo, a Fiscalização do Contrato poderá solicitar os ajustes necessários à adequação.

5.9. As especificações dos componentes de cada refeição estão detalhadas nos quadros abaixo:

Quadro 04 - Especificação dos componentes do desjejum.

DESJEJUM	
COMPONENTES	ESPECIFICAÇÕES
Fruta	<p>01 opção de fruta</p> <ul style="list-style-type: none"> • A fruta deverá variar entre mamão, melão, melancia, maçã e banana, de acordo com a frequência estabelecida. • As frutas deverão ser de primeira qualidade, no ponto de consumo (nem verdes, nem maduras demais), sem partes amassadas e/ou apodrecidas, servidas inteiras (maçã e banana) ou fatiadas (mamão, melão e melancia).
	<p>02 opções de prato principal</p> <ul style="list-style-type: none"> • Opção 01 - preparação composta por um dos seguintes ingredientes: carne bovina (coxão mole, alcatra, patinho ou acém), frango (filé de peito) ou ovo, de acordo com frequência e per capita estabelecidos. <ul style="list-style-type: none"> a. As carnes deverão ser limpas, sem excesso de gorduras, nervuras e aparas de qualquer espécie. b. Os cortes deverão variar entre cubos e isca, além da opção moída para carne bovina. c. No desjejum, o acém só poderá ser utilizado moído.

<p>Prato principal</p>	<p>d. As preparações deverão ser variadas, não podendo ser repetidas no período de 10 (dez) dias na mesma refeição.</p> <p>e. A carne bovina, no mínimo 2x/mês, deverá ser substituída por carne de sol.</p> <p>f. As carnes deverão ser cortadas na unidade de produção, não sendo permitido o recebimento de carnes já cortadas ou moídas, salvo quando autorizado pela Fiscalização do Contrato.</p> <p>g. O processo de desidratação e salga da carne bovina para produção da carne de sol poderá acontecer na unidade de produção, desde que autorizado pela Fiscalização do Contrato.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Opção 02 (vegetariana) - preparação à base de soja, ervilha, grão de bico ou lentilha, de acordo com frequência e per capita estabelecidos. <p>a. As preparações vegetarianas não deverão conter ingredientes de origem animal, salvo ulterior autorização da equipe de fiscalização.</p> <p>b. As preparações deverão ser variadas, não podendo ser repetidas no período de 10 (dez) dias na mesma refeição.</p>
<p>Acompanhamentos</p>	<p>02 opções de acompanhamento</p> <ul style="list-style-type: none"> • Opção 01 – preparação composta por um dos seguintes ingredientes: cuscuz (flocos de milho), macaxeira ou inhame /cará, de acordo com a frequência estabelecida. <p>a. O cuscuz deverá ser amanteigado ou refogado com verduras, calabresa e/ou outros ingredientes.</p> <p>b. Quando houver adição de produtos de origem animal na preparação, deverá ser ofertada uma opção com adição de ingrediente vegetal (soja ou queijo vegetal).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Opção 02 – opção composta por pão e bolo, de acordo com frequência e per capita estabelecidos. <p>a. O pão deverá ser do tipo francês ou seda, ser produzido no dia do fornecimento, sem amassados ou deformações.</p> <p>b. O bolo deverá ser do tipo mesclado, formigueiro, chocolate, milho, laranja, nata, inglês, entre outros. Para os vegetarianos, o bolo não deverá conter ingredientes de origem animal.</p> <p>Observação: No dia em que o bolo for ofertado, o usuário poderá optar por 01 fatia de bolo e 01 unidade de pão ou 02 unidades de bolo ou 02 unidades de pão.</p>
	<p>02 opções de frios</p> <ul style="list-style-type: none"> • Opção 01 - queijo (tipo mussarela, prato, coalho ou requeijão) ou presunto de peru, de acordo com frequência e per capita estabelecidos.

<p>Frios / Pasta / Patê</p>	<p>a. Os frios deverão ser fatiados de maneira uniforme, por meio de equipamento adequado.</p> <p>b. O requeijão deverá ser servido em copo descartável de 50 ml.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Opção 02 (vegetariana) - queijo vegetal (vegetariano), requeijão vegetal, pasta de amendoim, antepasto ou patê proteico vegetariano, de acordo com frequência e per capita estabelecidos. <p>a. O queijo vegetal deverá ser fatiado de maneira uniforme, por meio de equipamento adequado.</p> <p>b. O requeijão vegetal, pasta de amendoim, antepasto ou patê proteico vegetariano deverão ser servidos em copo descartável de 50 ml.</p> <p>c. As opções vegetarianas poderão ser produzidas artesanalmente na unidade de produção, desde que a amostra da preparação seja submetida à aprovação da Fiscalização do Contrato.</p>
<p>Bebidas</p>	<p>02 opções de bebidas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Opção 01 – Café <p>a. O café deverá ser servido diariamente, quente, acondicionado em cafeteira industrial, nas opções: adoçado e sem açúcar.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Opção 02 – deverá variar entre suco de polpa de fruta ou leite com achocolatado, de acordo com a frequência estabelecida. <p>a. Os sucos deverão ser servidos gelados, acondicionados em refresqueira industrial, nas opções: adoçado e sem açúcar. Devem ser preparados com polpas de frutas isentas de corantes e/ou aromatizantes artificiais, variando entre os seguintes sabores: abacaxi, acerola, cajá, caju, graviola, goiaba, maracujá, manga e uva, distribuídos de forma equitativa. Além disso, é necessário oferecer um sabor diferente a cada refeição, garantindo que não haja repetição do mesmo sabor durante um período de 5 (cinco) dias consecutivos na mesma refeição.</p> <p>b. O leite com achocolatado deverá ser servido quente, em recipiente térmico apropriado, sendo preparado conforme diluição a seguir:</p> <p>Leite em pó – 8 colheres de sopa (~ 100 g) para cada 1 litro de água.</p> <p>Chocolate em pó – 8 colheres de sopa (~ 80 g) para cada 1 litro de leite.</p> <p>*A diluição poderá ser ajustada de acordo com avaliação sensorial da fiscalização do contrato.</p> <p>*O leite em pó poderá ser substituído por leite de vaca (UHT).</p>

	<p>c. Para os vegetarianos, nos dias em que for oferecido leite com achocolatado, deverá ser disponibilizada bebida de soja sabor chocolate ou leite de soja com achocolatado sem traços de leite, seguindo diluição proposta no item b.</p> <p>d. A depender das especificidades de cada restaurante, a fiscalização do contrato poderá solicitar à CONTRATADA que parte do leite seja servido sem a adição do achocolatado. Nessa situação, o usuário deverá optar entre leite puro ou leite com achocolatado.</p>
Complementos	<p>Disponibilizar diariamente</p> <ul style="list-style-type: none"> • Margarina, sal (sachê), adoçante (sachê ou líquido), palito de dente (embalagem individual) e guardanapo. <p>a. A margarina deverá ser isenta de ingredientes de origem animal.</p>

Quadro 05 - Especificação dos componentes do almoço.

ALMOÇO	
COMPONENTES	ESPECIFICAÇÕES
Salada	<p>Salada composta por hortaliças variadas</p> <p><u>Salada fria</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • A salada fria deverá ser servida de acordo com a frequência semanal, sendo composta por, no mínimo, 03 (três) vegetais: folhosos, tomate, cenoura, beterraba, pepino, abobrinha, couve flor, brócolis, além de, pelo menos 01 (um) dos seguintes itens: outros vegetais, milho verde, uvas-passas, azeitona, ervilha, frutas, castanhas, amendoim, pimentão, vagem, entre outros. <p><u>Salada quente</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • A salada quente deverá ser servida de acordo com a frequência semanal, sendo composta por, no mínimo, 03 (três) vegetais: cenoura, batata inglesa, chuchu, abóbora/jerimum, beterraba, abobrinha, berinjela, couve flor, brócolis, além de, pelo menos 01 (um) dos seguintes itens: outros vegetais, coentro, salsinha, cebolinha, milho verde, uvas-passas, azeitona, ervilha, frutas, castanhas, amendoim, cebola, vagem, orégano, entre outros. <p><u>Observações importantes:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> a. O repolho poderá ser utilizado, no máximo, 2 vezes na semana, exclusivamente em combinação com outra hortaliça. b. O vinagrete deverá ser servido uma vez na semana, sendo composto por tomate, cebola, pimentão e coentro.

	<p>c. A cebola será utilizada exclusivamente na composição do vinagrete.</p> <p>d. As opções de salada poderão ser acrescidas de conservas (milho verde, ervilha, azeitona, palmito e tomate seco), grãos, oleaginosas, sementes, massas, frutas e outros ingredientes.</p>
<p>Prato principal</p>	<p>04 opções de prato principal</p> <ul style="list-style-type: none"> • Opções 01 e 02 - preparações compostas por um dos seguintes ingredientes: carne bovina (coxão mole, alcatra, patinho ou acém ou chambaril ou do tipo “sol”), frango (filé de peito ou coxa e sobrecoxa), peixe (filé de tilápia ou pescada) e carne suína (bisteca ou pernil), de acordo com frequência e per capita estabelecidos. <ol style="list-style-type: none"> a. As opções de prato principal 01 e 02 deverão, preferencialmente, ser composta por uma preparação cozida e uma preparação frita, assada ou chapeada. b. As carnes deverão ser limpas, sem excesso de gorduras, nervuras e aparas de qualquer espécie, com cortes variando entre: cubos, isca, bife e moída. c. As carnes deverão ser manipuladas na unidade do restaurante, não sendo permitido o recebimento de carnes já cortadas ou moídas, salvo quando autorizado pela Fiscalização do Contrato. d. O acém só poderá ser utilizado moído ou em cubos, na preparação do regional do Cozido de carne. e. A carne moída só poderá ser utilizada nas preparações de lasanha, panqueca, rocambole e torta. f. O chambaril só poderá ser utilizado na preparação de cozido de carne com legumes. g. A carne de sol só poderá ser produzida com carne do tipo coxão mole, alcatra ou patinho. h. O processo de desidratação e salga da carne bovina para produção da carne de sol poderá acontecer na unidade do restaurante, desde que autorizado pela Fiscalização do Contrato. i. As preparações deverão ser variadas, evitando repetições na mesma semana. j. O peixe deverá ser servido sempre frito ou assado, com ou sem molho, salvo ulterior autorização da equipe de fiscalização. • Opção 03 (ovolactovegetariana) - preparação composta por um dos seguintes ingredientes: ovo, queijo, soja, ervilha, grão de bico, quinoa ou lentilha, de acordo com frequência e per capita estabelecidos. <ol style="list-style-type: none"> a. Os ingredientes vegetais poderão ser usados em preparações refogadas, ao molho, bolinho, almôndega, hambúrguer, kibe, lasanha, panqueca, rocambole, torta, dentre outras opções. b. As preparações ovolactovegetarianas deverão ser variadas, evitando repetições na mesma semana

	<ul style="list-style-type: none"> • Opção 04 (vegetariana estrita) – preparação à base de soja, ervilha, grão de bico, quinoa ou lentilha, de acordo com frequência e per capita estabelecidos. <ol style="list-style-type: none"> a. A preparação vegetariana estrita não deverá conter ingredientes de origem animal. b. Os ingredientes vegetais poderão ser usados em preparações refogadas, ao molho, bolinho, almôndega, hambúrguer, kibe, dentre outras opções. c. As preparações vegetarianas estritas deverão ser variadas, evitando repetições na mesma semana. <p>Observação: O usuário poderá optar em receber 01 (uma) das quatro opções de prato principal (porção completa) ou 02 (duas) das quatro opções de prato principal (½ porção de cada).</p>
Acompanhamento I	<p>02 opções de acompanhamento I</p> <ul style="list-style-type: none"> • Opção 01 – Arroz <ol style="list-style-type: none"> a. As preparações de arroz deverão ser enriquecidas com legumes, verduras, milho, ervilha, vagem, brócolis, uva-passa, leguminosas, batata palha, queijo, presunto, charque, linguiça calabresa, entre outros. b. Quando houver adição de produtos de origem animal na preparação de arroz, deverá ser ofertada a opção da preparação com adição de ingrediente vegetal. <ul style="list-style-type: none"> • Opção 02 – Feijão <ol style="list-style-type: none"> a. As preparações de feijão deverão ser do tipo: carioca, preto e macassar ou corda, de acordo com a frequência estabelecida. b. A preparação de feijão deverá ser acrescida de legumes como abóbora, repolho e batata inglesa.
Acompanhamento II	<p>01 Opção de acompanhamento II</p> <ul style="list-style-type: none"> • O acompanhamento II deverá variar entre legumes, raízes e tubérculos, macarrão e farofa, de acordo com a frequência estabelecida. • Os legumes, raízes e tubérculos poderão ser servidos cozidos, salteados (sauté), grelhados, refogados, fritos, assados, em cortes variados ou em forma de purê. <ol style="list-style-type: none"> a. O purê deverá ser servido alternadamente com as demais formas de preparo dos legumes, raízes e tubérculos. b. Não será permitida a utilização de bases ou preparados de purês industrializados para compor a preparação. <ul style="list-style-type: none"> • O macarrão deverá ser do tipo: espaguete, parafuso ou penne, enriquecidos com molhos e/ou outros ingredientes, distribuídos de forma equitativa ao longo da semana.

	<ul style="list-style-type: none"> • A farofa deverá ter como base a farinha de mandioca fina, refogada com cebola e alho, sendo adicionada de outros ingredientes como linguiça calabresa, charque, bacon, cenoura, passas, couve, frutas, entre outros. • Quando houver adição de produtos de origem animal na preparação do macarrão ou da farofa, deverá ser ofertada a opção da preparação com adição de ingrediente vegetal.
<p style="text-align: center;">Sobremesa</p>	<p>01 opção de sobremesa</p> <ul style="list-style-type: none"> • A sobremesa deverá ser composta por fruta ou doce, alternadamente, de acordo com a frequência estabelecida. a. As frutas deverão ser de primeira qualidade, no ponto de consumo (nem verdes, nem maduras demais), sem partes amassadas e/ou apodrecidas, servidas inteira (laranja) ou fatiada (abacaxi e melancia). b. O doce em tablete deverá variar entre os seguintes tipos: goiabada, coxinha de moça, quebra queixo, bananada, cajuzinho, doce de leite, rapadura, paçoca e pé de moleque, embalados individualmente, entre outros. c. O doce preparado deverá variar entre doce em calda à base de frutas, doce cremoso (leite ou frutas), mousse e gelatina, devendo ser servidos em recipientes descartáveis de 100 ml com tampa, acompanhados de colher descartável ou colher inox de sobremesa. d. Quando houver ingrediente de origem animal na sobremesa, deverá ser ofertada uma opção similar para os vegetarianos estritos. e. As opções de doce não poderão se repetir no período de 15 (quinze) dias.
<p style="text-align: center;">Suco</p>	<p>01 sabor de suco de polpa de fruta</p> <ul style="list-style-type: none"> • Os sucos deverão ser servidos gelados, acondicionados em refresqueira industrial, nas opções: adoçado e sem açúcar. • Devem ser preparados com polpas de frutas isentas de corantes e /ou aromatizantes artificiais, variando entre os seguintes sabores: abacaxi, acerola, cajá, caju, graviola, goiaba, maracujá, manga e uva, distribuídos de forma equitativa. • É necessário oferecer um sabor diferente a cada refeição do dia (desjejum, almoço e jantar) e garantir que não haja repetição do mesmo sabor durante um período de 5 (cinco) dias consecutivos na mesma refeição.
<p style="text-align: center;">Complementos</p>	<p>Disponibilizar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Azeite, vinagre, molho de pimenta, sal (sachê), adoçante (líquido ou sachê), palito de dente (embalagem individual) e guardanapo. • Nos dias em que não for servida a farofa, deverá ser disponibilizada a farinha de mandioca fina.

5.10. No almoço das sextas-feiras o cardápio deverá incluir pratos típicos regionais, conforme detalhado no Quadro 06.

Quadro 06 - Especificação técnicas para as preparações regionais.

PREPARAÇÕES REGIONAIS	
PREPARAÇÃO	ESPECIFICAÇÕES
Feijoada	<ul style="list-style-type: none"> • Preparação a base de feijão preto e carnes salgadas bovina, suína e embutidos. a. A feijoada deverá conter além do feijão preto, os seguintes ingredientes: linguiça calabresa, charque, bacon e costela suína. b. A feijoada vegetariana deverá conter além do feijão preto, os seguintes ingredientes: tofu ou queijo vegetal, soja e cogumelo champignon. c. A feijoada será servida uma vez ao mês, na sexta-feira, em substituição ao feijão.
Favada	<ul style="list-style-type: none"> • Preparação a base de fava e carnes salgadas bovina, suína e embutidos. a. A favada deverá conter além da fava, os seguintes ingredientes: linguiça calabresa, charque, bacon e costela suína. b. A favada vegetariana deverá conter além da fava, os seguintes ingredientes: tofu ou queijo vegetal, soja e cogumelo champignon. c. A favada será servida uma vez ao mês, na sexta-feira, em substituição ao feijão.
Rubacão	<ul style="list-style-type: none"> • Preparação a base de feijão macassar ou feijão-verde, arroz, queijo, carne salgada e embutidos. a. O rubacão deverá ser composto pelos seguintes ingredientes: feijão macassar ou feijão de corda, arroz branco, queijo coalho, charque ou carne de sol, linguiça calabresa, creme de leite e leite. b. O rubacão vegetariano deverá conter além do feijão macassar ou feijão de corda e arroz branco, tofu ou queijo vegetal, soja, creme de leite vegetal e leite vegetal. c. O rubacão será servido uma vez ao mês, na sexta-feira, em substituição ao feijão com charque.

	d. A opção de feijão macassar ou feijão-verde ou feijão de corda , sem ingrediente de origem animal, deverá ser mantida.
Cozido de carne com pirão	<ul style="list-style-type: none"> • Preparação composta de carne bovina com osso (chambaril) e sem osso, (acém) cozida com legumes e servida acompanhada de pirão produzido com o caldo da carne e farinha de mandioca. a. Para a preparação deverá ser utilizado chamberil (50%) e acém (50%). b. A preparação de cozido de carne será servida uma vez ao mês, na sexta-feira, em substituição a uma preparação de carne bovina, utilizando-se o per capita de 300 g (cozido). c. O pirão de carne será servido em substituição ao acompanhamento II. d. Como opção para os vegetarianos deverá ser servido pirão de legumes.

Quadro 07 - Especificação dos componentes do jantar

JANTAR	
COMPONENTES	ESPECIFICAÇÃO
Salada	<p>Salada composta por hortaliças variadas</p> <p><u>Salada fria</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • A salada fria deverá ser servida de acordo com a frequência semanal, sendo composta por, no mínimo, 03 (três) vegetais: folhosos, tomate, cenoura, beterraba, pepino, abobrinha, couve-flor, brócolis, além de, pelo menos 01 (um) dos seguintes itens: outros vegetais, milho verde, uvas-passas, azeitona, ervilha, frutas, castanhas, amendoim, pimentão, vagem, entre outros. <p><u>Observações importantes:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. O repolho poderá ser utilizado, no máximo, 2 vezes na semana exclusivamente em combinação com outra hortaliça. 2. As opções de salada poderão ser acrescidas de conservas (milho verde, ervilha, azeitona, palmito e tomate seco), grãos, oleaginosas, sementes, massas, frutas e outros ingredientes.
	<p>04 opções de prato principal</p> <p>Opções 01 e 02 - preparações compostas por um dos seguintes ingredientes: carne bovina (coxão mole, alcatra, patinho, acém)</p>

Prato Principal	<p>frango (filé de peito ou coxa e sobrecoxa), peixe (filé de tilápia ou pescada), carne suína (bisteca, costela ou pernil), charque e linguiça calabresa, de acordo com frequência e per capita estabelecidos.</p> <ol style="list-style-type: none"> a. As opções de prato principal 01 e 02 deverão, preferencialmente, ser composta por uma preparação cozida e uma preparação frita, assada ou chapeada. b. As carnes deverão ser limpas, sem excesso de gorduras, nervuras e aparas de qualquer espécie, com cortes variando entre: cubos, isca, bife e moída. c. O acém só poderá ser utilizado moído, 1 vez por semana. d. A linguiça calabresa só poderá ser utilizada na preparação do mistão. e. As carnes deverão ser manipuladas na unidade do restaurante, não sendo permitido o recebimento de carnes já cortadas ou moídas, salvo quando autorizado pela Fiscalização do Contrato. f. A carne de sol só poderá ser produzida com carne do tipo coxão mole, alcatra ou patinho. g. O processo de desidratação e salga da carne bovina para produção da carne de sol poderá acontecer na unidade do restaurante, desde que autorizado pela Fiscalização do Contrato. h. As preparações deverão ser variadas, evitando repetições na mesma semana. i. O peixe deverá ser servido sempre frito ou assado, com ou sem molho, salvo ulterior autorização da equipe de fiscalização. <p>Opção 03 (ovolactovegetariana) - preparações à base de soja, ervilha, grão de bico, quinoa ou lentilha, acrescidas de outros ingredientes (ovo, queijos e leite), de acordo com frequência e per capita estabelecidos.</p> <ol style="list-style-type: none"> a. As preparações ovolactovegetarianas deverão ser variadas evitando repetições na mesma semana. b. Os ingredientes vegetais poderão ser usados em preparações refogadas, ao molho, bolinho, almôndega, hambúrguer, kibe, lasanha, panqueca, rocambolê, torta dentre outras opções <p>Opção 04 (vegetariana estrita) - preparação à base de soja, ervilha, grão de bico, quinoa ou lentilha, de acordo com frequência e per capita estabelecidos.</p> <ol style="list-style-type: none"> a. A preparação vegetariana estrita não deverá conter ingredientes de origem animal. b. As preparações vegetarianas estritas deverão ser variadas evitando repetições na mesma semana. c. Os ingredientes vegetais poderão ser usados em preparações refogadas, ao molho, bolinho, almôndega, hambúrguer, kibe, lasanha, panqueca, rocambolê, torta dentre outras opções.
	03 opções de acompanhamentos

<p>Acompanhamentos</p>	<p>Opção 01 – deverá variar entre sopa (carne, feijão, legumes), canja de galinha, caldo cremoso e mungunzá, de acordo com a frequência estabelecida.</p> <ol style="list-style-type: none"> Quando houver adição de produtos de origem animal na preparação da sopa/canja, deverá ser ofertada preparação enriquecida com soja, grão de bico, ervilha ou lentilha. Os caldos cremosos deverão ser variados, à base de vegetais ou leguminosas, acrescidos de proteínas animal ou vegetal. Quando houver adição de produtos de origem animal na preparação de caldo cremoso, deverá ser ofertada a opção da preparação com adição de ingrediente vegetal. O mungunzá deverá ser servido doce, com opção vegetariana estrita. <p>Opção 02 – deverá variar entre arroz, macarrão e cuscuz (flocos de milho), de acordo com a frequência estabelecida.</p> <ol style="list-style-type: none"> As preparações de arroz deverão ser enriquecidas com leite, legumes, verduras, milho, ervilha, vagem, brócolis, uva-passa, leguminosas, batata palha, queijo, presunto, charque, linguiça calabresa, entre outros. O macarrão deverá ser do tipo: espaguete, parafuso ou penne, enriquecidos com molhos e/ou outros ingredientes, distribuídos de forma equitativa ao longo da semana. O cuscuz deverá ser amanteigado ou refogado com verduras, charque, calabresa e/ou outros ingredientes. Quando houver adição de produtos de origem animal nas preparações, deverá ser ofertada uma opção com adição de ingrediente vegetal (soja ou queijo vegetal). <p>Opção 03 – deverá variar entre inhame/cará, macaxeira e batata doce, de acordo com a frequência estabelecida.</p> <ol style="list-style-type: none"> Os tubérculos inhame/cará, macaxeira e batata doce deverão ser servidos em pedaços ou em forma de purê.
<p>Pão</p>	<p>01 unidade de pão</p> <p>O pão deverá variar entre os tipos: francês, seda e doce, ser produzido no dia do fornecimento e não possuir amassados ou deformações.</p>
	<p>02 opções de bebidas</p> <p>Opção 01 – café</p> <ol style="list-style-type: none"> O café deverá ser servido diariamente, quente, acondicionado em cafeteira industrial, nas opções: adoçado e sem açúcar. <p>Opção 02 – suco de polpa de fruta</p>

Bebidas	<p>a. Os sucos deverão ser servidos gelados, acondicionados em refresqueira industrial, nas opções: adoçado e sem açúcar. Devem ser preparados com polpas de frutas isentas de corantes e /ou aromatizantes artificiais, variando entre os seguintes sabores: abacaxi, acerola, cajá, caju, graviola, goiaba, maracujá, manga e uva, distribuídos de forma equitativa.</p> <p>b. É necessário oferecer um sabor diferente a cada refeição do dia (desjejum, almoço e jantar) e garantir que não haja repetição do mesmo sabor durante um período de 5 (cinco) dias consecutivos na mesma refeição</p>
Complementos	<p>Disponibilizar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Margarina, azeite, vinagre, molho de pimenta, sal (sachê), adoçante (líquido ou sachê), palito de dente (embalagem individual) e guardanapo. <p>a. A margarina deverá ser isenta de ingredientes de origem animal.</p>

5.11. Em datas festivas (Páscoa, São João e Natal) deverão ser planejados cardápios diferenciados, com pratos típicos, incluindo os itens do Quadro 08.

5.11.1. Nos meses de junho e dezembro os refeitórios deverão receber decoração especial de São João e Natal, respectivamente.

Quadro 08 - Especificação, per capita e frequência das preparações para datas festivas.

DATAS FESTIVAS				
FESTIVIDADES	ESPECIFICAÇÕES	REFEIÇÃO	PER CAPITA SERVIDO	FREQUÊNCIA
Páscoa	Bacalhau	Almoço	230 g (prep. com ou sem molho) 250 g (prep. com purê)	1x/ano
	Sobremesa de chocolate	Almoço	100 ml	1x/ano
	Observações:			
<ul style="list-style-type: none"> • O bacalhau deverá ser servido em substituição a uma das opções 01 ou 02 do prato principal do almoço. • A sobremesa de chocolate deverá conter como ingredientes base: leite condensado, creme de leite e chocolate. 				

	<ul style="list-style-type: none"> • A sobremesa de chocolate deverá ser servida em recipiente descartável (100 ml) com tampa, acompanhado de colher. • A sobremesa de chocolate poderá ser substituída por 01 unidade de bombom de chocolate. • A sobremesa também deve ser disponibilizada na opção vegetariana (isenta de ingredientes de origem animal). 			
FESTIVIDADE	ESPECIFICAÇÕES	REFEIÇÃO	PER CAPITA SERVIDO	FREQUÊNCIA
São João	Pamonha doce	Jantar	*	1x/ano
	Canjica	Jantar	100 ml	1x/ano
	Milho cozido	Jantar	*	1x/ano
	Observações: <ul style="list-style-type: none"> • Os itens pamonha, canjica e milho cozido deverão ser servidos em substituição a opção 03 do acompanhamento. • A canjica deverá ser servida em recipientes descartáveis (100 ml) com tampa, acompanhado de colher. • As comidas típicas também deverão ser disponibilizadas na opção vegetariana (isenta de ingredientes de origem animal). 			
FESTIVIDADE	ESPECIFICAÇÕES	REFEIÇÃO	PER CAPITA SERVIDO	FREQUÊNCIA
Natal	Ave tipo Chester/Fiesta/ Supreme	Almoço	250 g	1x/ano
	Lombo bovino (lagarto)	Almoço	200 g (prep. com molho)	1x/ano
	Sobremesa de chocolate	Almoço	Copo (100 ml)	1x/ano
	Observações: <ul style="list-style-type: none"> • A ave tipo Chester, Fiesta ou Supreme deverá ser assada e servida em substituição ao frango (coxa e sobrecoxa) e o lombo em substituição a outra opção de proteína animal do prato principal. 			

	<ul style="list-style-type: none"> • A sobremesa de chocolate deverá conter como ingredientes base: leite condensado, creme de leite e chocolate. • A sobremesa de chocolate deverá ser servida em recipiente descartável (100 ml) com tampa, acompanhado de colher. • A sobremesa de chocolate poderá ser substituída por 01 unidade de bombom de chocolate. • A sobremesa também deve ser disponibilizada na opção vegetariana (isenta de ingredientes de origem animal).
--	---

5.12. O per capita e a frequência dos componentes de cada refeição estão descritas nos quadros abaixo:

Quadro 09 - Per capita e frequência dos componentes do desjejum.

DESJEJUM				
COMPONENTES	ESPECIFICAÇÃO	PER CAPITA MÍNIMO	FREQÜÊNCIA	
			CAMPUS I e II	CAMPUS III
Fruta	Frutas inteiras (maçã e banana)	*	1x/semana (cada)	1x/semana (cada)
	Frutas em fatias (melão, mamão e melancia)	*	2x/semana (cada)	2x/semana (cada)
Prato Principal	Carne bovina / carne de sol / carne moída	150 g (prep. sem molho) 180 g (prep. ao molho) 200 g (almôndega)	1x/semana (cada)	1x/semana (cada)
	Frango (filé de peito)	150 g (prep. sem molho) 180 g (prep. ao molho)	1x/semana (cada)	1x/semana (cada)
	Ovo	2 unidades (100 g)	2x/semana	3x/semana
	Soja texturizada		1x/semana	2x/semana

	Soja	200 g (prep. sem molho)	1x/semana	1x/semana
	Ervilha seca	250 g (prep. ao molho)	1x/semana	1x/semana
	Grão de bico	300 g (hambúrguer, almôndega, torta, bolinho, croquete)	1x/semana	2x/semana
	Lentilha		1x/semana	1x/semana
Acompanhamentos	Cuscuz (flocos de milho)	*	3x/semana	4x/semana
	Macaxeira	*	1x/semana	2x/semana
	Inhame/Cará ou batata doce	*	1x/semana	1x/semana
	Pão francês	02 unidades (50 g /cada)	3x/semana	3x/semana
	Pão seda	02 unidades (50 g /cada)	4x/semana	4x/semana
	Bolo	01 fatia (100 g)	1x/semana	1x/semana
Frios / Pasta / Antepasto / Patê	Queijo mussarela	02 fatias (40 g /cada)	1x/semana	2x/semana
	Queijo prato	02 fatias (40 g /cada)	1x/semana	1x/semana
	Queijo coalho	02 fatias (40 g /cada)	1x/semana	1x/semana
	Presunto de peru	02 fatias (40 g /cada)	1x/semana	2x/semana
	Requeijão	02 porções (30 g /cada)	1x/semana	1x/semana
	Queijo vegetal	02 fatias (40 g /cada)	2x/semana	3x/semana

	Requeijão vegetal	02 porções (30 g /cada)	2x/semana	2x/semana
	Pasta de amendoim ou antepasto ou Patê vegetariano	02 porções (30 g /cada)	1x/semana	2x/semana
Bebidas	Café	*	Diariamente	Diariamente
	Suco de fruta	300 ml	3x/semana	4x/semana
	Leite com achocolatado / Bebida de soja sabor chocolate ou leite de soja com achocolatado		2x/semana	3x/semana

* Preparação de porcionamento livre.

Quadro 10 - Per capita e frequência dos componentes do almoço.

ALMOÇO				
COMPONENTES	ESPECIFICAÇÃO	PER CAPITA MÍNIMO	FREQUÊNCIA	
			CAMPUS I, II e IV	CAMPUS III
Salada	Salada Fria	*	3x/semana	4x/semana
	Salada Quente	*	2x/semana	3x/semana
	Carne bovina	150 g (prep. sem molho)	4x/semana	5x/semana
	Frango (filé de peito)	180 g (prep. ao molho) 300 g (lasanha, torta, escondidinho, rocambolé)	2x/semana	3x/semana

Prato Principal	Frango (coxa e sobrecoxa)	200 g (prep. sem molho)	2x/semana	2x/semana
	Bisteca suína	250 g (prep. ao molho)	2x/mês	1x/semana
	Pernil suíno	150 g (prep. sem molho)	2x/mês	1x/semana
	Peixe	180 g (prep. ao molho)	1x/semana	2x/semana
	Proteína texturizada de soja	200 g (prep. sem molho)	2x/semana	2x/semana
	Soja	250 g (prep. ao molho)	1x/semana	2x/semana
	Ervilha seca	300 g (lasanha, panqueca, hambúrguer, almôndega, torta, bolinho, croquete, escondidinho)	2x/semana	2x/semana
	Grão-de-bico		2x/semana	4x/semana
	Quinoa		1x/semana	1x/semana
	Lentilha		2x/semana	3x/semana
Acompanhamento I	Arroz parboilizado	*	Diariamente	Diariamente
	Feijão carioca	*	3x/semana	4x/semana
	Feijão preto	*	2x/semana	3x/semana
	Feijão macassar ou Feijão de corda	*	1x/semana	1x/semana
Acompanhamento II	Farofa	*	2x/semana	2x/semana
	Macarrão (espaguete, parafuso ou penne)	*	2x/semana	3x/semana
	Legumes, raízes e tubérculos	*	1x/semana	2x/semana

Sobremesa	Frutas inteiras (laranja)	*	1x/semana	1x/semana
	Frutas em fatias (abacaxi)	*	1x/semana	2x/semana
	Frutas em fatias (melancia)	*	1x/semana	1x/semana
	Doce em tablete	2 unidades (aprox. 40 g)	1x/semana	2x/semana
	Doce em calda a base de frutas, doce cremoso, mousse e gelatina	Copo (100 ml)	1x/semana	1x/semana
Suco	Suco de polpa de fruta	300 ml	Diariamente	Diariamente

* Preparação de porcionamento livre.

Quadro 11 - Per capita e frequência dos componentes regionais.

ALMOÇO REGIONAL				
COMPONENTES	ESPECIFICAÇÃO	PER CAPITA MÍNIMO	FREQUÊNCIA	
			CAMPUS I, II e IV	CAMPUS
Feijoada	Feijão preto	*	1x/mês	1x/mês
	Linguiça calabresa	50 g		
	Charque	10 g		
	Bacon	10 g		
	Costela suína	10 g		
	Feijão preto	*		

Feijoada vegetariana	Tofu ou queijo vegetal	20 g	1x/mês	1x/mês
	Soja	20 g		
	Champignon	10 g		
Favada	Fava	*	1x/mês	1x/mês
	Linguiça calabresa	50 g		
	Charque	10 g		
	Bacon	10 g		
	Costela suína	10 g		
Favada vegetariana	Fava	*	1x/mês	1x/mês
	Tofu ou queijo vegetal	20 g		
	Soja	20 g		
	Champignon	10 g		
Rubacão	Feijão macassar	*	1x/mês	1x/mês
	Arroz branco	*		
	Queijo coalho	20 g		
	Charque	10 g		
	Linguiça calabresa	20 g		
	Feijão macassar	*		

Rubacão vegetariano	Arroz branco	*	1x/mês	1x/mês
	Tofu ou queijo vegetal	20 g		
	Soja	20 g		
Cozido de carne	Chambaril	150 g	1x/mês	1x/mês
	Carne bovina	150 g		

* Preparação de porcionamento livre.

Quadro 12 - Per capita e frequência dos componentes do jantar.

JANTAR				
COMPONENTES	ESPECIFICAÇÃO	PER CAPITA MÍNIMO	FREQÜÊNCIA	
			CAMPUS I, II e IV	CAMPUS
Salada	Salada Fria	*	Diariamente	Diariamente
	Carne bovina	150 g (prep. sem molho)	3x/semana	5x/semana
	Frango (filé de peito)	180 g (prep. ao molho)	2x/semana	3x/semana
		300 g (lasanha, torta, escondidinho, rocambole)		
	Frango (coxa e sobrecoxa)	200 g (prep. sem molho)	2x/semana	3x/semana
	Bisteca suína	250 g (prep. ao molho)	2x/mês	1x/semana
	Pernil suíno	150 g (prep. sem molho)	2x/mês	1x/semana

Prato Principal	Peixe	180 g (prep. ao molho)	1x/semana	2x/sema	
	Mistão	Charque	50g (prep. sem molho) 60g (prep. ao molho)	1x/semana	1x/sema
		Carne bovina	60g (prep. sem molho) 70g (prep. ao molho)		
		Linguiça calabresa	40g (prep. sem molho) 50g (prep. ao molho)		
	Proteína texturizada de soja	200 g (prep. sem molho)	2x/semana	2x/sema	
	Soja	250 g (prep. ao molho)	1x/semana	2x/sema	
	Ervilha seca	300 g (lasanha, panqueca, hambúrguer, almôndega, torta, bolinho, croquete, escondidinho)	2x/semana	2x/sema	
	Grão-de-bico		2x/semana	3x/sema	
	Quinoa		1x/semana	2x/sema	
	Lentilha		2x/semana	3x/sema	
	Acompanhamentos	Mungunzá	*	1x/semana	2x/sema
		Sopa	*	2x/semana	3x/sema
		Caldo cremoso	*	1x/semana	1x/sema
Canja de galinha		*	1x/semana	1x/sema	
Arroz parboilizado		*	1x/semana	2x/sema	

	Macarrão (espaguete, parafuso e penne)	*	2x/semana	2x/sema
	Cuscuz (flocos de milho)	*	2x/semana	3x/sema
	Inhame/cará	*	2x/semana	3x/sema
	Macaxeira	*	2x/semana	3x/sema
	Batata doce	*	1x/semana	1x/sema
Pão	Pão francês, pão seda ou pão doce	1 unidade (50 g)	Diariamente	Diariame
Café	Café	*	Diariamente	Diariame
Suco	Suco de polpa de fruta	300 ml	Diariamente	Diariame

* Preparação de porcionamento livre.

Matéria-prima

5.13. A CONTRATADA deverá adquirir, em seu nome, todos os gêneros alimentícios, condimentos e demais produtos necessários ao preparo das refeições, assim como produtos não alimentares em geral, materiais de limpeza e descartáveis e, ainda, realizar a contratação de todos os serviços complementares à perfeita execução do objeto.

5.14. O recebimento de gêneros e demais materiais necessários à execução do serviço deverá ser realizado no horário das 8h00min às 16h00min, de segunda a sexta-feira.

5.15. O veículo utilizado no transporte de matérias-primas, gêneros alimentícios e descartáveis deverá possuir condições adequadas de higiene e conservação.

5.16. Todos os materiais utilizados na execução do serviço contratado deverão ser de primeira qualidade e estar de acordo com a legislação vigente, cabendo à Fiscalização do Contrato recusar a utilização daqueles que julgar inconveniente ou abaixo do padrão de qualidade requerido.

5.16.1 Os lotes de materiais reprovados ou fora do prazo de validade deverão ser imediatamente devolvidos ao fornecedor. Caso a devolução imediata não seja possível, deverão ser devidamente identificados e armazenados separadamente, para serem recolhidos da unidade em um prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas.

5.16.2 Fica vedada a utilização de produtos com alterações de características ou rotulagens, com presença de carunchos ou gorgulho, entre outros, ainda que dentro do prazo de validade.

5.17. As matérias-primas deverão possuir estoque mínimo compatível ao quantitativo de refeições estipulado no contrato, com previsão de eventuais atrasos por parte dos fornecedores.

5.18. A CONTRATADA deverá promover o desenvolvimento regional sustentável, mediante a destinação de, no mínimo, 30% (trinta por cento) do total de recursos direcionados à aquisição de gêneros alimentícios, para à aquisição de produtos provenientes da agricultura familiar, enquadrados no disposto na Lei nº 11.326, de 2006.

5.18.1. A comprovação da aquisição de gêneros provenientes da agricultura familiar deverá ser realizada mensalmente, até o 3º (terceiro) dia útil do mês subsequente, mediante a apresentação dos seguintes documentos:

- a. Declaração da CONTRATADA contendo o valor total de recursos destinados à aquisição de gêneros alimentícios para atendimento do objeto contratado; valor total de recursos destinados à aquisição de gêneros provenientes da agricultura familiar e percentual correspondente aos recursos destinados à aquisição de gêneros provenientes da agricultura familiar;
- b. Para validar a origem dos gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar, é imprescindível a apresentação da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (DAP) ou do Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF) do(s) fornecedor(es) e as notas fiscais referentes às aquisições de gêneros provenientes da agricultura familiar.

5.18.2. A CONTRATADA poderá deixar de observar o percentual previsto, desde que devidamente justificado à Fiscalização do Contrato, nas seguintes hipóteses:

- I. Não recebimento do objeto, em razão de desconformidade do produto com as especificações demandadas;
- II. Insuficiência de oferta na região, por parte dos agricultores familiares e das suas organizações, dos empreendedores familiares rurais e dos demais beneficiários que se enquadrem no disposto na Lei nº 11.326, de 2006, para fornecimento dos gêneros alimentícios demandados; ou
- III. Necessidade de aquisições especiais, esporádicas ou emergenciais.

Armazenamento

5.19. Os gêneros e os produtos alimentícios deverão ser adequadamente armazenados de maneira a não serem misturados com produtos de limpeza e higiene, descartáveis, utensílios, equipamentos em desuso ou outros materiais, de modo a garantir as condições ideais de armazenamento.

5.20. As matérias-primas deverão ser armazenadas sobre paletes, estrados ou prateleiras, respeitando o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados ou prateleiras deverão ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.

5.21. As embalagens primárias de papelão deverão ser retiradas e descartadas imediatamente após o recebimento de materiais. Não será admitida a permanência dessas embalagens nos estoques de gêneros secos.

5.22. Os estoques de gêneros secos deverão ser mantidos climatizados com ar condicionado garantindo a qualidade e integridade dos produtos armazenados, impedindo a proliferação de pragas, fungos e bactérias, além da redução da umidade do ambiente.

5.23. As geladeiras, freezers e câmaras frias deverão ser mantidas em temperaturas adequadas de armazenamento, de - 18°C a -11°C para congelamento e 4°C a 8°C para refrigeração, e em condições adequadas de higiene e organização.

5.23.1. Os hortifrutis deverão ser armazenados em caixas monobloco vazadas;

5.23.2. Carnes, peixes, aves, suínos e derivados poderão ser armazenados em suas embalagens primárias (papelão). Após manipulação, o armazenamento deverá ocorrer obrigatoriamente em caixas monobloco fechadas de cor branca;

5.24. Os equipamentos de refrigeração e congelamento deverão obrigatoriamente possuir termômetro digital e suas temperaturas deverão ser regularmente monitoradas e registradas em planilha de controle.

5.25. Os produtos saneantes devem ser identificados e armazenados em local reservado para essa finalidade.

5.25.1 A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes deve obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante.

Preparo das Refeições

5.26. O preparo dos alimentos em todas as suas etapas deverá ser desenvolvido por equipe capacitada, obedecendo os requisitos de higiene e de boas práticas para alimentos.

5.27. Durante a manipulação dos alimentos, deverão ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada, evitando o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo.

5.28. Quando as matérias-primas não forem utilizadas em sua totalidade, deverão 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.

5.29. As áreas de pré-preparo deverão ser mantidas climatizadas com ar condicionado, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

5.30. Os alimentos congelados, antes do tratamento térmico, deverão ser submetidos ao descongelamento, em condições de refrigeração, não sendo permitido o descongelamento em água corrente ou em temperatura ambiente. Os alimentos descongelados deverão ser mantidos sob refrigeração e não deverão ser recongelados.

5.31. Ao serem submetidos ao tratamento térmico, todas as partes do alimento deverão atingir a temperatura de, no mínimo, 70°C (setenta graus Celsius). A eficácia do tratamento térmico deverá ser avaliada pela verificação da temperatura e do tempo utilizados e, quando aplicável, pelas mudanças na textura e cor na parte central do alimento.

5.32. Para os alimentos que forem submetidos à fritura, a temperatura dos óleos e gorduras não deverá ser superior a 180 °C (cento e oitenta graus Celsius). Os óleos e gorduras deverão ser imediatamente substituídos sempre que houver alteração evidente das características físico químicas, sensoriais (aroma e sabor) e formação intensa de espuma e fumaça.

5.33. Os alimentos a serem consumidos crus deverão ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos deverão possuir registro no órgão competente e serem utilizados conforme orientações do fabricante.

5.34. Os alimentos preparados deverão ser colocados em cubas gastronômicas (GNs) e mantidos em equipamentos com temperatura controlada (Pass through quente e refrigerado), enquanto aguardam a reposição dos balcões de distribuição.

5.35. Os sucos deverão ser produzidos com água potável filtrada ou mineral, acondicionados em bombonas plásticas com tampa rosqueável, sob refrigeração, enquanto aguardam a distribuição.

5.36. O padrão de qualidade e uniformidade da alimentação e do serviço deverão ser mantidos independentemente das escalas de serviço adotadas.

5.37. A qualquer momento, a Fiscalização do Contrato poderá realizar a prova das preparações, sem custos para a CONTRATANTE, para avaliação do cardápio servido. Serão avaliados:

- a. temperatura;
- b. componentes básicos das preparações; e
- c. características sensoriais.

5.37.1. As preparações que apresentarem inconformidades resultantes da execução dos serviços ou de gêneros/produtos alimentícios empregados, deverão ser reparadas ou substituídas, no total ou em parte, pela CONTRATADA, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE.

Distribuição das Refeições

5.38. As refeições serão distribuídas sob a modalidade cafeteria mista, em que as preparações deverão ser servidas livremente pelo próprio usuário, exceto o prato principal, pão, bolo, suco, frios, pasta de amendoim, patê vegetariano e sobremesas, os quais, poderão ser porcionados pelos funcionários da CONTRATADA, respeitando os per capita estabelecidos neste Termo de Referência.

5.39. Em todas as refeições, a CONTRATADA deverá expor em cada linha de distribuição a porção padrão (per capita) das preparações do prato principal para conferência dos usuários.

5.40. Todos os itens do cardápio e os complementos obrigatórios, deverão ser mantidos do início ao fim da distribuição de cada refeição. A CONTRATADA deverá realizar as reposições necessárias de modo a não alterar a composição inicial do cardápio.

5.41. Todas as preparações do cardápio, incluindo preparações vegetarianas, deverão estar dispostas nos balcões de distribuição.

5.42. debilidade do serviço prestado: insuficiência de mão de obra, equipamentos, utensílios, planejamento inadequado do quantitativo de refeições, entre outras inobservâncias por parte da CONTRATADA.

5.43. As preparações que foram colocadas à disposição dos usuários no balcão de distribuição (restos), bem como os alimentos preparados que não foram servidos (sobras) não poderão ser reaproveitados. Esses alimentos deverão ser imediatamente desprezados ou retirados da unidade no mesmo dia (em casos de doações).

5.44. Diariamente deverão ser coletadas amostras da alimentação servida em cada refeição com, no mínimo 100 (cem) gramas, acondicionando-as em recipientes esterilizados, lacrados e identificados com nome da preparação, refeição e data de produção.

5.44.1. As amostras deverão ser mantidas sob temperatura de congelamento pelo prazo de 96 (noventa e seis) horas para eventuais análises.

5.44.2. Quando houver suspeita de contaminação da alimentação servida, as amostras deverão ser submetidas a análises. Os custos das análises ficarão sob responsabilidade da CONTRATADA.

5.44.3. Os laudos das análises deverão ser apresentados à Fiscalização do Contrato. Nos casos em que os resultados não sejam satisfatórios, a CONTRATADA deverá imediatamente tomar as medidas necessárias.

5.45. Os balcões de distribuição deverão ser devidamente dimensionados, dispor de barreiras de proteção salivar e corre-bandejas, e estarem em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento.

5.45.1. No Restaurante Universitário do Campus I, deverá ser mantida, no mínimo, 06 linhas completas de distribuição; Para os Restaurantes dos Campi II e III deverão ser mantidas, no mínimo, 03 linhas completas de distribuição; E para os Restaurantes do Campus IV, deverá ser mantida, no mínimo, 01 linha de distribuição completa em cada refeitório.

5.45.2. O número de linhas de distribuição poderá ser previamente alterado mediante solicitação da CONTRATANTE.

5.46. A temperatura dos balcões de distribuição, dos pass-through e das preparações servidas deverão ser regularmente monitoradas e registradas em planilha de controle.

5.46.1. As preparações quentes deverão ser servidas em balcão aquecido, com temperatura mínima de 80 °C (oitenta graus Celsius) a 90 °C (noventa graus Celsius). As preparações deverão apresentar temperatura superior a 60 °C (sessenta graus Celsius) durante toda a distribuição

5.46.2. As preparações frias deverão ser servidas em balcão refrigerado, apresentando temperatura máxima de 4 °C (quatro graus Celsius). Os alimentos ou preparações deverão apresentar temperaturas inferiores a 5 °C (cinco graus Celsius), com limite de tolerância de até 10 °C (dez graus Celsius).

5.47. O suco deverá ser servido gelado, acondicionado em refresqueira industrial, nas opções: adoçado e sem açúcar.

5.47.1. Para utilização de água filtrada no preparo do suco, a CONTRATADA deverá apresentar laudo de potabilidade da água. Os filtros dos pontos de água utilizados para preparo dos sucos, deverão ser substituídos sempre que necessário e/ou a cada 3 meses, sob supervisão da Fiscalização do Contrato, mantendo-se os registros das trocas.

5.47.2. Para situações em que não for atestada a potabilidade da água, a CONTRATADA deverá dispor de água mineral para preparo do suco, sem ônus para a CONTRATANTE.

5.48. O café deverá ser servido quente, acondicionado em cafeteira industrial, nas opções: adoçado e sem açúcar.

5.49. Todas as preparações da linha de distribuição, incluindo sobremesas e sucos, deverão estar devidamente identificadas, por meio de placas de acrílico ou outro material que possa ser higienizado.

5.50. As refeições deverão ser servidas em prato de louça branco (comercial) e bandejas de plástico (cinza ou grafite). Para as sopas, caldos ou mungunzá, deverá ser disponibilizado também tigela (bowl) com capacidade mínima de 300 ml, sendo esta de louça branca lisa ou outro material resistente, desde que aprovado pela CONTRATANTE.

5.51. Os talheres deverão ser de inox, sem componentes de outros materiais.

5.52. Nas refeições deverão ser disponibilizados copos reutilizáveis fabricados em material resistente, como policarbonato, vidro ou outro material aprovado pela Fiscalização do Contrato de no mínimo 300 ml, para acondicionamento das bebidas em geral, e de 50 ml para café ou chá do almoço.

5.53. Em situações excepcionais, mediante justificativa e autorização da Fiscalização do Contrato, poderão ser utilizados copos descartáveis. Os copos, sejam reutilizáveis ou descartáveis, deverão possuir bordas arredondadas para evitar acidentes.

5.54. Os doces preparados deverão ser servidos em recipientes descartáveis de 100 ml, com tampa, acompanhados de colher descartável.

5.55. Os pratos, bandejas, tigelas (bowl), copos e talheres deverão ser guardados em local apropriado, de forma organizada e protegidos contra contaminações.

5.56. Quando solicitado pela CONTRATANTE, as refeições deverão ser servidas em embalagens descartáveis individuais.

5.56.1. As embalagens descartáveis deverão ser do tipo marmitex de isopor, entre 1.100 ml e 1.200 ml, contendo de 3 a 4 divisórias, acompanhado de talheres de refeição. Para a refeição do jantar deverá ainda ser disponibilizado um segundo recipiente de, no mínimo, 300 ml, para acondicionar as preparações sopa ou munguzá. As bebidas deverão ser acondicionadas em garrafas plásticas com tampa, de no mínimo 300 ml, com exceção do café, que deverá ser acondicionado em copo térmico de 200 ml com tampa. A aquisição dos recipientes descartáveis é de responsabilidade da CONTRATADA.

5.57. Os refeitórios deverão ser equipados com bebedouro industrial de água refrigerada com torneiras. Os filtros deverão ser substituídos sempre que necessário e/ou a cada 3 meses, sob supervisão da Fiscalização do Contrato, mantendo-se os registros das trocas.

5.57.1. Para situações em que não forem atestadas a potabilidade da água, a CONTRATADA deverá dispor de bebedouro de água refrigerada, tipo garrafão. O abastecimento de água mineral no refeitório para os usuários será de responsabilidade da CONTRATADA, sem ônus para a CONTRATANTE.

5.58. Os refeitórios deverão ser mantidos organizados e em adequada condição higiênico-sanitária. Os equipamentos, móveis e utensílios disponíveis nos refeitórios deverão ser compatíveis com as atividades, em número suficiente e em adequado estado de conservação.

5.59. O layout dos refeitórios deverá ser planejado e silanizado para facilitar a distribuição das refeições, o fluxo de usuários e dos funcionários, a reposição dos balcões, o acesso às fresqueiras e cafeteiras, e a reposição e devolução dos pratos, bandejas e talheres.

Limpeza

5.60. Todas as áreas de responsabilidade da CONTRATADA deverão ser mantidas no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e organização, inclusive áreas externas (local de recebimento de gêneros e de materiais e arredores do prédio).

6.61. A higienização do local, equipamentos e utensílios deverá seguir a periodicidade descrita a seguir, ou sempre que houver necessidade do serviço:

6.61.1. Diariamente: toda a área de produção, refeitórios e copas; pisos e ralos; câmaras frias; cadeiras e mesas (refeitórios); lavatórios de mãos; bebedouros; estoque e estrados; instalações sanitárias; contentores de lixo e lixeiras. Durante e após a distribuição, as mesas e balcões dos refeitórios deverão ser higienizados.

6.61.2. Diariamente ou de acordo com o uso: equipamentos, utensílios, bancadas e superfícies de manipulação.

6.61.3. Semanalmente: paredes; portas e janelas; telas; luminárias, interruptores e tomadas; prateleiras; coifas; câmaras de congelamento, geladeiras e freezers.

6.62. Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e armazenados em local reservado para essa finalidade.

6.63. Os materiais utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização dos equipamentos e utensílios.

6.64. Os produtos de limpeza deverão possuir registro no órgão competente e serem utilizados conforme orientações do fabricante.

6.65. As copas lavagens deverão ser equipadas com lavadora de louças industrial compatível com a demanda de cada refeitório, para limpeza e desinfecção dos utensílios utilizados pelos usuários durante as refeições.

6.66. As instalações sanitárias e os vestiários deverão ser mantidos organizados e em condições de limpeza adequadas.

6.66.1. As instalações sanitárias deverão estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti séptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos.

6.67. Os refeitórios deverão ser higienizados antes e após a distribuição das refeições, incluindo o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada e encaminhando-os ao local apropriado.

6.68. Todos os lavatórios de mãos deverão estar abastecidos de sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos.

6.69. Os restaurantes deverão dispor de lixeiras dotadas de tampa e acionadas sem contato manual, identificadas e íntegras, de fácil higienização e transporte, dotadas de sacos plásticos, em número e capacidade suficientes para o acondicionamento dos resíduos.

6.70. Os resíduos deverão ser removidos diariamente em fluxo adequado, quantas vezes forem necessárias, em recipientes apropriados, devidamente tampados.

6.71. Os resíduos coletados deverão ser estocados em contentores de lixo ou local fechado, isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, tomando-se medidas eficientes para evitar a atração de insetos, roedores e outros animais.

6.72. Os resíduos orgânicos deverão ser acondicionados em recipientes vedados, removidos diariamente, após a finalização de cada refeição.

6.73. A destinação final dos resíduos produzidos nas unidades dos Restaurantes Universitários será de inteira responsabilidade da CONTRATADA, devendo providenciar, caso necessário, às suas expensas o acondicionamento, o transporte e a destinação.

Materiais a serem disponibilizados

5.74. Para a perfeita execução dos serviços, o Contratado deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, de acordo com as características de cada Restaurante Universitário, promovendo sua substituição quando necessário.

5.75. A lista de equipamentos e mobiliários mínimos necessários à execução do serviço está disposta no Anexo III. As quantidades deverão ser ajustadas ao volume de produção de cada Restaurante Universitário, em comum acordo com a Fiscalização do Contrato.

5.75.1. A CONTRATADA poderá solicitar a substituição de quaisquer equipamentos e móveis descritos no Anexo III, desde que o mesmo seja comprovadamente capaz de atender a demanda de refeição diária do Restaurante Universitário.

5.75.2. Todos os materiais e equipamentos fornecidos deverão estar de acordo com as especificações do Catálogo de Materiais (CATMAT) Sustentável, disponível no Portal de Compras do Governo Federal, desde que compatíveis com as exigências de segurança alimentar, como adequação ao contato com alimentos, resistência à contaminação e facilidade de higienização.

5.76. As adequações de infraestrutura que se fizerem necessárias ao funcionamento dos equipamentos, mediante anuência prévia da CONTRATANTE, serão de responsabilidade da CONTRATADA, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE.

5.77. A CONTRATADA poderá utilizar os equipamentos, mobiliários e utensílios da CONTRATANTE (Anexo IV), mediante Termo de Guarda e Responsabilidade de Bens, responsabilizando-se pelas manutenções preventivas e corretivas.

5.77.1. Os equipamentos de propriedade da CONTRATANTE somente poderão ser retirados da unidade para manutenção, após autorização da CONTRATANTE.

5.77.2. Os equipamentos, mobiliários e utensílios sob responsabilidade da CONTRATADA que venham a ser danificados, extraviados, furtados ou roubados, deverão ser substituídos por outro no mínimo similar, mantendo a qualidade e quantidade do material inicialmente disponibilizado, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE.

5.77.3. Ao término do contrato, os bens listados no Termo Guarda e Responsabilidade de Bens deverão ser devolvidos à CONTRATANTE, mediante recibo, em condições de uso, ressalvados os desgastes decorrentes do uso regular.

5.77.4. A CONTRATANTE poderá reter o valor da nota fiscal referente à reposição desses materiais, caso a CONTRATADA não obedeça ao que foi estabelecido.

5.78. A CONTRATADA deverá providenciar a manutenção e/ou instalação de sistema de monitoramento por câmeras de vigilância dos Restaurantes Universitários e áreas externas de acesso, em número suficiente, que possibilite o armazenamento de imagens por no mínimo 7 (sete) dias.

5.78.1. A CONTRATADA deverá disponibilizar o acesso integral das imagens à Fiscalização do Contrato.

5.79. Os refeitórios deverão ser equipados com mobiliário confortável, em bom estado de conservação, distribuído de forma a permitir o livre acesso dos usuários, incluindo as pessoas com deficiência e mobilidade reduzida.

5.80. Os refeitórios deverão ser mantidos climatizados para melhor atendimento dos usuários do serviço. A CONTRATADA deverá equipar os refeitórios dos Campi I, II, III e IV com aparelhos de ar condicionado e cortinas de ar compatíveis com a dimensão dos espaços. Os refeitórios do Campus IV poderão, a critério da CONTRATANTE, ser equipados com climatizadores evaporativos industriais, em quantidade e dimensões compatíveis com o espaço.

5.81. Os restaurantes deverão possuir balanças digitais calibradas e devidamente aferidas pelo INMETRO, disponíveis nas áreas de recepção de gêneros, preparo e refeitórios.

Manutenção de Equipamentos

5.82. Os serviços de manutenção preventiva programada deverão ser prestados mensalmente pela CONTRATADA, de forma que garantam as condições seguras e adequadas de funcionalidade.

5.83. Os serviços de manutenção corretiva deverão ser executados tão logo seja constatada alguma anormalidade e/ou defeito no funcionamento de equipamentos e/ou componentes, conforme às diretrizes estabelecidas a seguir:

5.83.1. A CONTRATADA deverá atender ao chamado técnico para manutenção corretiva em período integral, no prazo máximo do nível categorizado pela Fiscalização do Contrato, contados a partir da notificação e/ou solicitação da CONTRATANTE.

5.83.2. Entende-se como chamado técnico, a necessidade de acionar técnico especializado para atendimento eventual e/ou emergencial, portando ferramentas, equipamentos, peças ou componentes específicos para solucionar o problema.

5.83.3. O atendimento para chamado técnico será categorizado em três níveis:

- I. URGENTE – caracterizado pelo fato do equipamento se encontrar totalmente paralisado. Neste caso, o pedido de serviço deverá ser atendido imediatamente, devendo a solução estar prontificada em até 1 (um) dia útil;
- II. CRÍTICO – caracterizado pelo equipamento se encontrar gravemente prejudicado. Neste caso, a solução deverá estar prontificada em até 2 (dois) dias úteis;
- III. NÃO CRÍTICO – caracterizado pelo fato do equipamento estar em condições não significativamente restritas de uso. Nesta hipótese, a solução deverá estar prontificada em até 5 (cinco) dias úteis;

5.84. A manutenção corretiva e o suporte técnico dos equipamentos deverão ser executados por empresa e profissionais especializados.

5.85. A manutenção preventiva e corretiva envolve reposição de peças e/ou componentes devendo garantir a integridade e disponibilidade dos equipamentos. A cada manutenção realizada, deverá ser emitido relatório técnico informando todos os procedimentos realizados, bem como possíveis substituições de peças.

Manutenção Predial

5.86. A CONTRATADA deverá realizar manutenção preventiva e corretiva das instalações prediais da CONTRATANTE, de forma a mantê-las em perfeito funcionamento.

5.86.1. Incluem-se na manutenção predial: pintura; substituição de revestimentos cerâmicos, pisos, cubas inox, bancadas, granitos, vidros, torneiras, cantoneiras, maçanetas, janelas e portas; substituição de disjuntores, tomadas, lâmpadas, luminárias, interruptores e registros; e outros reparos da rede hidráulica, de esgoto e elétrica, que se façam necessárias.

5.87. As manutenções prediais deverão ocorrer semestralmente ou sempre que determinado pela CONTRATANTE.

5.88. Qualquer modificação das instalações elétricas ou hidráulicas, em virtude de instalação de novos aparelhos ou equipamentos, somente poderá ser providenciada pela CONTRATADA, mediante prévia aprovação e autorização da CONTRATANTE.

5.89. A CONTRATADA deverá manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, de energia elétrica, GLP, greves e outros acontecimentos, assegurando a manutenção do atendimento adequado aos serviços contratados.

5.89.1. As áreas de produção de refeições e refeitórios deverão estar equipadas com blocos de iluminação led de emergência de no mínimo 1200 - 2200 lúmens, em número suficiente, para atender a capacidade de cada restaurante em situações de eventual falta de energia.

5.90. O sistema de exaustão deverá ser higienizado por empresa especializada pelo menos uma vez a cada 06 (seis) meses ou de acordo com solicitação da Fiscalização do Contrato. A CONTRATADA deverá apresentar o comprovante de realização do serviço.

5.91. Os aparelhos de ar condicionado deverão ser higienizados mensalmente por empresa especializada. A CONTRATADA deverá apresentar o comprovante de realização do serviço.

5.92. As caixas de gordura deverão ser limpas por empresa especializada pelo menos uma vez a cada 03 (três) meses ou de acordo com solicitação da Fiscalização do Contrato. O descarte dos resíduos deverá atender ao disposto em legislação específica. A CONTRATADA deverá apresentar o comprovante de realização do serviço.

5.93. O esgotamento das fossas sépticas deverá ser realizado sempre que se fizer necessário, através de empresa devidamente habilitada. A CONTRATADA deverá apresentar o comprovante de realização do serviço.

5.94. Os extintores deverão ser periodicamente vistoriados e mantidos dentro do prazo de validade, conforme legislação vigente. A CONTRATADA deverá apresentar o comprovante de realização do serviço.

5.95. A manutenção preventiva e corretiva dos reservatórios de água (bombas de água, boia, entre outros) e sistema de tratamento de água (quando aplicável), será de responsabilidade da CONTRATADA, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE.

5.96. Os reservatórios de água deverão ser higienizados em um intervalo máximo de 06 (seis) meses, por empresa especializada, devendo os registros da operação serem apresentados à Fiscalização do Contrato.

5.96.1. A potabilidade da água deverá ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, devendo ser coletada no mínimo 03 (três) pontos, a serem definidos em conjunto com a Fiscalização do Contrato de cada restaurante.

5.96.2. As amostras deverão ser coletadas por colaborador da empresa especializada, acompanhado por um(a) fiscal do contrato.

5.97. O Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas deverá ser realizado mensalmente, ou quando necessário, por empresa especializada, com a criação de barreiras ambientais, físicas e culturais, além da dedetização e desratização de todo o Restaurante Universitário, incluindo as áreas administrativas da CONTRATANTE e arredores. Os produtos desinfestantes deverão ter registro no Ministério da Saúde.

5.97.1. Os serviços de dedetização e desratização deverão ser realizados em dias e horários diferentes ao do funcionamento dos restaurantes. A CONTRATADA deverá apresentar comprovante da execução do serviço.

5.98. As áreas dos Restaurantes Universitários e seu entorno deverão estar livres de objetos em desuso, entulhos e resíduos.

5.99. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, deverão ser providas de telas milimetradas. As telas deverão ser removíveis para facilitar a limpeza periódica.

5.100. Será expressamente proibida a permanência de animais na área dos refeitórios e/ou restaurantes.

Equipe de trabalho

5.101. O quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo deverá ser suficiente para a perfeita execução dos serviços contratuais assumidos e ao bom funcionamento dos Restaurantes Universitários.

5.102. A CONTRATADA deverá manter vínculo empregatício formal com seus empregados e se responsabilizar pelo pagamento em dia dos salários e por todos os encargos que recaírem sobre a presente prestação de serviço, bem como, pelo fornecimento de vale transporte, alimentação e outras parcelas estabelecidas no instrumento coletivo de trabalho a que estiverem vinculados.

5.103. A relação dos empregados constante no Sistema de Escrituração Digital das Obrigações Fiscais, Previdenciárias e Trabalhistas (e-Social) atualizada deverá ser entregue mensalmente à Fiscalização do Contrato, até o 3º dia útil do mês vigente, bem como os exames médicos admissionais e comprovante de capacitação no Curso Básico de Manipuladores de Alimentos, para casos de novas admissões.

5.104. Cabe à CONTRATADA, garantir a elaboração e efetiva implementação do PCMSO, bem como zelar pela sua eficácia. Este controle deve ser realizado por um médico especializado em medicina do trabalho, devendo incluir a realização obrigatória dos exames médicos: admissional, periódico, de retorno ao trabalho, de mudança de função e demissional.

5.105. Durante o horário de funcionamento e em conformidade com os parâmetros numéricos estabelecidos pelo Conselho Federal de Nutrição, a CONTRATADA deverá manter nas

dependências dos Restaurantes Universitários, obrigatoriamente, profissionais nutricionistas registrados no Conselho Regional de Nutrição da 6ª região (CRN 6), e possuir autoridade para atender às solicitações da fiscalização do contrato e garantir a supervisão técnica das atividades de produção e distribuição de refeições, conforme normativas vigentes.

5.105.1. A Responsabilidade Técnica deverá ser comprovada em até 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato.

5.105.2. A eventual necessidade de substituição do Responsável Técnico, deverá ser previamente comunicado à Fiscalização do Contrato, acompanhada de justificativa e indicação do novo Responsável Técnico legalmente habilitado.

5.106. Além disso, a CONTRATADA deverá manter ao menos um profissional graduado em Gastronomia, responsável pelo acompanhamento e aprimoramento dos processos culinários, desenvolvimento e inovação nos cardápios e aplicação de boas práticas gastronômicas, em consonância com as diretrizes nutricionais estabelecidas pelo nutricionista responsável técnico.

5.107. Os empregados deverão possuir Curso Básico de Manipuladores de Alimentos, além de serem periodicamente capacitados em temas que sejam relevantes para o desempenho das atividades no Restaurante Universitário, de acordo com cronograma apresentado à equipe de fiscalização.

5.107.1. Os cursos de capacitação e aperfeiçoamento deverão acontecer, no mínimo, a cada 2 (dois) meses ou sempre que solicitado pela CONTRATANTE.

5.107.2. A CONTRATADA deverá apresentar a comprovação de realização dos cursos de capacitação por meio de documento que contenha, no mínimo, as seguintes informações: ministrante, identificação do curso, conteúdo programado, carga horária e lista de frequência.

5.108. Os manipuladores de alimentos deverão submeter-se ao exame laboratorial - parasitológico de fezes - periodicamente, a cada 06 meses, sem prejuízo dos exames solicitados através do Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional - PCMSO, conforme Lei Estadual nº 7.587 de 02/06/2004.

5.108.1. Os manipuladores de alimentos que apresentarem lesões e/ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos deverão ser afastados das atividades de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.

5.109. A CONTRATADA deverá manter manipuladores dentro do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, devendo os mesmos apresentarem-se sem bigode, barbeados, com cabelos protegidos e com unhas aparadas.

5.109.1. É vedado aos manipuladores o uso de esmaltes ou bases, brincos, colares, pulseiras, anéis, relógios e alianças, perfumes, maquiagem, cílios postiços entre outros, bem como celulares e fones de ouvido durante o serviço.

5.109.2. Os manipuladores de alimentos não devem fumar ou manipular aparelhos eletrônicos durante o expediente.

Uniformes e Equipamentos de Proteção Individual (EPI's)

5.110. Os uniformes a serem fornecidos pela CONTRATADA a seus empregados deverão ser condizentes com a atividade a ser desempenhada no órgão CONTRATANTE, compreendendo peças para todas as estações climáticas do ano, sem qualquer repasse do custo para o empregado, observando o disposto nos itens seguintes:

5.110.1. Todos os empregados da CONTRATADA deverão apresentar-se com uniformes limpos, conservados e compatíveis à atividade desempenhada.

5.110.2. Todos os uniformes deverão conter a identificação da CONTRATADA.

5.110.3. O uniforme deverá compreender as seguintes peças do vestuário, seguindo os seguintes parâmetros mínimos:

- a. Camisa ou camiseta ou dolmã ou jaleco de manga curta ou longa, produzido em tecido resistente e confortável, adequado à atividade;
- b. Calça comprida produzida em tecido resistente e confortável, adequado à atividade;

5.110.3.1. Os uniformes dos manipuladores de alimentos deverão ser brancos e usados exclusivamente nas dependências dos restaurantes.

5.110.3.2. Os uniformes dos empregados responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias deverão ser diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos e demais atividades.

5.110.3.3. Os Nutricionistas deverão obrigatoriamente usar uniforme e jaleco com identificação da CONTRATADA.

5.110.4. No caso da empresa a ser CONTRATADA já possuir uniforme padronizado, diferente do solicitado, deverá apresentá-lo à CONTRATANTE para avaliação.

5.110.5. A CONTRATADA deverá fornecer 02 (dois) conjuntos completos ao empregado no início da execução do contrato, devendo ser substituído 01 (um) conjunto completo de uniforme a cada 06 (seis) meses, ou a qualquer época, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, após comunicação escrita da CONTRATANTE, sempre que não atendam às condições mínimas de apresentação;

5.110.6. No caso de empregada gestante, os uniformes deverão ser apropriados para a situação, substituindo-os sempre que estiverem apertados;

5.111. Os equipamentos de proteção individual (EPIs) específicos para o desempenho das funções deverão ser fornecidos aos empregados, em conformidade com Programa de Gerenciamento de Riscos – PGR, de modo a atender as normas de segurança no trabalho considerando a legislação vigente.

5.112. Os uniformes e EPI's deverão ser entregues mediante recibo, cuja cópia, devidamente acompanhada do original para conferência, deverá ser enviada ao servidor responsável pela fiscalização do contrato.

Público-alvo

5.113. Os Restaurantes Universitários irão atender prioritariamente discentes beneficiários do Auxílio Restaurante Universitário (integral/parcial) e Residência Universitária.

5.114. Os demais membros da comunidade acadêmica da UFPB e participantes de eventos institucionais também poderão ter acesso ao Restaurante Universitário mediante pagamento integral da refeição diretamente à CONTRATADA, conforme as regras da CONTRATANTE.

5.114.1. Os valores integrais das refeições praticados nos Restaurantes Universitários para a comunidade acadêmica e participantes de eventos institucionais deverão ser iguais aos valores contratados.

Venda de Refeições e Acesso ao Refeitório

5.115. A venda de refeições será realizada pela CONTRATADA nos horários de 9h30 às 13h30 e de 16h00 às 19h30, podendo ser previamente alterados mediante solicitação da CONTRATANTE.

5.116. Os usuários poderão efetuar o pagamento nas seguintes formas: em espécie, PIX, cartão de débito e cartão de crédito.

5.117. A CONTRATADA deverá emitir o cupom fiscal de venda da refeição, independente de solicitação do usuário, para liberação de acesso ao Restaurante Universitário.

5.118. A CONTRATADA deverá dispor de caixa com no mínimo um guichê de atendimento em cada Restaurante Universitário.

5.119. O controle de acesso ao Restaurante Universitário dos usuários será gerenciado pela CONTRATANTE, utilizando-se de sistema próprio de controle de acesso junto ao banco de dados do SIGAA e catracas disponibilizadas pela CONTRATADA.

5.120. A CONTRATADA deverá, antes do início da execução dos serviços, adquirir e instalar catracas na entrada e saída de cada refeitório para o controle de acesso dos usuários.

5.120.1. As catracas instaladas nas entradas deverão ser compatíveis com o sistema disponibilizado pela CONTRATANTE.

5.120. Para acesso aos Restaurantes Universitários, os discentes beneficiários dos Auxílios Restaurante Universitário e Residência Universitária deverão se identificar através do número da matrícula ou biometria. Já os discentes com subsídio parcial, além da identificação estudantil, será exigido a apresentação do cupom fiscal. Os demais membros da comunidade acadêmica e participantes de eventos institucionais deverão apresentar o cupom fiscal correspondente à refeição.

5.121. Os relatórios referentes ao quantitativo de refeições poderão ser disponibilizados à CONTRATADA diariamente para conferência do número de refeições subsidiadas fornecidas. O relatório de refeições base para o faturamento mensal, será emitido pela CONTRATANTE no início do mês subsequente ao fornecimento e apresentado à CONTRATADA para faturamento.

Concessão de Uso dos Restaurantes Universitários

5.123. A concessão de uso sob a forma onerosa das instalações dos Restaurantes Universitários, vincula-se aos serviços de produção e distribuição de alimentos nas suas dependências, não podendo ter destinação diversa.

5.124. A CONTRATADA deverá realizar manutenção preventiva e corretiva das instalações prediais da CONTRATANTE, de forma a mantê-las em perfeito funcionamento.

5.125. Nenhuma modificação na estrutura física e planta do Restaurante Universitário poderá ser efetuada sem o consentimento formal e expressa autorização da CONTRATANTE.

5.126. As benfeitorias realizadas pela CONTRATADA, incorporar-se-ão ao patrimônio desta, sem quaisquer direitos por parte da CONTRATADA, de indenização e retenção sobre a área utilizada.

5.127. A estrutura física do RU, a qual integra o patrimônio da UFPB, será disponibilizada e entregue à CONTRATADA após a assinatura do contrato, mediante Termo de Recebimento e relatório de vistoria da área realizado no ato da entrega.

5.128. Ao final do contrato, a Fiscalização do Contrato realizará nova vistoria no Restaurante Universitário para recebimento da unidade. A CONTRATADA deverá entregar a unidade em condições de funcionamento semelhantes às registradas no início do contrato.

5.129. Os espaços físicos dos Restaurantes Universitários serão disponibilizados à CONTRATADA, de acordo com as plantas baixas contidas no Anexo V, com exceção das áreas de uso exclusivo da CONTRATANTE.

5.130. Quaisquer anormalidades que dificultem a fiel prestação dos serviços, em especial no controle técnico da produção dos alimentos, que venham a comprometer a qualidade do serviço e a segurança alimentar dos usuários, deverão ser comunicadas formal e imediatamente à Fiscalização do Contrato.

5.131. A concessão sob a forma onerosa das áreas físicas e instalações próprias dos Restaurantes Universitários da UFPB, ocorrerá mediante o pagamento de taxa de locação mensal e ressarcimento das despesas de consumo de energia e água.

5.132. Para a definição da taxa de locação mensal a serem adotados nos Restaurantes Universitários nos municípios de João Pessoa (Campus I), Areia (Campus II), Bananeiras (Campus III) e Rio Tinto e Mamanguape (Campus IV), foram considerados os valores da última licitação vigente (Pregão nº 22/2023 - Processo nº 23074.043481/2023-65), atualizados em 8,25%, relativo ao IGP-M acumulado no período de 06/2023 a 01/2025, conforme recomendado pela Superintendência de Infraestrutura, por meio do Despacho Nº 207 / 2025 - SINFRA (processo nº 23074.004892/2025-85) de acordo com o quadro a seguir:

Quadro 13 – Taxa de locação mensal dos Restaurante Universitários.

Unidade	Área total da concessão	Valor mensal da taxa de locação
Restaurante Universitário – Campus I – João Pessoa	1.186 m ²	R\$ 17.434,62
Restaurante Universitário – Campus II – Areia	290 m ²	R\$ 2.680,92
Restaurante Universitário – Campus III – Bananeiras	282 m ²	R\$ 2.661,91
Restaurante Universitário – Campus IV – Rio Tinto	225 m ²	R\$ 1.950,94
Restaurante Universitário – Campus IV – Mamanguape	233 m ²	R\$ 2.020,30

5.132.1. No mês em que houver férias acadêmicas ou paralisações das atividades de ensino da CONTRATANTE, iguais ou superiores a 15 (quinze) dias, o valor da taxa de locação mensal sofrerá redução de 60% (setenta por cento), justificada pelo baixo número de usuários nos restaurantes.

5.132.2. A CONTRATADA deverá realizar o pagamento da taxa de locação mensal via GRU, emitida pela CONTRATANTE, até o último dia útil do mês subsequente. O atraso no pagamento dessa taxa implicará na aplicação de multa de 2% sobre o valor total da taxa, além de juros de 0,033% ao dia. A CONTRATADA deverá fornecer cópia do comprovante de pagamento à CONTRATANTE.

5.132.3. A taxa de locação mensal a ser paga pela CONTRATADA será corrigida anualmente pela variação do Índice Geral de Preços de Mercado (IGP-M) no período.

5.133. O valor das despesas com o consumo mensal de energia elétrica será calculado pela CONTRATANTE, de acordo com o consumo em kWh registrado nos medidores do RU e os valores estabelecidos pela empresa de distribuição de energia da Paraíba (ENERGISA) à qual a UFPB se submete, incluído o adicional da bandeira tarifária.

5.133.1. A leitura dos medidores realizada mensalmente pela Fiscalização do Contrato deverá ser acompanhada de representante da CONTRATADA.

5.133.2. A quantificação monetária do gasto relativo ao consumo de energia elétrica será realizada pelo produto do consumo (kWh) pelo valor da tarifa do kWh (R\$) adicionado da bandeira tarifária para cada kWh, conforme fórmula a seguir:

$$\text{Valor da fatura (R\$)} = \text{Consumo (kWh)} \times [\text{valor da tarifa do kWh (R\$)} + \text{bandeira tarifária}]$$

5.133.3. Os valores do Custo Unitário por kWh e do adicional da bandeira tarifária sofrerão variações de acordo com os valores cobrados no demonstrativo da fatura de energia da UFPB no mês de referência.

5.133.4. Caso o Restaurante Universitário ainda não possua o medidor de energia instalado ou seja identificado defeito no seu funcionamento, o consumo será calculado de forma estimada pelo setor competente da CONTRATANTE, utilizando a média do consumo de energia por refeição como determina o DESPACHO Nº 190 / 2025 - SINFRA (Processo n. 23074.006449/2025-47).

5.134. O valor das despesas com o consumo mensal de água será calculado pela CONTRATANTE, de acordo com o consumo em m³ registrado nos medidores do RU e os valores estabelecidos pela Companhia de Água e Esgotos da Paraíba (CAGEPA) à qual a UFPB se submete, incluído o adicional da bandeira tarifária.

5.134.1. A leitura dos medidores realizada mensalmente pela Fiscalização do Contrato deverá ser acompanhada de representante da CONTRATADA.

5.134.2. A quantificação monetária do gasto relativo ao consumo de água será realizada pelo produto do consumo (m³) pelo valor da tarifa do m³ (R\$), conforme fórmula a seguir:

$$\text{Valor da fatura (R\$)} = \text{Consumo (m}^3\text{)} \times \text{valor da tarifa do m}^3\text{ (R\$)}$$

5.134.3. Caso seja identificado defeito no funcionamento do hidrômetro ou sua ausência, o consumo será calculado de forma estimada pelo setor competente da CONTRATANTE, utilizando a média do consumo de água por refeição como determina o DESPACHO Nº 190 /2025 - SINFRA (Processo n. 23074.006449/2025-47).

5.135. Nos casos de interrupção do fornecimento de água ou fornecimento insuficiente, caberá à CONTRATADA as providências para solução do problema, ficando sob a responsabilidade desta as despesas geradas com eventuais suprimentos, bem como o certificado da qualidade da água fornecida.

5.136. A CONTRATADA deverá realizar o pagamento da taxa mensal de água e energia via GRU, emitida pela CONTRATANTE, até o último dia útil do mês subsequente. O atraso no pagamento dessa taxa implicará na aplicação de multa de 2% sobre o valor total da taxa, além de juros de 0,033% ao dia. A CONTRATADA deverá fornecer cópia do comprovante de pagamento à CONTRATANTE.

Responsabilidade pelo pagamento do gás

5.137. O pagamento do gás utilizado nas unidades será de responsabilidade da empresa contratada.

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

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

5.138.1 O número de refeições fornecidas nos Restaurantes Universitários é variável devido às características das atividades acadêmicas e administrativas da UFPB. Nos períodos de férias, recessos acadêmicos ou outras situações adversas, como greves e paralisações, número de refeições reduz significativamente, podendo, a critério da CONTRATANTE, não haver fornecimento de refeições.

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

5.138.2. No valor unitário das refeições deverão estar inclusos todos os custos que possam influenciar na prestação do serviço, tais como: matéria prima (gêneros alimentícios e outros insumos), mão de obra, concessão de área física, equipamentos e utensílios, manutenção predial e de equipamentos, benefícios líquidos e outras obrigações, conforme consta no Modelo para Elaboração da Proposta, Anexo VI.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

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

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

Preposto

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

6.6.1. O preposto será responsável por:

- a. Responder aos questionamentos e demandas dos fiscais e solucionar problemas imediatos;
- b. Reportar-se ao fiscal do contrato, antecipando-se para informar intercorrências observadas em alguma etapa do processo e já apontando providências para correções de falhas na execução do serviço;
- c. Cumprir e fazer cumprir os termos do contrato;
- d. Participar de reuniões convocadas pela CONTRATANTE, com autonomia para deliberar sobre as demandas apresentadas, obedecendo a necessidade de urgência de cada decisão a ser tomada;
- e. Zelar pelo tratamento adequado e respeitoso aos usuários do serviço contratado;
- f. Zelar pelo tratamento adequado e respeitoso aos e entre os colaboradores do serviço contratado;
- g. Coordenar, comandar e fiscalizar o bom andamento dos serviços; e
- h. Zelar pela disciplina de seus colaboradores.

6.6.2. O preposto deverá fornecer número de telefone e e-mail com o fim de propiciar uma comunicação rápida para a solução de problemas relativos aos serviços contratados.

6.7. O Contratado deverá manter preposto da empresa, diariamente, no local da execução do objeto durante o período de funcionamento do restaurante.

6.7.1. Na impossibilidade de permanência diária do preposto, a CONTRATADA deverá indicar substituto apto a assumir as suas responsabilidades.

6.7.2. Em caso de eventual substituição do preposto por parte da CONTRATADA, a CONTRATANTE deverá ser previamente comunicada.

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

Rotinas de Fiscalização

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

Fiscalização Técnica

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

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

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

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

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

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

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

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

Fiscalização Administrativa

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

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

Gestor do Contrato

6.20. Cabe ao gestor do contrato:

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

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

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

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

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

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

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

6.21. Para os períodos de diminuição excepcional e temporária de trabalho, inclusive em razão de recesso de fim de ano, o gestor avaliará a conveniência e oportunidade de elaboração de escalas de revezamento dos trabalhadores, comunicando a todas as unidades sobre a possibilidade e os requisitos para concessão (artigo 11 da Instrução Normativa SEGES/MGI nº 81, de 12 de setembro de 2024).

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

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

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

7.2.1. não produziu os resultados acordados,

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

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

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

7.4. A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os critérios estabelecidos no Anexo VII - Instrumento de Medição de Resultado (IMR)

Do recebimento

7.5. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 10 (dez) dias, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.15. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.[A6]

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

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

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

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

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

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

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

7.18.5. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.
[A7]

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

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

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

Liquidação

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

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

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

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

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

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

7.27. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

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

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

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

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

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

Prazo de pagamento

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

7.33. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao Contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do Índice IPCA-E - Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo Especial de correção monetária.

Forma de pagamento

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

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

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

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

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

Reajuste

7.38. Os preços inicialmente contratados são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 24/01/2025.

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

7.40. Os preços inicialmente contratados da concessão onerosa são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da data da assinatura do contrato.

7.41. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços da concessão onerosa serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do IGP-M - Índice Geral de Preços do Mercado, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

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

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

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

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

7.47. O reajuste será realizado por apostilamento.

Cessão de crédito

7.48. É admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020, conforme as regras deste presente tópico.

7.49. As cessões de crédito não abrangidas pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020, dependerão de prévia aprovação do Contratante.

7.50. A eficácia da cessão de crédito não abrangida pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

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

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

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

8. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo

justificado;

e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;

g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

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

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

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

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

8.2.4. Multa:

8.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias.

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

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

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

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

8.2.4.5. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de 20% (vinte por cento) a 25% (vinte e cinco por cento) do valor da contratação.

8.2.4.6. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de 10% (dez por cento) a 15% (quinze por cento) do valor da contratação.

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

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

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

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

8.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

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

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

8.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

8.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

8.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

8.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

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

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

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

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

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

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

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

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

Regime de Execução

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

Crítérios de aceitabilidade de preços

9.3. Em se tratando de serviços contínuos executados sem dedicação exclusiva de mão de obra, somente serão aceitas, nos termos do edital, propostas que adotem, na planilha de custos e formação de preços, valores inferiores aos orçados pela Administração.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

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

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

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

9.8. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;[A9]

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

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

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

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

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

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

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

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

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

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

9.19. Prova de regularidade com a Fazenda Distrital ou Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;[A11]

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

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

Qualificação Econômico-Financeira

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

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

9.24. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando, para cada exercício, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um).

9.24.1. 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;

9.24.2. Caso a empresa apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido, para fins de habilitação, capital mínimo OU patrimônio líquido mínimo de 4%, do valor total estimado da contratação.

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

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

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

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

Qualificação Técnica

9.29. Declaração de que o fornecedor tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da contratação.(TERMO no ANEXO XI)

9.29.1. Essa declaração poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do interessado acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação. (MODELO no ANEXO VIII).

9.31. Registro ou inscrição da empresa no Conselho Regional de Nutricionistas da 6º Região (CRN6), em plena validade, em conformidade com a Resolução CFN 702/2021;

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

9.31.2. No caso de a empresa licitante não ser registrada no Conselho Regional de Nutricionistas 6ª Região (CRN-6), por ocasião da assinatura do contrato, deverá ser providenciado o respectivo registro deste órgão regional.

Qualificação Técnico-Operacional

9.32. Comprovação de aptidão para execução de serviço similar, de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior à do objeto desta contratação, ou do item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou pelo Conselho Regional de Nutricionistas.

9.32.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contrato(s) executado(s) com as seguintes características mínimas:

9.32.1.1. contrato(s) que comprove(m) a experiência mínima de 2 (dois) anos do fornecedor na prestação dos serviços, em períodos sucessivos ou não, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes;

9.32.1.2. contrato(s) que comprove(m) a execução, pelo fornecedor, de serviços de preparo e distribuição de refeições, com quantitativo mínimo de 50% (cinquenta por cento) do número de refeições estimadas no grupo pertinente.

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

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

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

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

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

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

Qualificação Técnico-Profissional

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

9.35.1. Para o nutricionista, Registro do(s) nutricionista(s) responsável(is) técnico(s) no Conselho Regional de Nutricionistas da 6ª Região (CRN6), em conformidade com a Resolução CFN 702/2021

9.35.1.1. No caso do(s) nutricionista(s) responsável(is) técnico(s) da licitante não ser registrada no Conselho Regional de Nutricionistas 6ª Região (CRN-6), por ocasião da assinatura do contrato, deverá ser providenciado o respectivo registro deste órgão regional.

9.35.2. Comprovação de vínculo formal do(s) profissional(is) mencionado(s) no item acima será realizada mediante apresentação de qualquer um dos seguintes documentos:

- a. Cópia da carteira de trabalho (CTPS) do responsável técnico;
- b. Contrato social da licitante, do qual conste o responsável técnico como integrante da sociedade;
- c. Contrato de prestação de serviço.

9.35.3. O(s) profissional(is) acima indicado(s) deverá(ão) participar do serviço objeto do contrato, e será admitida a sua substituição por profissionais de experiência equivalente ou superior, desde que aprovada pela Administração[A26] (§ 6º do art. 67 da Lei nº 14.133, de 2021).

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

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

Disposições gerais sobre habilitação

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

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

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

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

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

Documentação complementar para cooperativas

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

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

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

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

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

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

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

9.43.6.1. ata de fundação;

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

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

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

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

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

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

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação, que é o máximo aceitável, é de R\$ 40.259.436,00 (quarenta milhões, duzentos e cinquenta e nove mil, quatrocentos e trinta e seis reais), conforme custos unitários apostos em anexo.

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

10.3. Em caso de Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

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

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

10.3.3. serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou

10.3.4. poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

11.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

I) Gestão/unidade: [...];

II) Fonte de recursos: [...];

III) Programa de trabalho: [...];

IV) Elemento de despesa: [...]; e

V) Plano interno: [...].

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

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas [exceto o custo estimado da contratação, que possui caráter sigiloso até o julgamento das propostas].

João Pessoa, 10 de abril de 2025.

Identificação e assinatura do servidor (ou equipe) responsável

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

Não se aplicam ao objeto desta contratação.

14. 2. VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

Não se aplicam ao objeto desta contratação.

15. 3. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

Não se aplicam ao objeto desta contratação.

16. 4. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

Não se aplicam ao objeto desta contratação.

17. 5. OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

Não se aplicam ao objeto desta contratação.

18. 6. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

Não se aplicam ao objeto desta contratação.

19. 7. DOS CASOS OMISSOS

Não se aplicam ao objeto desta contratação.

20. 8. ALTERAÇÕES

Não se aplicam ao objeto desta contratação.

21. 9. FORO

Não se aplicam ao objeto desta contratação.

~~22. ANEXO II TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA~~

Não se aplicam ao objeto desta contratação.

23. 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](#).

NOADIA PRISCILA ARAUJO RODRIGUES

Equipe de apoio

GILDALARA DE BRITO LYRA SILVA MEIRA COSTA

Equipe de apoio

ISABELLA DE MEDEIROS BARBOSA

Equipe de apoio

ESTHER PEREIRA DA SILVA

Equipe de apoio

JACIENY JANNE LEITE GOMES ALMEIDA

Equipe de apoio

KARINA ARAUJO DO NASCIMENTO

Equipe de apoio

ANA PAULA LEITE MOREIRA

Equipe de apoio

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I – TR e ETP_153065-000004-2025.pdf (138.07 KB)
- Anexo II - DESCRICAO DE GENEROS E PRODUTOS ALIMENTICIOS.pdf (168.51 KB)
- Anexo III - Lista de equipamentos e moveis minimos necessarios a execucao do servico.
- Anexo IV - INVENTARIO DE EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE.
- Anexo V - PLANTA BAIXA DOS RESTAURANTES UNIVERSITARIOS.pdf (3.93 MB)
- Anexo VI - MODELO PARA ELABORACAO DA PROPOSTA.pdf (178.48 KB)
- Anexo VII - INSTRUMENTO DE MEDICAO DE RESULTADOS (IMR).pdf (332.38 KB)
- Anexo VIII - DECLARACAO DE CONHECIMENTO DO OBJETO.pdf (101.39 KB)
- Anexo IX - MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA .pdf (78.26 KB)
- Anexo X - MODELO DE DECLARAÇÃO QUE NÃO EMPREGA MENOR.
- Anexo XI -TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

Estudo Técnico Preliminar 4/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 23074.004686/2025-21

2. Descrição da necessidade

Considerando que, atualmente, os Contratos UFPB/PRA nº 04/2023 (Campus I) e 06/2023 (Campus III) estão vigentes até agosto de 2025, atendendo os Restaurantes Universitários do Campus I e Campus III e que, os restaurantes do Campus II e do Campus IV (Rio Tinto e Mamanguape) encontram-se sem funcionamento, pois os contratos foram encerrados em outubro e agosto de 2024, respectivamente, faz-se urgente e imprescindível solucionar a lacuna de atendimento das unidades mencionadas.

Considerando a falta de interesse das empresas em renovar os contratos vigentes e o fracasso do Pregão nº 03/2024 (Processo nº 23074.042558/2024-54), que não obteve empresas habilitadas, é necessária a realização de um novo processo licitatório para contratação de serviços de preparo e distribuição de refeições sob demanda, abrangendo todas as atividades envolvidas no fornecimento de refeições e incluindo a concessão onerosa de uso de espaço público, nos termos da Lei 14.133/21.

A contratação de serviços de preparo e distribuição de refeições é uma medida estratégica e fundamental para assegurar a qualidade e a regularidade das refeições oferecidas à comunidade acadêmica, considerando não apenas suas necessidades alimentares e nutricionais, mas também o cumprimento das diretrizes estabelecidas no Planejamento Estratégico da UFPB e no Plano de Contratações Anual, conforme estabelecido no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) da UFPB, visando garantir a sustentabilidade e eficiência operacional. Essa medida contribuirá com a oferta de refeições balanceadas, nutricionalmente adequadas e preparadas de acordo com padrões rigorosos de higiene e segurança alimentar, valorizando a vocação agrícola regional e incentivando o uso de insumos provenientes da agricultura familiar.

Essa contratação visa assegurar a prestação de serviços de preparo e distribuição de refeições para aproximadamente 5.000 (cinco mil) discentes em situação de vulnerabilidade socioeconômica contemplados com Auxílio Restaurante Universitário, sendo, aproximadamente, 2.800 (dois mil e oitocentos) no Campus I, 700 (setecentos) no Campus II, 800 (oitocentos) no Campus III e 700 (setecentos) no Campus IV (Rio Tinto e Mamanguape), além de atender também outros membros da comunidade universitária que desejarem usufruir dos serviços disponibilizados.

O Restaurante Universitário se coaduna com as diretrizes do Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), que no art. 3º, § 1º, II, de seu regulamento (Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010) estabelece a alimentação como uma das áreas a serem enfocadas em seu âmbito de aplicação, objetivando, entre outras, a “democratização das condições de permanência dos jovens na educação superior pública federal” (art. 2º, I), “minimizar os efeitos das desigualdades sociais e regionais na permanência e conclusão da educação superior” (art. 2º, II), “reduzir as taxas de retenção e evasão” (art. 2º, III), “contribuir para a promoção da inclusão social pela educação” (art. 2º, IV).

Assim, atendendo o objetivo institucional de prover alimentação nutricionalmente adequada, respeitando a cultura alimentar regional e a segurança higiênico-sanitária, faz-se necessária a realização de licitação para contratação de serviços de preparo e distribuição de refeições, de modo a viabilizar a manutenção do serviço essencial de fornecimento de refeições nos Restaurantes Universitários da UFPB.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Superintendência de Restaurantes Universitários – SRU /PRAPE	Noádia Priscila Araújo Rodrigues

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

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

4.2 Sustentabilidade

A CONTRATADA deverá observar as legislações sanitárias vigentes, incluindo a Resolução RDC nº 275/2002 da ANVISA, que estabelece o regulamento técnico de Boas Práticas para serviços de alimentação, e a Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA, que dispõe sobre os procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação e controle higiênico-sanitário e à Lei nº 7.587, de 2 de junho de 2004 (Lei da Qualidade Alimentar do Estado da Paraíba). Além disso, deverá atender à Lei Federal nº 14.016/2020 (Lei do Combate ao Desperdício de Alimentos).

4.3 Subcontratação

Não será admitida a subcontratação do objeto contratual, conforme disposto no art. 72 da Lei nº 14.133/2021, para garantir maior controle e qualidade na execução dos serviços.

4.4 Garantia da contratação

Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 da Lei nº 14.133/2021, no percentual de 5% (cinco por cento) do valor contratual. Conforme condições descritas nas cláusulas do contrato.

4.5 Vistoria

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, mediante agendamento prévio. 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.

4.6 Requisitos Operacionais

A CONTRATADA deverá assegurar que todas as atividades sejam realizadas de acordo com as especificações contratuais, incluindo:

- Capacidade de Atendimento: Garantir a produção e distribuição diária de refeições conforme os cardápios aprovados.
- Infraestrutura e Equipamentos: Utilização de equipamentos e instalações adequados às normas de segurança e higiene.
- Atendimento Inclusivo: Adaptação do serviço para atender pessoas com restrições alimentares ou necessidades especiais, conforme a Lei nº 13.146/2015 - Estatuto da Pessoa com Deficiência.

4.7 Treinamento e Capacitação

A CONTRATADA será responsável pela capacitação da equipe, conforme os seguintes requisitos legais e normativos:

- Manipulação de Alimentos: Treinamentos obrigatórios em boas práticas de manipulação de alimentos, em conformidade com a RDC ANVISA nº 216/2004 e a Lei Estadual nº 7.587/2004 (AGEVISA-PB).
- Atendimento ao Público: Capacitação para promover um atendimento inclusivo e humanizado, alinhado às disposições do Estatuto da Pessoa com Deficiência (Lei nº 13.146/2015).
- Combate ao Assédio: Treinamentos obrigatórios para prevenção e enfrentamento do assédio moral e sexual, em conformidade com a Lei nº 14.457/2022.
- Certificação: Garantir que todos os manipuladores possuam certificados atualizados, conforme exigido pela RDC ANVISA nº 216/2004 e 7.587/2004 (AGEVISA-PB).

4.8 Monitoramento e Avaliação

A execução do contrato será monitorada com base em indicadores de desempenho e relatórios mensais, incluindo:

- Indicadores de Qualidade: Avaliação contínua da conformidade com os padrões nutricionais e de segurança alimentar.
- Relatórios Trimestrais: Relatórios detalhando as práticas sustentáveis adotadas e o impacto ambiental das atividades.
- Inspeções Regulares: Realização de auditorias pela contratante para garantir o cumprimento das obrigações contratuais.

4.9 Penalidades e Rescisão

O descumprimento total ou parcial das obrigações contratuais sujeitará a CONTRATADA às penalidades previstas na Lei nº 14.133/2021, incluindo advertência, multa e rescisão contratual.

5. Levantamento de Mercado

O levantamento de mercado foi realizado com base na prospecção e análise das alternativas possíveis de soluções, considerando contratações similares feitas por outras instituições de ensino, com o objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da administração.

Quadro 01 - Levantamento de Mercado

Modelo de Gestão	Instituições Federais que Adotam	Benefícios Identificados	Desafios Observados
Gestão Mista	UFRRJ, UFPA, UFES, UFPR, UFAL, UFRN	<p>1. Controle Parcial: A gestão mista permite que a universidade mantenha algum controle direto sobre as operações do restaurante, enquanto possui a mão de obra terceirizada.</p> <p>2. Flexibilidade: Esse modelo oferece maior flexibilidade para adaptar as operações do restaurante de acordo com as necessidades específicas da universidade e dos usuários.</p> <p>3. Maior Envolvimento da Comunidade: A gestão mista pode envolver a participação ativa da comunidade acadêmica na gestão do restaurante, promovendo um senso de pertencimento e engajamento.</p>	<p>1. Complexidade na Coordenação: A gestão mista requer planejamento e gestão de compras de todos os itens necessários a operacionalização da produção de refeições, como: matérias-primas, insumos, utensílios, equipamentos, mobiliários, gás GLP, entre outros. Além disso, se faz necessário o planejamento e contratação de serviços de mão de obra, controle integrado de pragas, limpeza de exaustores e caixas de gordura, limpeza dos reservatórios de água, manutenção de equipamentos, manutenção predial, entre outros serviços necessários.</p> <p>2. Alto custo para equipar as cozinhas industriais de restaurantes universitários em instituições de ensino com recursos financeiros limitados, além de custos adicionais com manutenções e reparos ocasionados por avarias inesperadas ou desgaste natural dos equipamentos.</p> <p>3. Quadro de servidores limitado para realizar as atividades de planejamento, coordenação, controle das rotinas administrativas nos processos de compra e contratação de serviços.</p>
Terceirização	UFCEG, UFC, UFS, UFPE, UFRPE, UNIVASF, UFBA, UFRB, UFFS, UNILA, UNIRIO, UFRJ, UFSCAR, UNIFESP, UFU, UFSJ, UFOP, UFT, UFOPA,	<p>1. Especialização dos Serviços: Empresas terceirizadas possuem expertise, o que resulta em maior eficiência e qualidade na prestação de serviços.</p> <p>2. Redução de Custos Fixos:</p> <p>Ao terceirizar a gestão, a universidade pode reduzir os custos fixos associados à contratação de funcionários, treinamento e manutenção de instalações, transferindo essas responsabilidades</p>	<p>1. Perda de Controle: Reduz o envolvimento direto da universidade, o que pode comprometer a supervisão da qualidade.</p> <p>2. Rigidez Contratual: Contratos longos ou inflexíveis podem dificultar a adaptação a mudanças.</p> <p>3. Dependência de Fornecedores: A má gestão pela terceirizada pode impactar a qualidade e gerar insatisfação entre os usuários.</p>

	<p>UFRR, UNB, UFMT, UFMS, UFGD, UFRGS</p>	<p>3. Foco na Missão Acadêmica: Libera a universidade para se concentrar em suas atividades principais.</p>	
--	--	--	--

Fonte: Elaboração própria.

6. Descrição da solução como um todo

Considerando as limitações dos Restaurantes Universitários da UFPB, no que se refere principalmente ao quadro de servidores técnico-administrativos, disponibilidade orçamentária para aquisição de móveis e equipamentos industriais, bem como o levantamento de mercado realizado e a necessidade de manutenção do serviço essencial, a solução proposta é a adoção do sistema de gestão terceirizado com a contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de preparo e distribuição de refeições (desjejum, almoço e jantar) por meio da operacionalização e o desenvolvimento de todas as atividades envolvidas no fornecimento de refeições, associado à concessão onerosa de uso de área(s) física(s) e instalações próprias de todos os Restaurantes Universitários dos Campi I, II, III e IV da UFPB, conforme especificações descritas abaixo:

6.1 EXECUÇÃO DO SERVIÇO

As refeições deverão ser preparadas e distribuídas nas dependências dos Restaurantes Universitários dos Campi I, II, III e IV, com planejamento para atender aos parâmetros nutricionais, considerando adultos saudáveis como referência, respeitando a cultura alimentar regional e a segurança higiênico-sanitária.

A CONTRATADA deverá dispor dos insumos necessários para a realização dos serviços, incluindo gêneros alimentícios, material de limpeza, descartáveis, fornecimento de uniformes aos seus funcionários e EPIs, caso exigido pelas normas vigentes. Além disso, deverá responsabilizar-se integralmente pela aquisição, instalação e montagem dos equipamentos necessários ao funcionamento adequado dos restaurantes.

Além disso, a CONTRATADA deverá apresentar: Alvará de Funcionamento e Alvará Sanitário; Registro no Conselho Regional de Nutrição (CRN); Manual de Boas Práticas de Fabricação; Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), nos termos da RDC nº 216/2004 da ANVISA e da Lei nº 7.587/2004 da Paraíba.

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.

6.2 DA CONCESSÃO ONEROSA

Considerando que os Restaurantes Universitários possuem ambientes administrativos de uso exclusivo da UFPB e de uso compartilhado com a CONTRATADA, foi definida pela equipe de planejamento os espaços de uso exclusivo da CONTRATADA que serão utilizados para fins de cálculo do valor de locação mensal (áreas de pré-preparo e preparo de refeições, armazenamento, higienização/lavagem, instalações sanitárias/vestiários dos colaboradores e sala administrativa da Contratada).

No período de recesso acadêmico e paralisações das atividades de ensino e administrativas da CONTRATANTE, iguais ou superiores a 15 (quinze) dias no mês, que porventura ocorrerem, o valor da taxa de ocupação sofrerá redução de 60% (sessenta por cento), justificada pelo baixo número de usuários nos restaurantes.

A CONTRATADA deverá realizar o pagamento da taxa de locação mensal via GRU, emitida pela CONTRATANTE, até o último dia útil do mês subsequente. O atraso no pagamento dessa taxa implicará na aplicação de multa de 2% sobre o valor total da taxa, além de juros de 0,033% ao dia. Depois de realizado o pagamento, a contratada deverá fornecer cópia do comprovante à CONTRATANTE.

Para a definição da taxa de locação mensal a serem adotados nos Restaurantes Universitários nos municípios de João Pessoa (Campus I), Areia (Campus II), Bananeiras (Campus III) e Rio Tinto e Mamanguape (Campus IV), foram considerados os valores da última licitação vigente (Pregão nº 22/2023 - Processo nº 23074.043481/2023-65), atualizados em 8,25%, relativo ao IGP-M acumulado no período de 06/2023 a 01/2025, conforme recomendado pela Superintendência de Infraestrutura, por meio do Despacho Nº 207 / 2025 - SINFRA (processo nº 23074.004892/2025-85) de acordo com o quadro a seguir:

Quadro 02 - Valores da Concessão Onerosa

--	--	--	--

UNIDADE	Área total da concessão	Valor mensal da taxa de locação	Valor ajustado ao IGP-M
Restaurante Universitário - Campus I - João Pessoa	1186 m ²	R\$ 16.105,88	R\$ 17.434,62
Restaurante Universitário - Campus II - Areia	290 m ²	R\$ 2.476,60	R\$ 2.680,92
Restaurante Universitário – Campus III – Bananeiras	282 m ²	R\$ 2.459,04	R\$ 2.661,91
Restaurante Universitário - Campus IV - Rio Tinto	225 m ²	R\$ 1.802,25	R\$ 1.950,94
Restaurante Universitário - Campus IV - Mamanguape	233 m ²	R\$ 1.866,33	R\$ 2.020,30

Fonte: Elaboração própria.

No que se refere ao ressarcimento com gastos de água e energia, a equipe de planejamento entendeu que a maneira mais adequada de aferição é por meio de equipamentos de medição de consumo (hidrômetro e medidor de energia, respectivamente). A leitura dos medidores deverá ser realizada mensalmente pela Fiscalização do Contrato acompanhada de representante da CONTRATADA.

6.2.1 Ressarcimento com gastos de água:

A forma de quantificação monetária do gasto relativo ao consumo de água deverá ser realizada pelo produto do consumo mensal (m³) pela taxa de água de acordo com os valores estabelecidos pela Concessionária de Água e Esgoto Local (CAGEPA) à qual a UFPB se submete, conforme fórmula a seguir:

$$\text{Valor a ser pago (R\$)} = \text{Consumo (m}^3\text{)} \times \text{Taxa de Água}$$

A CONTRATADA deverá realizar o pagamento da taxa de consumo de água mensal via GRU, emitida pela CONTRATANTE, até o último dia útil do mês subsequente. O atraso no pagamento dessa taxa implicará na aplicação de multa de 2% sobre o valor total da taxa, além de juros de 0,033% ao dia. Depois de realizado o pagamento, a contratada deverá fornecer cópia do comprovante à CONTRATANTE.

Caso seja identificado defeito no funcionamento do hidrômetro ou sua ausência, o consumo será calculado de forma estimada pelo setor competente da CONTRATANTE, utilizando a média do consumo de água por refeição como determina o DESPACHO Nº 190 / 2025 - SINFRA (Processo n. 23074.006449/2025-47).

6.2.2 Ressarcimento com gastos de energia:

A quantificação monetária do consumo de energia elétrica será realizada pelo produto do consumo (kWh) pelo valor da tarifa do kWh (R\$), adicionado da bandeira tarifária para cada kWh, conforme fórmula a seguir:

$$\text{Valor da fatura (R\$)} = \text{Consumo (kWh)} \times [\text{valor da tarifa do kWh (R\$)} + \text{bandeira tarifária}]$$

A CONTRATADA deverá realizar o pagamento da taxa de consumo de energia mensal via GRU, emitida pela CONTRATANTE, até o último dia útil do mês subsequente. O atraso no pagamento dessa taxa implicará na aplicação de multa de 2% sobre o valor total da taxa, além de juros de 0,033% ao dia. Depois de realizado o pagamento, a contratada deverá fornecer cópia do comprovante à CONTRATANTE.

Caso o Restaurante Universitário ainda não possua o medidor de energia instalado ou seja identificado defeito no seu funcionamento, o consumo será calculado de forma estimada pelo setor competente da CONTRATANTE, utilizando a média do consumo de energia por refeição como determina o DESPACHO Nº 190 / 2025 - SINFRA (Processo n. 23074.006449/2025-47).

6.3 DAS REFEIÇÕES

6.3.1 DA Distribuição das Refeições

As refeições preparadas deverão ser servidas sob a modalidade cafeteria mista, por meio da qual o usuário poderá se servir à vontade de todos os pratos, exceto o prato principal, pão, bolo, suco, frios, pasta de amendoim, patê vegano e doces, que deverão ser porcionados pelos funcionários da CONTRATADA, respeitando os *per capita*s estabelecidos no Termo de Referência.

As preparações deverão ser dispostas em balcões térmicos devidamente dimensionados, sob temperatura controlada e em adequado estado de higiene e funcionamento. Os sucos deverão estar acondicionados em refresqueiras, o café em cafeteiras industriais e o leite em recipientes térmicos.

A CONTRATADA deverá dispor de pratos rasos de louça branca, com diâmetro mínimo de 24 cm, acompanhados de bandejas fabricadas em material resistente ao impacto, como polipropileno, com dimensões mínimas de 35 cm x 25 cm e possuir propriedades antiderrapantes, tigelas (bowls) de louça branca lisa, com diâmetro mínimo de 12 cm e altura de 7 cm; talheres em aço inoxidável, com pelo menos 20 cm de comprimento para garfos e facas e 19 cm para colheres, e espessura mínima de 2,0 mm, garantindo resistência e durabilidade; os copos deverão ser fabricados em material resistente como policarbonato, vidro, ou descartáveis, entre outros, conforme autorização da CONTRATANTE com capacidade mínima de 300 ml, e com bordas arredondadas para evitar acidentes. Para as sobremesas preparadas (mousse, doce caseiro, gelatina, etc.), deverão ser disponibilizados recipientes descartáveis com tampa (100 ml) e colheres de sobremesa em aço inox ou descartáveis.

Sempre que solicitado pela CONTRATANTE, deverão ser disponibilizados marmitex de isopor com 3 a 4 divisórias (aproximadamente 1.200 ml), marmitex de isopor sem divisórias (300 ml), talheres descartáveis, garrafas plásticas com tampa (mínimo 300 ml) e/ou copo térmico (200 ml).

6.3.2 Da Composição do Cardápio

A composição do cardápio deve seguir os padrões nutricionais, respeitando a cultura alimentar regional, a segurança higiênico-sanitária e os critérios estabelecidos no Termo de Referência, com destaque para o equilíbrio, a variedade e a qualidade das preparações.

O desjejum deverá incluir um tipo de fruta, dois pratos principais com uma opção vegetariana, um acompanhamento, pão ou bolo, frios, pasta de amendoim ou patê, café e outra bebida. Para o almoço, o cardápio deverá ser composto por salada, quatro opções de prato principal, das quais duas devem ser vegetarianas, três acompanhamentos, suco e sobremesa. Já o jantar deve incluir salada, sopa ou mungunzá, quatro opções de prato principal com duas opções vegetarianas, dois acompanhamentos, pão, café e suco.

Cada refeição deve ser planejada para oferecer uma experiência sensorial agradável, equilibrando sabores, texturas, cores e aromas, de forma a atender às necessidades e preferências do público-alvo, sem comprometer os critérios de qualidade e segurança. A CONTRATADA deverá assegurar que todos os itens sejam preparados e apresentados de acordo com as normas da Resolução RDC ANVISA nº 216/2004, que regulamenta as boas práticas para serviços de alimentação, garantindo o controle rigoroso das etapas de preparo, armazenamento e distribuição.

Além disso, os cardápios devem contemplar os complementos estabelecidos no Termo de Referência, assegurando a diversidade e o valor nutricional das refeições oferecidas. A oferta de opções vegetarianas, tanto no almoço quanto no jantar, reforça o compromisso com a inclusão alimentar e o respeito à diversidade cultural e dietética da comunidade acadêmica. As saladas, sopas, acompanhamentos e bebidas devem ser selecionados de forma a promover uma alimentação saudável e equilibrada, alinhando-se às diretrizes do Programa de Alimentação e Segurança Alimentar do Estudante (PASES), previsto no Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), que prioriza a segurança alimentar e nutricional como instrumento de permanência no ensino superior.

Além dos itens descritos nos cardápios, para todas as refeições, a CONTRATADA deverá disponibilizar os complementos estabelecidos no Termo de Referência.

Quadro 03 - Composição dos cardápios do Desejum	
COMPONENTES	ESPECIFICAÇÕES

Fruta	A fruta deverá variar entre mamão, melão, melancia, maçã e banana.
Prato principal	O prato principal será constituído por uma preparação à base de proteína podendo ser carne bovina, frango ou ovo e uma opção vegetariana constituída por preparações à base de soja, ervilha, grão de bico ou lentilha.
Acompanhamento	O acompanhamento deverá variar entre flocos de milho (cuscuz), macaxeira e inhame/cará.
Pão/Bolo	O pão deverá ser do tipo francês ou seda, ser produzido no dia do fornecimento, sem amassados ou deformações. O bolo deverá ser de sabores variados, com opção vegetariana. <i>Observação: No dia em que o bolo for ofertado, o usuário poderá optar por 01 fatia de bolo e 01 unidade de pão ou 02 fatias de bolo ou 02 unidades de pão.</i>
Frios / Pasta / Patê	Os frios deverão variar entre queijo tipo mussarela, prato, coalho ou requeijão e presunto de peru. A opção vegetariana deverá variar entre queijo vegetal, requeijão vegetal, pasta de amendoim e patê proteico.
Café	O café deverá ser fornecido nas opções adoçado e sem açúcar.
Outras Bebidas	Uma bebida, variando entre suco de polpa ou leite com achocolatado.
Complementos	Margarina, sal (sachê), adoçante (sachê ou líquido), palito de dente(embalagem individual) e guardanapo.

Quadro 04 - Composição dos cardápios do Almoço

COMPONENTES	ESPECIFICAÇÕES
Salada	A salada deverá ser servida fria ou quente composta por no mínimo 03 (três) hortaliças.
Prato principal	O prato principal deverá ser composto por quatro preparações, sendo duas opções constituídas à base de proteína animal e duas opções vegetarianas.
Acompanhamento I	O acompanhamento I será composto por arroz e feijão.
Acompanhamento II	O acompanhamento II deverá variar entre legumes, raízes e tubérculos, macarrão e farofa.
Sobremesa	A sobremesa deverá variar entre doce e fruta.

Suco	O suco deverá ser fornecido nas opções adoçado e sem açúcar.
Complementos	Azeite, vinagre, molho de pimenta, sal (sachê), adoçante (líquido ou sachê), palito de dente (embalagem individual) e guardanapo.

Quadro 05 - Composição dos cardápios do Jantar	
COMPONENTES	ESPECIFICAÇÃO
Salada	A salada deverá ser fria, composta por no mínimo 03 (três) hortaliça
Prato Principal	O prato principal deverá ser composto por quatro preparações, sendo duas opções constituídas à base de proteína animal e duas opções vegetarianas
Acompanhamentos	Três opções de acompanhamentos, sendo uma opção variando entre sopa (carne, feijão, legumes), canja de galinha, caldo cremoso e mungunzá, outra opção variando entre arroz, macarrão e cuscuz e a terceira opção variando entre inhame /cará, macaxeira e batata doce
Pão	O pão deverá variar entre pão francês, pão seda e pão doce.
Café	O café deverá ser fornecido nas opções adoçado e sem açúcar
Suco	O suco deverá ser fornecido nas opções adoçado e sem açúcar.
Complementos	Margarina, azeite, vinagre, molho de pimenta, sal (sachê), adoçante (líquido ou sachê), palito de dente (embalagem individual) e guardanapo

Especificações para Preparações Regionais (No almoço das sextas-feiras o cardápio deverá incluir pratos típicos regionais): Feijoada, Favada, Rubacão e Cozido de carne com pirão.

Em datas festivas (Páscoa, São João e Natal) deverão ser planejados cardápios diferenciados, com pratos típicos, conforme abaixo:

- **Páscoa:** Bacalhau e sobremesa de chocolate.
- **São João:** Pamonha doce, milho cozido e canjica.
- **Natal:** Chester assado e lombo bovino, acompanhados de sobremesas típicas.

6.3.3. Da Elaboração dos Cardápios

Os cardápios deverão ser elaborados pelo(a) nutricionista responsável da CONTRATADA, em conformidade com a legislação vigente, considerando as especificações e diretrizes descritas no Termo de Referência. A composição deverá contemplar os parâmetros nutricionais para adultos saudáveis, respeitando as recomendações de frequência e variação alimentar.

Os cardápios deverão ser apresentados previamente à CONTRATANTE para aprovação formal, até o décimo dia do mês anterior ao da execução. Além disso, quaisquer alterações propostas no decorrer da execução contratual deverão ser submetidas à análise e aprovação da CONTRATANTE.

6.3.4. DAS Normas Higiénico Sanitárias

A produção e a distribuição das refeições nos Restaurantes Universitários deverão obedecer rigorosamente às normas higiênico-sanitárias estabelecidas pela legislação brasileira. Especificamente, deverão atender ao disposto na Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), bem como outras legislações municipais, estaduais ou federais aplicáveis.

Cabe à CONTRATADA garantir o cumprimento de todas as exigências, incluindo:

- Treinamentos regulares para os manipuladores de alimentos, conforme determinações legais;
- Implementação e monitoramento contínuo de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP);
- Manutenção de Boas Práticas de Fabricação e demais normas aplicáveis;
- Garantia da rastreabilidade e procedência dos insumos alimentares utilizados.

6.4 DO LOCAL DE FUNCIONAMENTO

Os serviços de preparo e distribuição das refeições contratados serão realizados nas dependências dos Restaurantes Universitários da Universidade Federal da Paraíba, localizados nos seguintes endereços:

Campus I (João Pessoa)

Cidade Universitária, s/n - Castelo Branco - João Pessoa - PB - CEP 58.051-900

Campus II (Areia):

Centro de Ciências Agrárias - UFPB - Rodovia PB 079 - Km 12 - Areia - PB - CEP 58.397-000

Campus III (Bananeiras)

Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias - UFPB - R. João Pessoa, s/n – Centro - Bananeiras - PB - CEP 58.220-000

Campus IV (Rio Tinto):

Centro de Ciências Aplicadas e Educação - UFPB - Av. Santa Elisabete, 160 - Centro - Rio Tinto - PB - CEP 58.297-000

Campus IV (Mamanguape):

Centro de Ciências Aplicadas e Educação – UFPB - Estr. Engenho Novo, s/n - Mamanguape - PB - CEP 58280-000

6.5 DOS HORÁRIOS

O fornecimento das refeições deverá ocorrer conforme quadro abaixo, podendo ser alterado de acordo com o interesse da CONTRATANTE. Os Restaurantes Universitários funcionarão de segunda a sexta-feira, com exceção do Campus III, que funcionará também aos finais de semana.

Quadro 05 - Horários da Prestação do Serviço

REFEIÇÃO	HORÁRIO	CAMPUS
Desjejum	6h00min às 8h00min	I, II e III
Almoço	10h30min às 13h30min	I, II, III E IV
Jantar	16h30min às 19h30min	I, II, III E IV

6.6 DA LIMPEZA

A CONTRATADA deverá garantir a higienização adequada e contínua de todas as áreas sob sua responsabilidade, incluindo as áreas de preparação, manipulação e armazenamento de alimentos, bem como as áreas internas e externas dos Restaurantes Universitários. Essas áreas deverão permanecer sempre limpas, organizadas e em conformidade com as normas higiênico-

sanitárias estabelecidas pela ANVISA e outras legislações pertinentes. A CONTRATADA será responsável pela aquisição dos materiais e produtos de limpeza necessários, os quais devem ser adequados ao ambiente alimentar e autorizados pelos órgãos competentes.

6.7 DA MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA

A CONTRATADA deverá realizar a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, bem como das instalações físicas dos restaurantes.

6.8 DOS RECURSOS HUMANOS – PESSOAL TÉCNICO, OPERACIONAL E ADMINISTRATIVO

Para a execução eficiente dos serviços e o bom funcionamento dos Restaurantes Universitários, a CONTRATADA deverá manter um quadro de recursos humanos em número suficiente e devidamente qualificado, atendendo às demandas operacionais, administrativas e técnicas do contrato. Além disso, deverá observar a legislação vigente, garantindo a inclusão de mulheres vítimas de violência doméstica, conforme art. 25, inciso XXIV da Lei nº 14.133/2021, e a contratação de pessoas com deficiência (PCDs) nos percentuais mínimos definidos pelo art. 93 da Lei nº 8.213/1991, priorizando ainda outros públicos em situação de vulnerabilidade social, sempre que possível.

A CONTRATADA deverá assegurar que todos os colaboradores sejam contratados em conformidade com as normas trabalhistas da CLT, recebam capacitação inicial e continuada sobre boas práticas de manipulação de alimentos, atendimento ao cliente e segurança no trabalho, e que estejam adequadamente equipados com EPIs. Será exigido o cumprimento das obrigações sociais, ações de combate ao assédio e respeito à diversidade, além da manutenção de registros atualizados de treinamento e qualificação, que deverão ser disponibilizados à CONTRATANTE quando solicitado.

6.9 DO CONTROLE DE ACESSO AO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

O controle de acesso ao Restaurante Universitário dos discentes que possuem o Auxílio Restaurante Universitário será gerenciado pela CONTRATANTE, utilizando-se de sistema próprio de controle de acesso junto ao banco de dados do SIGAA. Será concedido à CONTRATADA acesso aos relatórios gerenciais referentes às quantidades de refeições servidas.

Será de responsabilidade da CONTRATADA a aquisição e instalação de catracas compatíveis com o sistema de controle de acesso utilizado pela CONTRATANTE, antes do início da prestação do serviço. As catracas deverão possuir leitor biométrico, leitor RFID e teclado alfanumérico.

O controle de acesso da comunidade acadêmica da UFPB que não possui o Auxílio Restaurante Universitário, será de responsabilidade da CONTRATADA, que deverá arcar com todos os ônus para aquisição de equipamentos eletrônicos e/ou sistemas que garantam a possibilidade do pagamento em dinheiro, PIX, cartão de débito e cartão de crédito, bem como se responsabilizar pela qualidade dos sistemas adotados.

6.10 PÚBLICO ALVO

Os Restaurantes Universitários irão atender prioritariamente discentes de comprovada situação de vulnerabilidade socioeconômica, beneficiários dos Auxílios Restaurante Universitário (integral/parcial) e Residência Universitária.

Os demais membros da comunidade acadêmica da UFPB também poderão acessar os Restaurantes Universitários, mediante pagamento integral da refeição diretamente à CONTRATADA.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Nº	Descrição do Serviço	CATSER	Quant.	Valor unitário (R\$)	Valor total (R\$)
1	DESJEJUM (SUBSÍDIO INTEGRAL) CAMPUS I (JOÃO PESSOA)	5320	48.300	R\$ 6,90	R\$ 333.270,00
2	ALMOÇO (SUBSÍDIO INTEGRAL)	5320	669.480	R\$ 17,26	R\$ 11.555.224,80

	CAMPUS I (JOÃO PESSOA)				
3	JANTAR (SUBSÍDIO INTEGRAL) CAMPUS I (JOÃO PESSOA)	5320	393.960	R\$ 16,90	R\$ 6.657.924,00
4	ALMOÇO (SUBSÍDIO PARCIAL) CAMPUS I (JOÃO PESSOA)	5320	210.000	R\$ 8,63	R\$ 1.812.300,00
5	JANTAR (SUBSÍDIO PARCIAL) CAMPUS I (JOÃO PESSOA)	5320	50.400	R\$ 8,45	R\$ 425.880,00
6	DESJEJUM (SUBSÍDIO INTEGRAL) CAMPUS II (AREIA)	5320	44.520	R\$ 6,90	R\$ 307.188,00
7	ALMOÇO (SUBSÍDIO INTEGRAL) CAMPUS II (AREIA)	5320	208.740	R\$ 17,26	R\$ 3.602.852,40
8	JANTAR (SUBSÍDIO INTEGRAL) CAMPUS II (AREIA)	5320	151.200	R\$ 16,90	R\$ 2.555.280,00
9	ALMOÇO (SUBSÍDIO PARCIAL) CAMPUS II (AREIA)	5320	21.000	R\$ 8,63	R\$ 181.230,00
10	JANTAR (SUBSÍDIO PARCIAL) CAMPUS II (AREIA)	5320	8.400	R\$ 8,45	R\$ 70.980,00
11	DESJEJUM (SUBSÍDIO INTEGRAL) CAMPUS III (BANANEIRAS)	5320	83.160	R\$ 6,90	R\$ 573.804,00
12	ALMOÇO (SUBSÍDIO INTEGRAL) CAMPUS III (BANANEIRAS)	5320	213.360	R\$ 17,26	R\$ 3.682.593,60
13	JANTAR (SUBSÍDIO INTEGRAL) CAMPUS III (BANANEIRAS)	5320	171.360	R\$ 16,90	R\$ 2.895.984,00
14	ALMOÇO (SUBSÍDIO PARCIAL) CAMPUS III (BANANEIRAS)	5320	21.000	R\$ 8,63	R\$ 181.230,00
15	JANTAR (SUBSÍDIO PARCIAL)	5320	8.400	R\$ 8,45	R\$ 70.980,00

	CAMPUS III (BANANEIRAS)				
16	ALMOÇO (SUBSÍDIO INTEGRAL) CAMPUS IV (RIO TINTO)	5320	96.600	R\$ 17,26	R\$ 1.667.316,00
17	JANTAR (SUBSÍDIO INTEGRAL) CAMPUS IV (RIO TINTO)	5320	58.800	R\$ 16,90	R\$ 993.720,00
18	ALMOÇO (SUBSÍDIO PARCIAL) CAMPUS IV (RIO TINTO)	5320	21.000	R\$ 8,63	R\$ 181.230,00
19	JANTAR (SUBSÍDIO PARCIAL) CAMPUS IV (RIO TINTO)	5320	8.400	R\$ 8,45	R\$ 70.980,00
20	ALMOÇO (SUBSÍDIO INTEGRAL) CAMPUS IV (MAMANGUAPE)	5320	48.720	R\$ 17,26	R\$ 840.907,20
21	JANTAR (SUBSÍDIO INTEGRAL) CAMPUS IV (MAMANGUAPE)	5320	79.800	R\$ 16,90	R\$ 1.348.620,00
22	ALMOÇO (SUBSÍDIO PARCIAL) CAMPUS IV (MAMANGUAPE)	5320	8.400	R\$ 8,63	R\$ 72.492,00
23	JANTAR (SUBSÍDIO PARCIAL) CAMPUS IV (MAMANGUAPE)	5320	21.000	R\$ 8,45	R\$ 177.450,00

Para a estimativa da quantidade de refeições, considerou-se o histórico de utilização do serviço e o número de dias letivos referentes ao período de 24 meses da contratação. Além disso, foi acrescido o planejamento do número de novos ingressantes, conforme preconizado pelo Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) da UFPB, que estabelece como meta o aumento progressivo da oferta de programas de assistência estudantil e a ampliação de matrículas na graduação e na pós-graduação.

A estimativa total de refeições foi obtida ao multiplicar a demanda diária pelo total de dias letivos previstos no contrato, que totalizam 400 dias no período de dois anos. Esse cálculo foi fundamentado em dados coletados do Sistema Integrado de Gestão de Atividades Acadêmicas (SIGAA) e dos registros históricos de contratos anteriores.

A metodologia aplicada ao levantamento foi baseada em dados objetivos, como a demanda consolidada nos campi e o histórico de contratações, garantindo maior precisão no planejamento da quantidade a ser contratada. Essa abordagem visa assegurar a continuidade do serviço de alimentação para a comunidade acadêmica, dentro de padrões nutricionais e higiênico-sanitários adequados.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 40.259.436,00

Em conformidade com a Instrução Normativa nº 65/2021, a pesquisa foi realizada com base em contratações semelhantes, considerando os serviços de fornecimento de refeições nos Restaurantes Universitários de outras instituições de ensino superior, de modo a determinar a média de preços aceitável para a presente contratação.

O valor médio apurado para o período de dois anos foi de **R\$ 40.259.436,00** (Quarenta milhões, duzentos e cinquenta e nove mil, quatrocentos e trinta e seis reais). A estimativa foi baseada na projeção das refeições subsidiadas integral e parcialmente, conforme detalhado na tabela acima. O cálculo considerou o número total de refeições previstas para os discentes dos Campi I, II, III e IV, multiplicado pelos valores unitários apurados nas pesquisas de mercado e no histórico de contratações semelhantes.

Para fins de comprovação, os relatórios de pesquisa de preços e as memórias de cálculo encontram-se anexados ao processo administrativo, garantindo a transparência e a regularidade da apuração do valor.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

O parcelamento da solução referente à contratação objeto do presente estudo preliminar não demonstra ser vantajoso para a instituição, considerando que a produção das refeições ocorre nas instalações internas da CONTRATANTE, onde não é viável a ocupação simultânea por mais de uma empresa para a produção de refeições destinadas a diferentes campi. Essa limitação técnica e operacional inviabiliza a possibilidade de concorrência por parcela do objeto.

Entretanto, em conformidade com o art. 40 da Lei nº 14.133/2021, que estabelece o parcelamento como regra quando técnica e economicamente viável, foi considerada a divisão em lotes regionais como estratégia para aumentar a competitividade e garantir a economicidade. A proposta de divisão em dois lotes, abrangendo os Restaurantes Universitários localizados no Litoral (Campi I e IV) e no Brejo (Campi II e III), atende aos princípios da eficiência e da vantajosidade econômica. Essa configuração possibilita a otimização da logística de transporte e fornecimento, reduz custos administrativos e gerenciais, e assegura a tempestividade e qualidade na execução dos serviços contratados, sem comprometer a economia de escala.

A análise demonstrou que a divisão em lotes regionais é tecnicamente viável e promove a concorrência entre fornecedores, sem prejuízo à padronização e à qualidade exigidas pela CONTRATANTE. Essa abordagem está alinhada aos princípios previstos nos arts. 6º, 11, 18 e 40 da Lei nº 14.133/2021, assegurando que a estratégia adotada atenda plenamente às necessidades da Administração Pública, preservando a eficiência e a competitividade do processo licitatório.

Portanto, conclui-se que o parcelamento do objeto em lotes regionais representa a solução mais vantajosa para a instituição, enquanto o parcelamento detalhado em etapas menores é inviável em razão das limitações físicas e operacionais, além de não gerar ganhos econômicos ou técnicos adicionais.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Considerando o modelo de solução definido, que atribui à CONTRATADA a responsabilidade por todos os itens necessários à prestação dos serviços, não há contratações correlatas e/ou interdependentes vinculadas ao objeto do presente processo. A empresa contratada será integralmente responsável pelo fornecimento de insumos, preparo, distribuição das refeições e pela manutenção das condições adequadas de funcionamento, não havendo necessidade de contratações adicionais para suporte ou complementaridade.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente contratação está em conformidade com o objetivo estratégico da Assistência Estudantil, previsto no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) da UFPB 2024-2028, que prioriza a permanência dos estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica por meio da oferta de refeições balanceadas e nutricionalmente adequadas. A contratação foi

devidamente incorporada no Plano de Contratações Anual de 2025, sob o código 764, assegurando que o processo licitatório esteja alinhado às diretrizes estratégicas e operacionais da universidade.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A contratação de uma empresa especializada no fornecimento de refeições para os Restaurantes Universitários da Universidade Federal da Paraíba (UFPB) traz uma série de benefícios estratégicos e operacionais, conforme detalhado abaixo:

12.1 Continuidade da Prestação de Serviços de Preparo e Distribuição de Refeições

A continuidade da prestação de serviços de preparo e distribuição de refeições nos Restaurantes Universitários da UFPB assegura que a comunidade acadêmica, especialmente os discentes em situação de vulnerabilidade socioeconômica, tenha acesso a alimentação dentro dos padrões nutricionais e em condições higiênico-sanitárias adequadas. Isso promove a permanência estudantil na instituição, reduzindo a evasão escolar e fortalecendo a inclusão social e o bem-estar dos alunos.

12.2 Cumprimento de Normas e Regulamentações Sanitárias

Ao contratar uma empresa especializada, a UFPB garante o cumprimento rigoroso de todas as normas e regulamentações sanitárias vigentes, incluindo exigências federais, estaduais e municipais. Essa medida reduz os riscos de contaminação alimentar e problemas de saúde, assegurando um ambiente alimentar seguro e confiável para todos os membros da comunidade universitária.

12.3 Implementação de Práticas Sustentáveis

A empresa contratada poderá adotar práticas sustentáveis no fornecimento das refeições, como o uso de ingredientes de produção local, valorizando a agricultura familiar, a redução do desperdício alimentar e a gestão responsável de resíduos sólidos. Essas ações estão alinhadas aos objetivos do Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) da UFPB, fortalecendo o compromisso com a sustentabilidade e a responsabilidade socioambiental.

12.4 Maior Eficiência e Economia para a Administração

A terceirização dos serviços de alimentação resulta em maior eficiência e economia para a administração da universidade. Ela reduz despesas relacionadas à contratação e capacitação de pessoal, aquisição e manutenção de equipamentos e infraestrutura. Isso permite que a UFPB concentre recursos e esforços em suas atividades-fim, como ensino, pesquisa e extensão.

12.5 Responsabilidade Social e Geração de Empregos

A contratação de uma empresa especializada no fornecimento de refeições também promove impactos positivos na comunidade local, gerando empregos diretos e indiretos. Essa iniciativa reforça o papel da UFPB como agente de desenvolvimento econômico e social, beneficiando diretamente a população das regiões onde os campi estão localizados.

13. Providências a serem Adotadas

Antes da celebração do contrato, será realizada a capacitação dos servidores designados para a gestão e fiscalização contratual, abordando os aspectos legais e administrativos da contratação, com foco nas obrigações específicas relacionadas ao fornecimento de refeições para os Restaurantes Universitários. Essa capacitação tem como objetivo instruir os servidores sobre os procedimentos de acompanhamento e controle do cumprimento das obrigações contratuais, garantindo maior eficiência e conformidade na execução do contrato.

Além disso, serão promovidas orientações detalhadas sobre as responsabilidades previstas na Lei nº 14.133/2021, especialmente no que diz respeito ao monitoramento contínuo do cumprimento das cláusulas contratuais, gestão de riscos e execução de sanções, caso necessário.

Não serão necessárias adequações físicas ou estruturais nas instalações da CONTRATANTE, uma vez que estas já se encontram em condições adequadas para a execução dos serviços contratados.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A execução do contrato poderá gerar impactos ambientais relacionados ao consumo de energia, uso de água, produção de resíduos orgânicos e descarte de embalagens. Para minimizar esses impactos, serão adotadas medidas mitigadoras alinhadas aos princípios da sustentabilidade e responsabilidade ambiental.

O consumo de energia elétrica, especialmente em equipamentos de cozinha industrial, será mitigado por meio da utilização de equipamentos com maior eficiência energética, práticas de economia de energia e, quando viável, a utilização de fontes de energia renovável, promovendo a redução do impacto ambiental.

O uso de água, essencial para as atividades de preparo e limpeza nos Restaurantes Universitários, será tratado por meio da implementação de práticas de economia de água e, quando possível, a adoção de sistemas de reutilização e reciclagem, buscando minimizar o consumo hídrico.

A produção de resíduos orgânicos provenientes do preparo e consumo das refeições será mitigada pela adoção de estratégias como a implementação de parcerias com programas de compostagem e a destinação de resíduos orgânicos para alimentação animal. Para o óleo vegetal utilizado em frituras, serão firmadas parcerias para coleta e reciclagem, garantindo a destinação ambientalmente adequada.

Em relação às embalagens e resíduos sólidos gerados, será incentivada a separação dos materiais recicláveis e a adoção de parcerias com cooperativas ou empresas de reciclagem. Essas iniciativas visam promover a economia circular e reduzir o impacto ambiental do descarte inadequado.

Essas medidas demonstram o compromisso do CONTRATANTE com a mitigação de impactos ambientais e o cumprimento das normas ambientais aplicáveis, assegurando que a execução do contrato esteja alinhada às diretrizes de sustentabilidade e responsabilidade ambiental da UFPB.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

A equipe de planejamento declara que a contratação é plenamente viável e razoável, considerando os elementos colhidos ao longo dos Estudos Técnicos Preliminares. A análise detalhada confirmou a adequação técnica e econômica da solução proposta, que atende aos requisitos estabelecidos e às necessidades da Universidade Federal da Paraíba.

Com base nos dados apresentados, a solução definida assegura a prestação dos serviços de preparo e distribuição de refeições nos Restaurantes Universitários, dentro dos padrões de qualidade, eficiência e sustentabilidade. Além disso, está alinhada às normas legais, aos objetivos estratégicos do Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) 2024-2028 da UFPB e às diretrizes da Lei nº 14.133/2021, garantindo que o processo licitatório e a execução contratual sejam conduzidos de forma eficiente, vantajosa e em conformidade com a legislação vigente.

16. Responsáveis

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

NOADIA PRISCILA ARAUJO RODRIGUES

Equipe de apoio

GILDALARA DE BRITO LYRA SILVA MEIRA COSTA

Equipe de apoio

ISABELLA DE MEDEIROS BARBOSA

Equipe de apoio

ESTHER PEREIRA DA SILVA

Equipe de apoio

JACIENY JANNE LEITE GOMES ALMEIDA

Equipe de apoio

KARINA ARAUJO DO NASCIMENTO

Equipe de apoio

ANA PAULA LEITE MOREIRA

Equipe de apoio

PALLOMA BEZERRA CORTEZ BARBOSA DA ROCHA

Equipe de apoio

Emitido em 04/02/2025

ESTUDO Nº 1/2025 - PRA-ASSECOL (11.01.08.97)
(Nº do Documento: 1)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 05/02/2025 12:43)
NOADIA PRISCILA ARAUJO RODRIGUES
SUPERINTENDENTE
2636751

(Assinado digitalmente em 06/02/2025 09:03)
GILDALARA DE BRITO LYRA SILVA MEIRA
COSTA
NUTRICIONISTA-HABILITACAO
1755354

(Assinado digitalmente em 05/02/2025 14:03)
JACIENY JANNE LEITE GOMES ALMEIDA
NUTRICIONISTA-HABILITACAO
1761149

(Assinado digitalmente em 05/02/2025 13:07)
ANA PAULA LEITE MOREIRA
NUTRICIONISTA-HABILITACAO
1853753

(Assinado digitalmente em 06/02/2025 09:01)
ESTHER PEREIRA DA SILVA
NUTRICIONISTA-HABILITACAO
2934293

(Assinado digitalmente em 05/02/2025 14:01)
ISABELLA DE MEDEIROS BARBOSA
NUTRICIONISTA-HABILITACAO
1159545

(Assinado digitalmente em 05/02/2025 14:02)
KARINA ARAUJO DO NASCIMENTO
NUTRICIONISTA-HABILITACAO
2073165

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.ufpb.br/documentos/> informando seu número: **1**, ano: **2025**, documento (espécie): **ESTUDO**, data de emissão: **05/02/2025** e o código de verificação: **60a9474c20**

ANEXO II – DESCRIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS



Ministério da Educação
Universidade Federal da Paraíba

ANEXO II – DESCRIÇÃO DE GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

1 GÊNEROS ALIMENTÍCIOS REFRIGERADOS E CONGELADOS

ITEM	DESCRIÇÃO
Ave tipo Chester/Fiesta/Supreme	AVE TIPO CHESTER/FIESTA/SUPREME , apresentando cor e odor característicos. As peças devem ser acondicionadas em embalagens plásticas contendo identificação, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, registro no M. A. e selo de inspeção do SIF.
Bacalhau	BACALHAU CONGELADO , salgado, de primeira qualidade, apresentando carne de cor e odor característicos. As peças devem ser acondicionadas em embalagens plásticas contendo: identificação, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, dizeres de rotulagem, registro no órgão competente e selo de inspeção do SIF.
Bacon	BACON DEFUMADO , de primeira qualidade, apresentando cor e odor característicos. As peças devem ser acondicionadas em embalagens à vácuo, contendo identificação, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, dizeres de rotulagem, registro no M. A. e selo de inspeção do SIF.
Bisteca Suína	BISTECA SUÍNA CONGELADA, FATIADA , apresentando cor e odor característicos. As peças devem ser acondicionadas em embalagens plásticas, contendo identificação, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, dizeres de rotulagem, registro no M. A. e selo de inspeção do SIF.
Carne bovina	CARNE BOVINA CONGELADA , tipo ALCATRA, COXÃO MOLE, LAGARTO, ACÉM ou PATINHO , SEM OSSO, apresentando cor e odor característicos. As peças devem ser acondicionadas em embalagens a vácuo contendo identificação, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, registro no M. A. e selo de inspeção do SIF.
Carne bovina	CARNE BOVINA CONGELADA , tipo CHAMBARIL , COM OSSO, apresentando cor e odor característicos. As peças devem ser acondicionadas em embalagens a vácuo contendo identificação, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, registro no M. A. e selo de inspeção do SIF.
Carne de charque	CARNE DE CHARQUE , tipo PONTA DE AGULHA BOVINA , apresentando cor e odor característicos. As peças devem ser acondicionadas em embalagens a vácuo contendo identificação, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, registro no M. A. e selo de inspeção do SIF.
Costela suína	CARNE SUÍNA CONGELADA , tipo COSTELA . As peças devem ser acondicionadas em embalagens plásticas, contendo identificação, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, dizeres de rotulagem, registro no M. A. e selo de inspeção do SIF.
Costela suína salgada	CARNE SUÍNA CONGELADA , tipo COSTELA, SALGADA . As peças devem ser acondicionadas em embalagens plásticas, contendo



**Ministério da Educação
Universidade Federal da Paraíba**

	identificação, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, dizeres de rotulagem, registro no M. A. e selo de inspeção do SIF.
Frango (Coxa/sobrecoxa)	COXA/SOBRECOXA DE FRANGO, SEM TEMPERO, CONGELADA , apresentando cor e odor característicos. As peças devem ser acondicionadas em embalagens plásticas contendo: identificação, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, registro no M. A. e selo de inspeção do SIF.
Frango (Filé de Peito)	FILÉ DE PEITO DE FRANGO, SEM TEMPERO, CONGELADO , apresentando cor e odor característicos. As peças devem ser acondicionadas em embalagens plásticas contendo identificação, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, registro no M. A. e selo de inspeção do SIF.
Linguiça calabresa	LINGUIÇA , tipo CALABRESA , de primeira qualidade. As peças devem ser acondicionadas em embalagens a vácuo contendo: identificação, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, registro no M. A. e selo de inspeção do SIF.
Linguiça paio	LINGUIÇA , tipo PAIO , de primeira qualidade. As peças devem ser acondicionadas em embalagens a vácuo contendo: identificação da peça, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, registro no M. A. e selo de inspeção do SIF.
Ovo de galinha	OVO DE GALINHA , com peso unitário de aproximadamente 50 g, casca lisa, isenta de sujidades, acondicionados em bandejas embaladas com plástico resistente contendo: data da embalagem, prazo de validade, registro no órgão competente e selo de inspeção do SISBE ou SIF.
Peixe filetado	PEIXE FILETADO CONGELADO , tipo TILÁPIA ou PESCADA , <u>sem espinha</u> , de primeira qualidade, apresentando carne de cor e odor característicos, consistência firme e elástica. As peças devem ser acondicionadas em embalagens plásticas contendo: identificação, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, registro no M. A. e selo de inspeção do SIF.
Pernil suíno	CARNE SUÍNA CONGELADA , tipo PERNIL , SEM OSSO, apresentando cor e odor característicos. As peças devem ser acondicionadas em embalagens a vácuo contendo: identificação, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, registro no M. A. e selo de inspeção do SIF.
Presunto de Peru	PRESUNTO DE PERU COZIDO , de primeira qualidade, sem capa de gordura, embalado a vácuo. A embalagem deverá conter os dados de identificação, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, registro no M. A. e selo de inspeção do SIF.
Queijo Coalho	QUEIJO , tipo COALHO , de primeira qualidade. As peças devem ser acondicionadas em embalagens plásticas a vácuo, contendo identificação, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, dizeres de rotulagem, registro no órgão competente e selo de inspeção do SISBE ou SIF.
Queijo Mussarela	QUEIJO , tipo MUSSARELA , de primeira qualidade. As peças devem ser acondicionadas em embalagens plásticas a vácuo, contendo identificação, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade,



**Ministério da Educação
Universidade Federal da Paraíba**

	dizeres de rotulagem, registro no órgão competente e selo de inspeção do SIE-PB ou, SISBE ou SIF.
Queijo Prato	QUEIJO , tipo PRATO , de primeira qualidade. As peças devem ser acondicionadas em embalagens plásticas a vácuo, contendo identificação, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, dizeres de rotulagem, registro no órgão competente e selo de inspeção do SIE-PB ou, SISBE ou SIF.
Queijo Tofu	QUEIJO , tipo TOFU , (queijo de soja), tradicional, de primeira qualidade. As peças devem ser acondicionadas em embalagens plásticas a vácuo contendo identificação da peça, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, dizeres de rotulagem.
Queijo Vegetal	QUEIJO , tipo VEGETAL , tradicional, de primeira qualidade. As peças devem ser acondicionadas em embalagens plásticas a vácuo contendo identificação da peça, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, dizeres de rotulagem.
Requeijão Cremoso	REQUEIJÃO CREMOSO , pasteurizado e isento de gordura hidrogenada vegetal e amido. O produto deverá conter os dados de identificação, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, registro no M. A. e selo de inspeção do SIF.
Requeijão Cremoso Vegano	REQUEIJÃO CREMOSO 100% VEGETAL , sem leite, sem glúten. O produto deve conter identificação, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, dizeres de rotulagem e número de lote.

2 FRUTAS E POLPAS

ITEM	DESCRIÇÃO
Abacaxi	ABACAXI IN NATURA , de primeira qualidade, maduro, de consistência firme, com casca íntegra.
Banana	BANANA IN NATURA , tipo PACOVAN, PRATA ou DA TERRA , de primeira qualidade, tamanho médio a grande, com maturação natural, casca livre de fungos, de consistência firme, isenta de sujidades e objetos estranhos.
Coco seco	COCO IN NATURA , de primeira qualidade, fresco, sem casca, íntegro e livre de fungos.
Goiaba	GOIABA IN NATURA , de primeira qualidade, casca íntegra, isenta de manchas e perfurações, consistência firme e sem rachaduras.
Laranja	LARANJA PERA IN NATURA , de primeira qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa, íntegra, de consistência firme e livre de fungos.
Maçã	MAÇÃ VERMELHA , de primeira qualidade, com frutos de tamanho médio, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes, tenras e com brilho.
Mamão comum	MAMÃO IN NATURA , tipo FORMOSA , de primeira qualidade, casca íntegra, isenta de manchas e perfurações, consistência firme e sem machucados.



Ministério da Educação
Universidade Federal da Paraíba

Manga	MANGA IN NATURA , de primeira qualidade, casca íntegra, isenta de manchas e perfurações, consistência firme e sem rachaduras.
Melancia	MELANCIA IN NATURA , de primeira qualidade, casca íntegra, isenta de manchas e perfurações, consistência firme e sem rachaduras.
Melão	MELÃO IN NATURA , tipo AMARELO ou CANTALOUPE, de primeira qualidade, casca íntegra, isenta de manchas e perfurações, consistência firme e sem rachaduras.
Polpa de abacaxi	POLPA DE FRUTA CONCENTRADA E CONGELADA (ABACAXI) , de primeira qualidade, acondicionada em embalagens de 1kg, contendo identificação, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, dizeres de rotulagem e registro no órgão competente.
Polpa de acerola	POLPA DE FRUTA CONCENTRADA E CONGELADA (ACEROLA) , de primeira qualidade, acondicionada em embalagens de 1kg, contendo identificação, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, dizeres de rotulagem e registro no órgão competente.
Polpa de cajá	POLPA DE FRUTA CONCENTRADA E CONGELADA (CAJÁ) , de primeira qualidade, acondicionada em embalagens de 1kg, contendo identificação, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, dizeres de rotulagem e registro no órgão competente.
Polpa de caju	POLPA DE FRUTA CONCENTRADA E CONGELADA (CAJU) , de primeira qualidade, acondicionada em embalagens de 1kg, contendo identificação, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, dizeres de rotulagem e registro no órgão competente.
Polpa de goiaba	POLPA DE FRUTA CONCENTRADA E CONGELADA (GOIABA) , de primeira qualidade, acondicionada em embalagens de 1kg, contendo identificação, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, dizeres de rotulagem e registro no órgão competente.
Polpa de graviola	POLPA DE FRUTA CONCENTRADA E CONGELADA (GRAVIOLA) , de primeira qualidade, acondicionada em embalagens de 1kg, contendo identificação, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, dizeres de rotulagem e registro no órgão competente.
Polpa de manga	POLPA DE FRUTA CONCENTRADA E CONGELADA (MANGA) , de primeira qualidade, acondicionada em embalagens de 1kg, contendo identificação, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, dizeres de rotulagem e registro no órgão competente.
Polpa de maracujá	POLPA DE FRUTA CONCENTRADA E CONGELADA (MARACUJÁ) , de primeira qualidade, acondicionada em embalagens de 1kg, contendo identificação, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, dizeres de rotulagem e registro no órgão competente.
Polpa de uva	POLPA DE FRUTA CONCENTRADA E CONGELADA (UVA) , de primeira qualidade, acondicionada em embalagens de 1kg, contendo identificação, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, dizeres de rotulagem e registro no órgão competente.

3 GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS HORTIFRUTIGRANJEIROS



Ministério da Educação
Universidade Federal da Paraíba

ITEM	DESCRIÇÃO
Abóbora	ABÓBORA IN NATURA , de primeira qualidade, de consistência firme, livre de fungos e sujidades.
Abobrinha	ABOBRINHA , de primeira qualidade, de consistência firme, casca lisa e íntegra, livre de fungos e sujidades.
Acelga	ACELGA , de primeira qualidade, folha íntegra de cor verde vivo, sem fungos.
Alface	ALFACE IN NATURA , de primeira qualidade, folha íntegra de cor viva, sem fungos.
Alho	ALHO IN NATURA , de primeira qualidade, de consistência firme, livre de fungos e sujidades.
Amendoim	AMENDOIM TORRADO , sem sal, isento de sujidades, parasitas e larvas, em embalagem plástica contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.
Batata doce	BATATA DOCE IN NATURA , de primeira qualidade, de consistência firme, livre de fungos e sujidades.
Batata inglesa	BATATA INGLESA IN NATURA , de primeira qualidade, de consistência firme, livre de fungos e sujidades.
Berinjela	BERINJELA IN NATURA , de primeira qualidade, de consistência firme, livre de fungos e sujidades.
Beterraba	BETERRABA IN NATURA , de primeira qualidade, de consistência firme, livre de fungos e sujidades.
Brócolis	BRÓCOLIS IN NATURA , de primeira qualidade, de consistência firme, livre de fungos e sujidades.
Castanha	CASTANHA TORRADA , sem sal, isenta de sujidades, parasitas e larvas, em embalagem plástica contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.
Cebola	CEBOLA, tipo BRANCA ou ROXA , de primeira qualidade, de consistência firme, livre de fungos e sujidades.
Cebolinha	CEBOLINHA IN NATURA , de primeira qualidade, folha íntegra, de cor verde vivo, sem fungos.
Cenoura	CENOURA IN NATURA , de primeira qualidade, de consistência firme, livre de fungos e sujidades
Chuchu	CHUCHU IN NATURA , de primeira qualidade, de consistência firme, livre de fungos e sujidades.
Coentro	COENTRO IN NATURA , de primeira qualidade, folha íntegra, de cor verde vivo, sem fungos.
Couve-flor	COUVE-FLOR IN NATURA , de primeira qualidade, de consistência firme, livre de fungos e sujidades.
Couve folha	COUVE FOLHA IN NATURA , tipo manteiga, de primeira qualidade, folha íntegra, de cor verde vivo, sem fungos.
Espinafre	ESPINAFRE IN NATURA , de primeira qualidade, folha íntegra, de cor verde vivo, sem fungos.
Inhame/Cará	INHAME/CARÁ IN NATURA , de primeira qualidade, de consistência firme e livre de fungos.



Ministério da Educação
Universidade Federal da Paraíba

Macaxeira	MACAXEIRA IN NATURA , de primeira qualidade, de consistência firme e livre de fungos.
Manjericão	MANJERICÃO FRESCO , de primeira qualidade, folha íntegra, de cor verde vivo, sem fungos.
Maxixe	MAXIXE IN NATURA , de primeira qualidade, de consistência firme, livre de fungos e sujidades.
Milho verde	MILHO VERDE , in natura, apresentação em espiga, grãos íntegros, inteiros e sem fungos.
Pepino	PEPINO IN NATURA , de primeira qualidade, de consistência firme, livre de fungos e sujidades.
Pimentão	PIMENTÃO IN NATURA , de primeira qualidade, de consistência firme, livre de fungos e sujidades.
Quiabo	QUIABO IN NATURA , de primeira qualidade, de consistência firme, livre de fungos e sujidades.
Repolho	REPOLHO IN NATURA, BRANCO ou ROXO , de primeira qualidade, folha íntegra, consistência firme, livre de fungos e sujidades.
Tomate	TOMATE IN NATURA , de primeira qualidade, maduro, de consistência firme, livre de fungos e sujidades.
Vagem	VAGEM IN NATURA , de primeira qualidade, de consistência firme, livre de fungos e sujidades.

4 OUTROS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

ITEM	DESCRIÇÃO
Açafrão (cúrcuma moída)	AÇAFRÃO DA TERRA EM PÓ , cúrcuma moída, de primeira qualidade, acondicionado em embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.
Achocolatado em pó	ACHOCOLATADO EM PÓ , de primeira qualidade, com marca registrada, contendo ingredientes, valor nutricional, data de fabricação e validade.
Açúcar	AÇÚCAR REFINADO AMORFO , de primeira qualidade, cor branca, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.
Adoçante em pó	ADOÇANTE EM PÓ , tipo SUCRALOSE , de primeira qualidade, com marca registrada, em sachê individual de 0,8 gramas, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.
Adoçante líquido	ADOÇANTE LÍQUIDO , tipo SUCRALOSE , de primeira qualidade, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.
Alecrim desidratado	ALECRIM DESIDRATADO , de primeira qualidade, acondicionado em embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.



Ministério da Educação
Universidade Federal da Paraíba

Amido de milho	AMIDO DE MILHO , de primeira qualidade, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.
Arroz	ARROZ PARBOILIZADO , TIPO 1, classe longo fino, de primeira qualidade, empacotado, com grãos íntegros, isentos de mofo e sujidades, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.
Arroz branco	ARROZ BRANCO , TIPO 1, classe longo fino, polido, de primeira qualidade, empacotado, com grãos íntegros, isentos de mofo e sujidades, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.
Aveia em Flocos Finos	AVEIA EM FLOCOS FINOS , isenta de insetos, impurezas, materiais e odores estranhos ou impróprios, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.
Azeite de oliva	AZEITE DE OLIVA , EXTRA-VIRGEM, 100% óleo de oliva, acondicionado em lata ou garrafa, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.
Azeitona	AZEITONA VERDE ou ROXA , em conserva, SEM CAROÇO , fatiada, empacotadas com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, prazo de validade e especificações do produto.
Batata Palha	BATATA PALHA , com cor, odor e sabor característicos, crocante, marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, prazo de validade e especificações do produto.
Bebida à base de soja	BEBIDA À BASE DE SOJA , alimento preparado à base de soja sem lactose e sem colesterol. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem tetrapack de 1 litro. Sabor natural ou chocolate.
Café em pó	CAFÉ EM PÓ , torrado e moído, de primeira qualidade, com selo de pureza ABIC, de aroma e sabor agradável, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.
Canela	CANELA EM PÓ FINO , com sabor e odor próprios, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.
Catchup	MOLHO de mesa, tipo CATCHUP , de primeira qualidade, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.
Chia	SEMENTE DE CHIA , em embalagem contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.
Chocolate em pó solúvel 70% cacau	CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL , composto de 70% de cacau, embalagem primária apropriada, hermeticamente fechada e atóxica,



Ministério da Educação
Universidade Federal da Paraíba

	com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.
Coco ralado	COCO RALADO DESIDRATADO , parcialmente desengordurado, não adoçado, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.
Cogumelo	COGUMELO tipo CHAMPIGNON PARIS , em conserva, cortado, tamanho e coloração uniformes, firme e intacto, imerso em salmoura (água e sal), acidulante ácido cítrico e conservador dióxido de enxofre, sem glúten, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.
Colorau	CONDIMENTO COLORAU , de primeira qualidade, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.
Cominho em pó	CONDIMENTO COMINHO , em PÓ, de primeira qualidade, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.
Creme de leite	CREME DE LEITE UHT , homogeneizado, de 15 a 20% de gordura, de primeira qualidade, acondicionado em embalagem tetra pak, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.
Creme de soja	CREME DE SOJA , de primeira qualidade, sem lactose e sem glúten, acondicionado em embalagem tetra pak, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.
Creme vegetal	CREME VEGETAL , sem sal, teor de lipídios abaixo de 40%, com 0% de gordura trans, adicionado de ômega 3 e 6.
Doce coxinha de moça	DOCE COXINHA DE MOÇA , em tablete, de primeira qualidade, embalados individualmente em unidades de aproximadamente 20 g, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.
Doce de leite	DOCE DE LEITE em tablete, de primeira qualidade, embalados individualmente em unidades de aproximadamente 20 g, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.
Doce mariola	DOCE , tipo MARIOLA (goiaba, caju ou banana), de primeira qualidade, embalados individualmente em unidades de aproximadamente 20 g, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.
Doce paçoca de amendoim	PAÇOCA DE AMENDOIM , de primeira qualidade, embalados individualmente em unidades de 20 g, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.



**Ministério da Educação
Universidade Federal da Paraíba**

Doce pé de moleque	DOCE PÉ DE MOLEQUE , de primeira qualidade, embalados individualmente em unidades de aproximadamente 20 g, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.
Doce quebra queixo	DOCE QUEBRA QUEIXO , em tablete, de primeira qualidade, embalados individualmente em unidades de aproximadamente 20 g, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.
Ervilha em conserva	ERVILHA , em conserva, íntegra, sem sinais de abaulamento ou amassados, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.
Ervilha tipo seca	ERVILHA SECA , de primeira qualidade, sem presença de grãos mofados, carunchados e torrados, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.
Extrato de tomate	EXTRATO DE TOMATE , concentrado, de primeira qualidade, em embalagem com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.
Farinha de mandioca extra fina	FARINHA DE MANDIOCA EXTRA FINA , de primeira qualidade, tipo FINA, torrada, classe BRANCA, empacotado em embalagens plásticas, isento de mofo e sujidades, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.
Farinha de rosca	FARINHA DE ROSCA , fina, ligeiramente torrada, de cor amarelada, isenta de sujidades e outros materiais estranhos, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.
Farinha de trigo	FARINHA DE TRIGO, COM FERMENTO , de primeira qualidade, isenta de mofo e sujidades, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.
Farinha para kibe	FARINHA PARA KIBE , composta de grãos de trigo selecionados e moídos de ótima qualidade, cor, sabor e aroma característicos do produto, livre de parasitas e odores estranhos, com data de fabricação e data de validade, informações nutricionais, conteúdo e origem do produto, número do registro no órgão competente, em perfeito estado de conservação.
Fava	FAVA , de primeira qualidade, tipo 1, empacotado em embalagens plásticas, com grãos íntegros, isentos de mofo e sujidades, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.
Feijão carioca	FEIJÃO CARIOCA , de primeira qualidade, tipo 1, com grãos íntegros, isentos de mofo e sujidades, com marca registrada, contendo dizeres de



Ministério da Educação
Universidade Federal da Paraíba

	rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.
Feijão macassar	FEIJÃO MACASSAR ou CAUPI ou FRADINHO ou DE CORDA , de primeira qualidade, tipo 1, com grãos íntegros, isentos de mofo e sujidades, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.
Feijão preto	FEIJÃO PRETO , de primeira qualidade, tipo 1, empacotado em embalagens plásticas, com grãos íntegros, isentos de mofo e sujidades, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.
Flocos de milho	FLOCOS DE MILHO PRÉ-COZIDO , tipo FLOCÃO , amarela, de primeira qualidade, acondicionado em saco plástico, sem sujidade, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.
Folha de louro	FOLHA DE LOURO , seca, de primeira qualidade, limpas e secas, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.
Gelatina	PÓ DE GELATINA (sabores diversos) acondicionado em embalagem contendo ingredientes, valor nutricional, data de fabricação e validade.
Gergelim	GERGELIM , em embalagem contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.
Goma tapioca	GOMA PRONTA PARA TAPIOCA , 100% natural, solta, macia, sem adição de conservantes e sal, embalagem plástica contendo identificação, informação nutricional, rótulo, data de fabricação e de validade.
Grão de bico	GRÃO DE BICO , de primeira qualidade, com grãos íntegros, isentos de mofo e sujidades, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.
Leite condensado	LEITE CONDENSADO , de primeira qualidade, produzido com leite integral, açúcar, acondicionado em embalagem tetra pak. Com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, informações nutricionais, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.
Leite de coco	LEITE DE COCO , de primeira qualidade, natural, PASTEURIZADO , homogeneizado, com médio teor de gordura, em embalagens tetra pak de 1L, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.
Leite de vaca integral	LEITE DE VACA INTEGRAL , homogeneizado, tipo A, submetido ao processo de ultrapasteurização (UHT), envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas tipo tetra pak de 1.000 mL, com marca registrada, contendo dizeres de



Ministério da Educação
Universidade Federal da Paraíba

	rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.
Leite de vaca integral (em pó)	LEITE DE VACA INTEGRAL EM PÓ , de primeira qualidade, acondicionado em embalagens de 1kg, com marca registrada, enriquecido com vitaminas A e D, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.
Lentilha	LENTILHA , de primeira qualidade, empacotado em embalagens plásticas de 500 g, com grãos íntegros, isentos de mofo e sujidades, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.
Linhaça	SEMENTE DE LINHAÇA , acondicionada em embalagem plástica de até 500 gramas, transparente, resistente, bem vedada, isento de qualquer substância estranha ou nociva, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto. Não pode ser a granel.
Macarrão espaguete	MACARRÃO , tipo ESPAGUETE FINO , de primeira qualidade, sem adição de ovo , cor clara, pasteurizado, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.
Macarrão lasanha	MACARRÃO , tipo LASANHA , de primeira qualidade, sem adição de ovo , cor clara, pasteurizado, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.
Macarrão ninho	MACARRÃO , tipo NINHO , de primeira qualidade, sem adição de ovo , cor clara, pasteurizado, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.
Macarrão parafuso	MACARRÃO , tipo PARAFUSO , de primeira qualidade, sem adição de ovo , cor clara, pasteurizado, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.
Macarrão penne	MACARRÃO , tipo PENNE , de primeira qualidade, sem adição de ovo , cor clara, pasteurizado, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.
Maionese	MOLHO de mesa, tipo MAIONESE , de primeira qualidade, acondicionado em embalagens com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.
Maionese vegana	MOLHO de mesa, tipo MAIONESE VEGANA , de primeira qualidade, acondicionado em embalagens com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.



Ministério da Educação
Universidade Federal da Paraíba

Margarina	MARGARINA VEGETAL , com sal, contendo um teor superior a 60% de lipídios, acondicionada em embalagem plástica, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto. ISENTA DE INGREDIENTE DE ORIGEM ANIMAL.
Milho mungunzá	MILHO para MUNGUNZÁ , classe amarelo, seco, tipo I, 100% milho, isento de mofo e sujidades, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.
Milho verde em conserva	MILHO VERDE , em conserva, de primeira qualidade, acondicionado em embalagem íntegra, sem sinais de abaulamento ou amassos, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.
Molho de pimenta	MOLHO , tipo PIMENTA , de primeira qualidade, acondicionado em embalagens com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.
Molho de soja	MOLHO , tipo SHOYU , de primeira qualidade, acondicionado em embalagens com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.
Molho de tomate	MOLHO DE TOMATE , de primeira qualidade, em embalagem, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.
Molho tipo Caesar	MOLHO , tipo CAESAR , molho para salada, sabor e odor característico, apresentação líquido, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.
Molho tipo Caseiro	MOLHO , tipo CASEIRO , molho para salada, sabor e odor característico, apresentação líquido, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.
Molho tipo Ervas Finas	MOLHO , tipo ERVAS FINAS , molho para salada, sabor e odor característico, apresentação líquido, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.
Molho tipo Italiano	MOLHO , tipo ITALIANO , molho para salada, sabor e odor característico, apresentação líquido, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.
Molho tipo Mostarda e Mel	MOLHO , tipo MOSTARDA E MEL , molho para salada, sabor e odor característico, apresentação líquido, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.
Molho tipo Queijos	MOLHO , tipo QUEIJOS , molho para salada, sabor e odor característico, apresentação líquido, com marca registrada, contendo dizeres de



Ministério da Educação
Universidade Federal da Paraíba

	rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.
Molho tipo Rosé	MOLHO , tipo ROSE , molho para salada, sabor e odor característico, apresentação líquido, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.
Mostarda	MOLHO de mesa, tipo MOSTARDA , de primeira qualidade, acondicionado em embalagens com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.
Óleo de soja	ÓLEO DE SOJA , refinado, de primeira qualidade, 100% natural, acondicionado em embalagens com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.
Orégano	CONDIMENTO ORÉGANO , de primeira qualidade, acondicionado em embalagens com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.
Pasta de amendoim	PASTA DE AMENDOIM , de primeira qualidade, com apenas amendoins torrados e moídos por processos de moagem superfino, odor e sabor naturais, acondicionada em embalagens com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.
Proteína de soja	PROTEÍNA DE SOJA , tipo TEXTURIZADA, GRÃOS, FILEZINHO ou PEDAÇOS, de primeira qualidade, cor escura, acondicionada em embalagens com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.
Queijo parmesão ralado	QUEIJO , tipo PARMESÃO, RALADO , de primeira qualidade, acondicionado em embalagens com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.
Quinoa	QUINOA , de primeira qualidade, empacotada em embalagens plásticas, com grãos íntegros, isentos de mofo e sujidades, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.
Rapadura	RAPADURA NATURAL , em TABLETE, de primeira qualidade, embalada individualmente em unidades de aproximadamente 20 g, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.
Sal	SAL REFINADO , iodado, com antiuementante, de primeira qualidade, acondicionado em embalagens plásticas, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.



Ministério da Educação
Universidade Federal da Paraíba

Tapioca Granulada	TAPIOCA GRANULADA , tipo 1, isento de sujidades, materiais estranhos, bolor ou mofo, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.
Uva passa	UVA PASSA DESIDRATADA, PRETA, SEM SEMENTE , acondicionada em embalagem hermeticamente fechada, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.
Vinagre	VINAGRE DE ÁLCOOL , acondicionado em garrafas plásticas de 500ml, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.

ANEXO III – Lista de equipamentos e móveis mínimos



**Ministério da Educação
Universidade Federal da Paraíba**

ANEXO III – Lista de equipamentos e móveis mínimos necessários à execução do serviço

ITEM	DESCRIÇÃO
01	Aparelhos de ar condicionado 9.000 BTUS / 18.000 BTUS / 22.000 BTUS / 30.000 BTUS / 60.000 BTUS
02	Armário roupeiro guarda volume
03	Balança digital 15 kg
04	Balança digital 300 kg
05	Bebedouro coluna garrafão refrigerado
06	Bebedouro industrial inox refrigerado com torneiras
07	Blocos de iluminação led de emergência
08	Buffet de distribuição frio com proteção salivar e corre bandeja
09	Buffet de distribuição quente com proteção salivar e corre bandeja
10	Cadeiras de refeitório
11	Cafeteira industrial
12	Caldeirão industrial a gás
13	Câmara frigorífica (Congelamento)
14	Câmara frigorífica (Refrigeração)
15	Carro armazém para cargas
16	Carro inox auxiliar
17	Carro inox para transporte de GNs
18	Carro inox para transporte de pratos
19	Carro inox para transporte de sacarias
20	Catraca de controle de acesso
21	Chapa bifeteria a gás
22	Container de lixo com rodízio 1000 l
23	Descascador de legumes industrial
24	Estante inox
25	Fatiador de frios industrial



**Ministério da Educação
Universidade Federal da Paraíba**

26	Fogão industrial
27	Forno combinado à gás
28	Freezer vertical e/ou horizontal
29	Fritadeira industrial
30	Lavadora de alta pressão
31	Lavadora de louças industrial
32	Liquidificador industrial
33	Mesa refeitório
34	Mesas de apoio para lavadora de louças
35	Mesas lisa em aço inox
36	Mixer industrial
37	Moedor/picador de carnes inox
38	Pass through aquecido
39	Pass through refrigerado
40	Processador de alimentos
41	Refresqueira industrial
42	Refrigerador industrial
43	Serra fita
44	Sistema de exaustão para cozinha
45	Sistema de vídeo monitoramento

ANEXO IV – INVENTÁRIO DE EQUIPAMENTOS E MATERIAIS



Ministério da Educação
Universidade Federal da Paraíba

ANEXO IV – INVENTÁRIO DE EQUIPAMENTOS E MATERIAIS PERMANENTES

RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO CAMPUS I – JOÃO PESSOA

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
01	Ar condicionado 30.000 BTUS	04
02	Ar condicionado 60.000 BTUS	12
03	Ar condicionado 18.000 BTUS	03
03	Cadeiras plásticas sem braço	1019
04	Câmara frigorífica (Congelamento)	02
05	Câmara frigorífica (Refrigeração)	02
06	Extintor de incêndio (pó)	05
07	Extintor de incêndio (gás)	02
08	Extintor de incêndio (água)	01
09	Lavadora de louças industrial	02
10	Mesa refeitório cinza	210
11	Mesas refeitório banca	16
12	Mesa de entrada inox para lavadora de louças	02
13	Mesa de saída inox para lavadora de louças	02
14	Módulo de distribuição de alimentos (aquecido)	01 (DESATIVADO)
15	Secador de mãos automático	11
16	Sistema de exaustão (Coifa com 1 exaustor)	01
17	Sistema de exaustão (Coifa com 2 exaustores)	03
18	Sistema de exaustão (Coifa com 3 exaustores)	02

RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO CAMPUS II – AREIA

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
------	-----------	------------



**Ministério da Educação
Universidade Federal da Paraíba**

01	Ar condicionado 9.000 BTUS	-
02	Ar condicionado 30.000 BTUS	01
03	Ar condicionado 60.000 BTUS	02
04	Balança eletrônica – 15 Kg	01
05	Buffet de distribuição quente	01
06	Buffet de distribuição frio	01
07	Cadeiras plásticas sem braço	200
08	Câmara frigorífica (Congelamento)	01
09	Câmara frigorífica (Refrigeração)	02
10	Corre bandeja inox	01
11	Descascador de legumes em aço inox	01
12	Elevador do tipo monta carga	01
13	Exaustor de parede	02
14	Freezer horizontal 02 portas	01
15	Lavadora de louças industrial	01
16	Mesa refeitório com 08 bancos (acessibilidade)	02
17	Mesa refeitório com tampo de madeira	24
18	Mesa de apoio inox	02
19	Pass through aquecido 02 portas	01
20	Pass through refrigerado 02 portas	01
21	Sistema de exaustão (Coifa)	02

RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO CAMPUS III - BANANEIRAS

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
01	Aparelho de ar condicionado 9.000 btus	03
02	Aparelho de ar condicionado 36.000 btus	03
03	Armário inox para pratos	02



Ministério da Educação
Universidade Federal da Paraíba

04	Balcão de distribuição frio	01
05	Balcão de distribuição quente	01
06	Bancadas de apoio em inox	04
07	Bancada em aço inox com uma cuba	07
08	Bancada em aço inox com duas cubas	02
09	Câmara frigorífica (Congelamento)	01
10	Câmara frigorífica (Refrigeração) (manutenção corretiva)	01
11	Carro inox para transporte de pratos	02
12	Dispenser automático de álcool gel	01
13	Estante em inox	08
14	Extintor de Água Pressurizada	03
15	Extintor de Dióxido de Carbono (CO2)	03
16	Fogão industrial 04 bocas	01
17	Fogão industrial 06 bocas	01
18	Lavadora modelo NT 300	01
19	Mesa de refeitório com 06 bancos	20
20	Mesa de refeitório com 08 bancos	03
21	Mesa de suporte para forno	01
22	Pia com acionamento automático	03
23	Prateleira fixa em aço inox	07
24	Pass through aquecido	01
25	Pass through refrigerado	01
26	Secadora automática de mãos	02
27	Sistema de exaustão em aço inox com 3 coifas	01

RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO CAMPUS IV - RIO TINTO



Ministério da Educação
Universidade Federal da Paraíba

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
01	Aparelho de ar condicionado 18.000 btus	02
02	Bebedouro industrial inox c/ 4 torneiras	01
03	Buffet de distribuição quente	01
04	Buffet de distribuição frio	01
05	Caldeirão industrial 300 litros	02
06	Câmara frigorífica (Congelamento)	01
07	Câmara frigorífica (Refrigeração) (manutenção corretiva)	01
08	Carro industrial de uso geral p/ transporte de sacarias	01
09	Carro inox para transporte de pratos	01
10	Carro plataforma inox para transporte de sacarias	01
11	Chapa bifeteria a gás	01
12	Corre bandeja inox	01
13	Descascador de legumes em aço inox (manutenção corretiva)	01
14	Dispenser automático de álcool em gel (manutenção corretiva)	01
15	Estante gradeada em aço inox c/ 4 prateleiras	07
16	Exaustor para fogão e fritadeira	01
17	Exaustor para caldeirões	01
18	Extintor de Água Pressurizada 10 L	05
19	Extintor de Dióxido de Carbono (CO2) - 6 kg	02
20	Extintor de Pó Químico 4 kg	02
21	Extintor de Pó Químico 6 kg	01
22	Freezer horizontal 02 portas	01
23	Lavadora de louças industrial (manutenção corretiva)	01
24	Mesa de entrada inox para lavadora de louças	01
25	Mesa de saída inox para lavadora de louças	01
26	Mesa lisa de encosto inox com duas prateleiras	04



**Ministério da Educação
Universidade Federal da Paraíba**

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
27	Mesa refeitório com 08 bancos (acessibilidade)	02
28	Mesa refeitório com tampo de madeira	16
29	Pass through aquecido 02 portas	01
30	Pass through refrigerado 02 portas (manutenção corretiva)	01
31	Processador de alimentos	01
32	Secador automático de mãos	04
33	Ventilador de parede	06

5 RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO CAMPUS IV - MAMANGUAPE

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
01	Balança mecânica 300 kg	01
02	Buffet de distribuição quente	01
03	Buffet de distribuição frio	01
04	Caldeirão industrial 300 litros	03
05	Carro auxiliar para transporte, com duas bandejas	01
06	Carro esqueleto para transporte de GN	01
07	Carro inox para transporte de pratos	01
08	Corre bandeja inox	01
09	Descascador de legumes em aço inox	01
10	Fogão industrial 8 bocas	01
11	Forno industrial inox c/ 03 câmaras	01
12	Liquidificador industrial 25 litros	01
13	Serra fita	01



**Ministério da Educação
Universidade Federal da Paraíba**

ANEXO V – PLANTA BAIXA DOS RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS

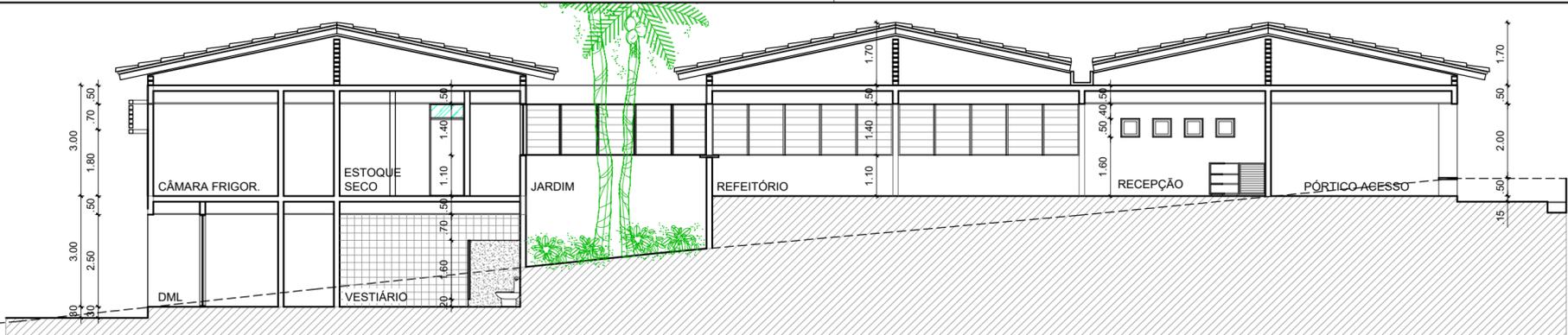


LEGENDA - Revestimento do piso

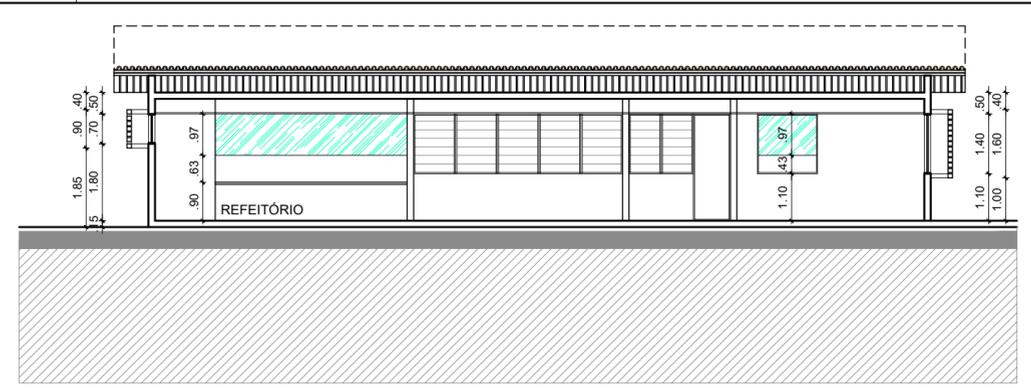
- ADM
- Circulação
- Câmara fria
- Depósitos
- Nutrição
- Refeitório
- WC
- Área de cocção/preparo (cozinha)
- Áreas de distribuição
- Áreas de Higienização/Lavagem
- Áreas de pré-preparo

Restaurantes Universitário - Campus I - João Pessoa

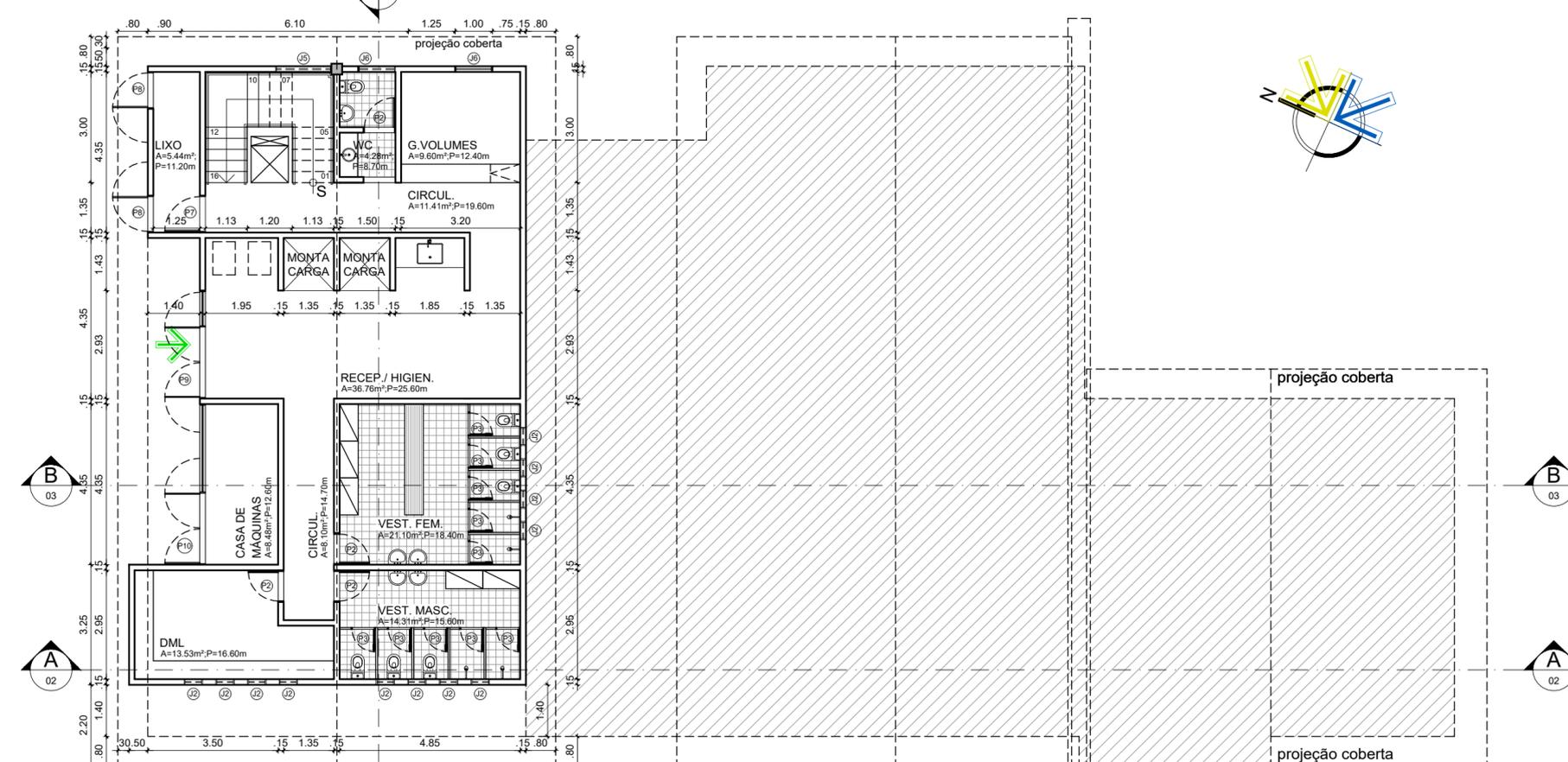
Nome	Área
Área de cocção/preparo (cozinha)	
Cocção	212,46 m ²
Áreas de pré-preparo	
Pré-preparo carne	26,61 m ²
Pré-preparo Cereais	16,03 m ²
Pré-preparo Frutas e Verduras	18,47 m ²
Pré-preparo Sobremesas	8,22 m ²
Separação e Pesagem	28,55 m ²
Áreas de distribuição	
Distribuição 1	25,10 m ²
Distribuição 2	30,37 m ²
Áreas de Higienização/Lavagem	
Higienização 2	65,64 m ²
Higienização 1	33,20 m ²
Lavagem	24,12 m ²
Nutrição	
Laboratório de Nutrição	24,90 m ²
Nutrição	15,50 m ²
Câmara fria	
Anti-Câm.	4,28 m ²
CÂM. Fria 1	10,77 m ²
Câm. Fria 2	20,23 m ²
Câm. Fria 3	8,05 m ²
Câm. Fria 4	8,05 m ²
Câm. Fria 5	13,04 m ²
Depósitos	
DEPÓSITO	13,12 m ²
Depósito	26,75 m ²
Dispensa 1	57,55 m ²
Dispensa 2	14,43 m ²
Dispensa 3	17,27 m ²
DML	23,27 m ²
Refeitório	
Ampl. Refeitório 02	351,87 m ²
Refeitório 02	526,92 m ²
Refeitório interno	34,71 m ²
Salão 01	461,10 m ²
Circulação	
Circ. Cocção	18,37 m ²
Circ. Dispensa	14,96 m ²
Circulação	122,67 m ²
HALL	9,46 m ²
Hall	13,31 m ²
WC	
Fem. Aces.	3,97 m ²
Masc. Aces.	3,94 m ²
Sanit. Feminino	24,09 m ²
Sanit. e Vest. Masculino	23,65 m ²
Sanit. Fem.	14,54 m ²
Sanit. Masc.	11,54 m ²
W.C. ACESSÍVEL	3,22 m ²
W.C. FEM	10,70 m ²
W.C. MASC	10,73 m ²
ADM	
Caldeira	49,79 m ²
Carga e Descarga	327,09 m ²
Casa de Gás	13,50 m ²
Casa de lixo	18,17 m ²
Chefia	18,96 m ²
Marcenaria	24,86 m ²
Repouso e Vivência	45,44 m ²
RESERVATÓRIO	7,07 m ²
Sala de Solda	24,86 m ²
Sanit.	4,75 m ²
Secretária	49,82 m ²
TOTAL	
	2990,06 m ²



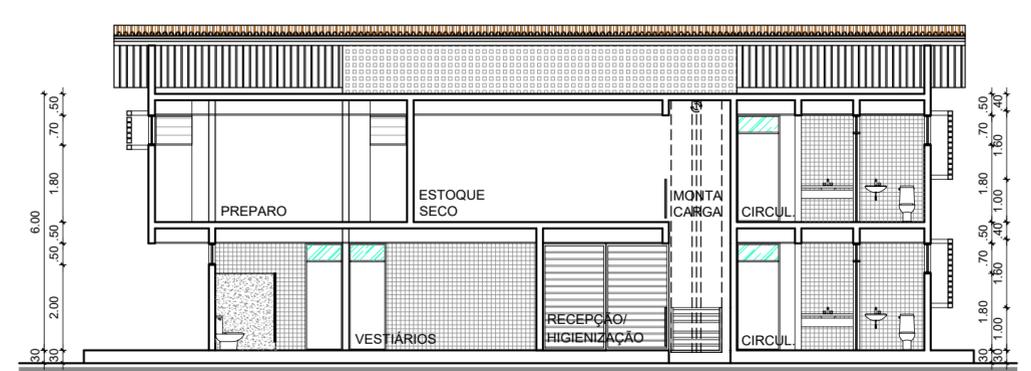
5 CORTE BB
ESCALA 1:125



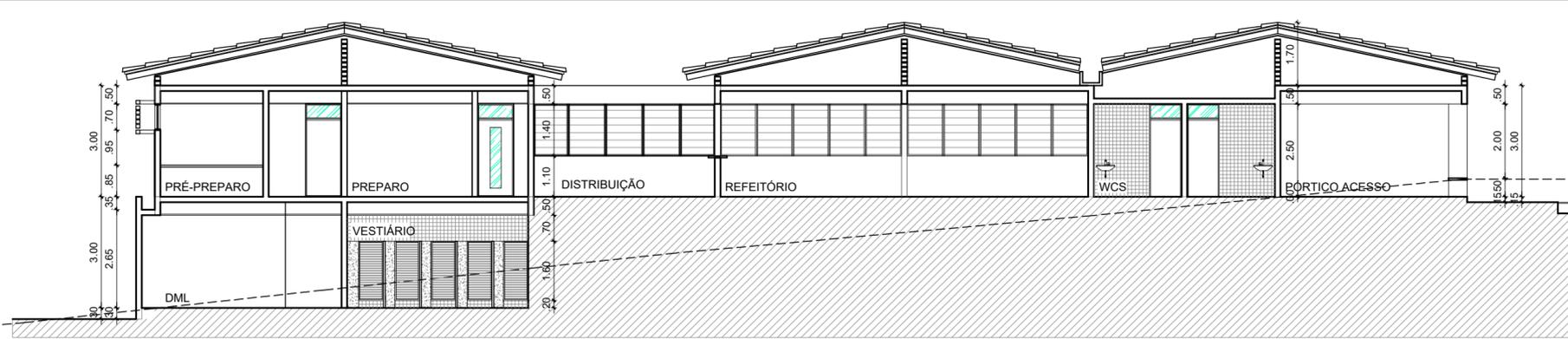
7 CORTE DD
ESCALA 1:125



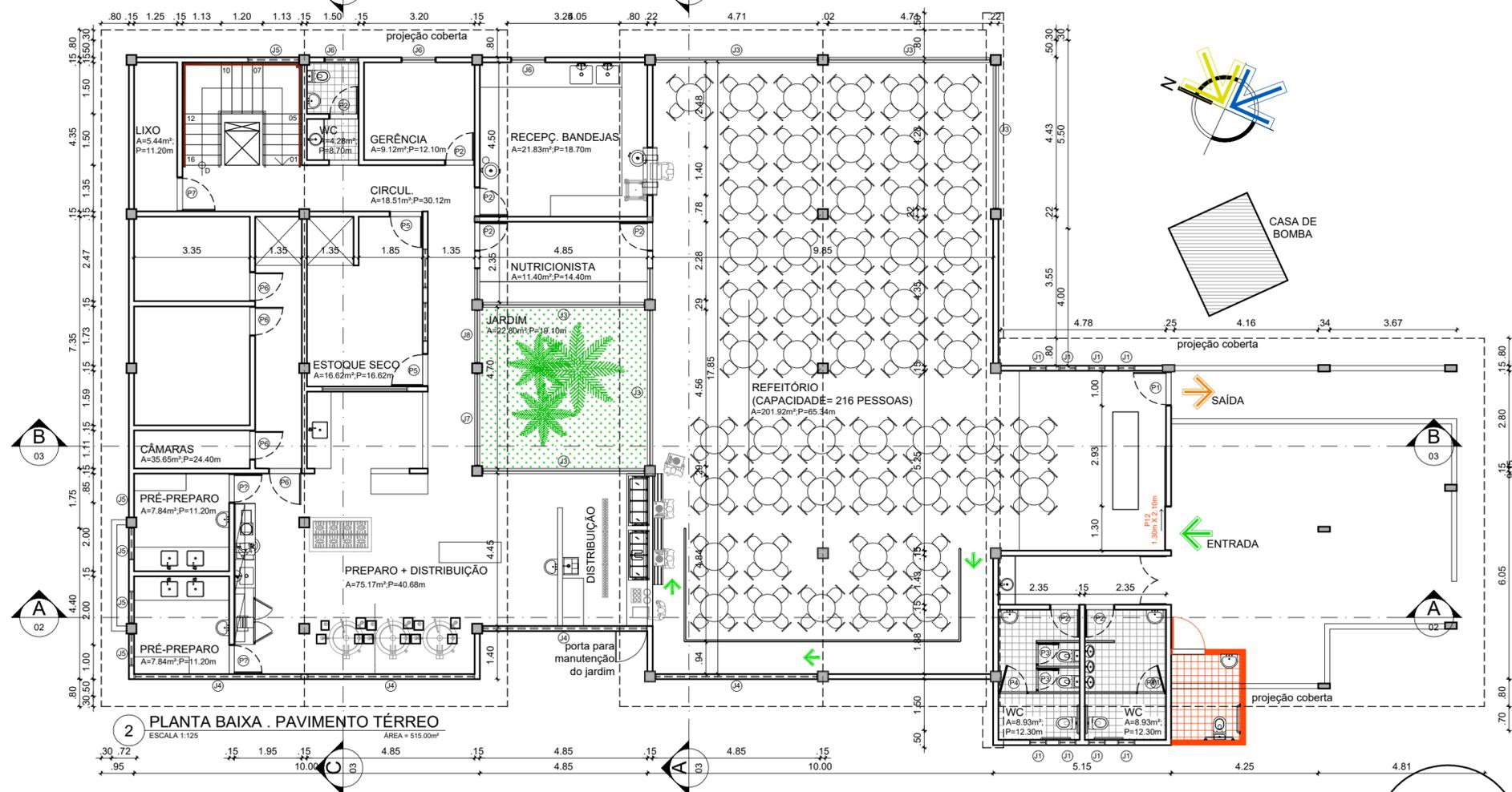
3 PLANTA BAIXA . PAVIMENTO INFERIOR
ESCALA 1:125
ÁREA = 159,25m²



6 CORTE CC
ESCALA 1:125



4 CORTE AA
ESCALA 1:125



2 PLANTA BAIXA - PAVIMENTO TERREO
ESCALA 1:125
ÁREA = 515,00m²

QUADRO DE ESQUADRIAS

CÓDIGO	QTDE.	LARGURA	ALTURA	PEITORIL	BANDEIRA	TIPO
P1	01	1,00	2,50	---	---	grade alumínio perfil tubular na cor preta
P2	10	0,86	2,10	---	0,40	compensado liso semi-oca acab. fosco
P3	12	0,66	1,60	0,20	---	alumínio tipo veneziana na cor preta
P4	02	0,86	1,60	0,20	---	alumínio tipo veneziana c/ puxador especial
P5	02	0,96	2,10	---	0,40	compensado liso semi-oca acab. fosco c/ visor
P6	04	PORTAS ESPECIAIS PARA CÂMARAS FRIGORÍFICAS				
P7	02	PORTAS ESPECIAIS PARA CÂMARAS DE LIXO				
P8	02	1,00	2,50	---	---	alumínio tipo veneziana na cor preta
P9	01	2,90	2,50	---	---	grade alumínio perfil tubular na cor preta
P10	01	4,35	2,50	---	---	grade alumínio perfil tubular na cor preta
P11	02	0,86	2,10	---	---	alumínio tipo veneziana
J1	08	0,50	0,50	1,60	---	maximar em alumínio anodizado preto e vidro fumê
J2	12	0,50	0,50	2,00	---	maximar em alumínio anodizado preto e vidro fumê
J3	06	4,85	1,40	1,10	---	basculante em alumínio anodizado preto e vidro fumê
J4	05	4,85	0,70	1,80	---	basculante em alumínio anodizado preto e vidro fumê
J5	07	1,20	0,70	1,80	---	basculante em alumínio anodizado preto e vidro fumê
J6	03	1,00	1,40	1,10	---	basculante em alumínio anodizado preto e vidro fumê
J7	01	2,70	1,40	1,10	---	basculante em alumínio anodizado preto e vidro fumê
J8	01	1,50	1,40	1,10	---	basculante em alumínio anodizado preto e vidro fumê
J9	01	2,48	1,40	1,10	---	basculante em alumínio anodizado preto e vidro fumê

OUTRAS ESPECIFICAÇÕES

- portas internas em madeira prensada e bandeira (ou visor) de vidro incolor;
- portas cabines (banheiros) em alumínio anodizado na cor preta;
- janelas tipo basculante em alumínio anodizado preto e vidro fumê;
- divisórias (banheiros) em painéis de granito cinza andorinha polido;
- louça cerâmica (banheiros) na cor branca;
- balcões e bancadas em placas de concreto com tampos de granito cinza polido;
- cubas para pré-peparo e preparo de alimentos em inox;
- alvenarias em tijolo cerâmico com reboco e revestimento vide tabela;
- divisórias da sala de nutrição em alumínio anodizado preto e vidro fumê;
- cobertura em telhas cerâmicas com inclinação de 25%.

ÁREA DO REFEITÓRIO = 201.92 m²
 ÁREA DE PREPARO = 92.13 m²
 DEMAIS ÁREAS = 377.70 m²
 ÁREA TOTAL RESTAURANTE = 736.32 m²

QUADRO DE ESPECIFICAÇÕES

	PISOS	PAVIMENTAÇÃO	PAREDES INTERNAS	REVESTIMENTO	TEITO
TERRAÇO EXTERNO	revest. granilítico na cor cinza claro mod. (1,00x1,00m)	pavimentação em lajota de concreto liso (0,50x0,50m)	massa corrida com pintura lavável (PVA) cor branco neve	revestim. cerâmico (0,10x0,10m) na cor branco gelo	forro de gesso
REFEITÓRIO					
WCB'S					
DISTRIBUIÇÃO					
NUTRIÇÃO					
RECEP. BANDEJAS					
PREPARO E PRÉ-PREPARO					
ESTOQUES E DESPENSAS					
RECEPÇÃO E HIGIENIZ.					
GERÊNCIA					
VESTIÁRIOS					
GUARDA-VOLUMES					
CÂMARAS					

C:\Users\Kafine\Documents\UFPA\PROJETOS\UFPA-PROJETOS\BU-CTF-00008-00\KAL-RU-Bananeiras.dwg

ÁREA DO REFEITÓRIO = 211.00 m²
 ÁREA DE PREPARO = 90.00 m²
 DEMAIS ÁREAS = 286.70 m²
 ÁREA TOTAL RESTAURANTE = 567.70 m²

OUTRAS ESPECIFICAÇÕES

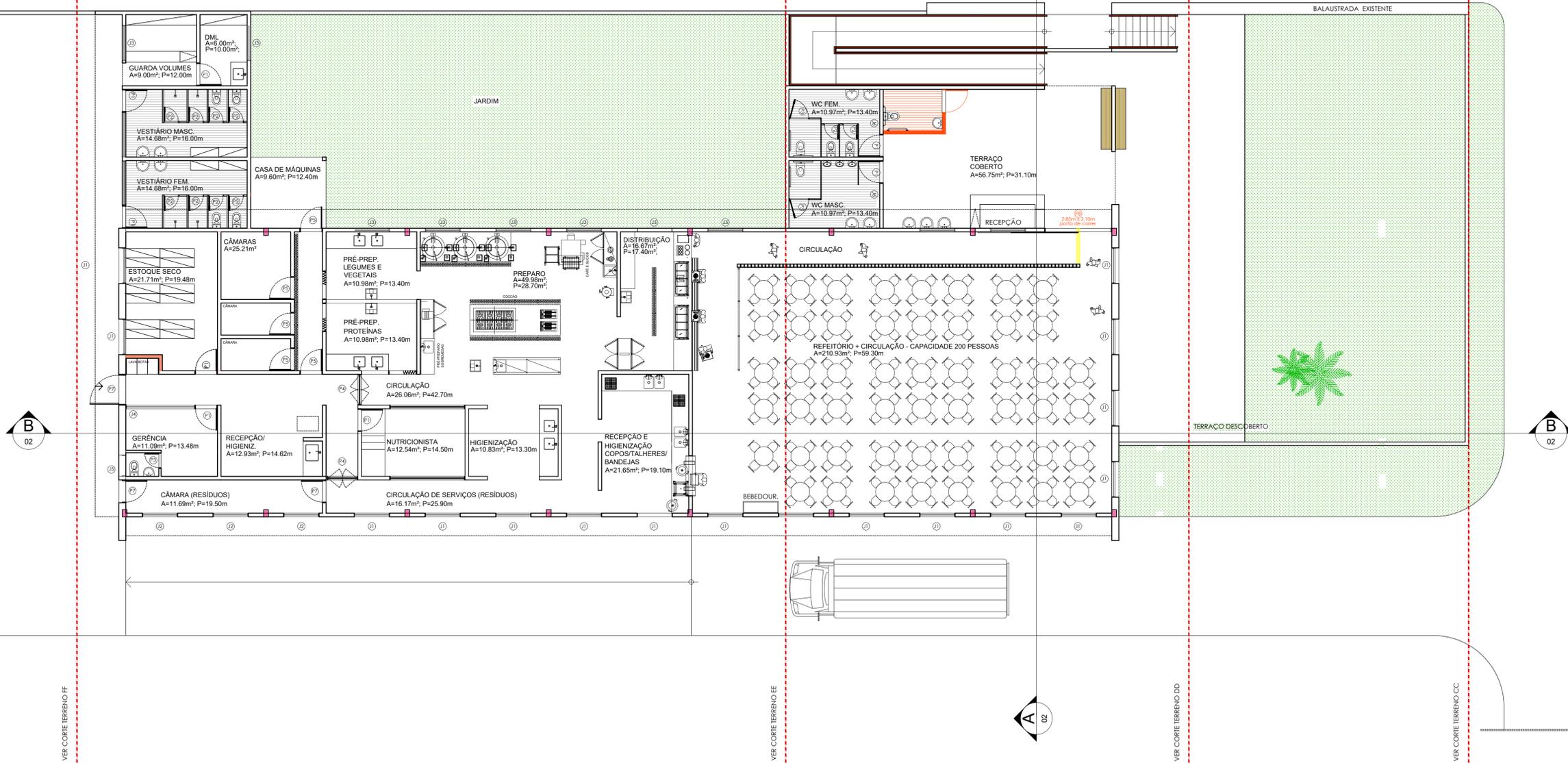
- portas internas em madeira prensada e bandeira de vidro;
- portas (banheiros) em alumínio;
- P4 = porta com visor de vidro incolor;
- divisórias (banheiros) em painéis de granito cinza andorinha polido;
- louça cerâmica (banheiros) na cor branca;
- baldes e bancadas em alvenaria com placa de granito cinza andorinha polido;
- pias em inox;
- alvenarias em tijolo cerâmico com reboco e revestimento vide tabela;
- empenas revestidas com casquilho cerâmico;
- portas e divisórias da sala de nutrição em alumínio anodizado preto e vidro incolor;
- estrutura de pórticos pré-moldados para telhas cerâmicas (inclinação 25%).

QUADRO DE ESQUADRIAS

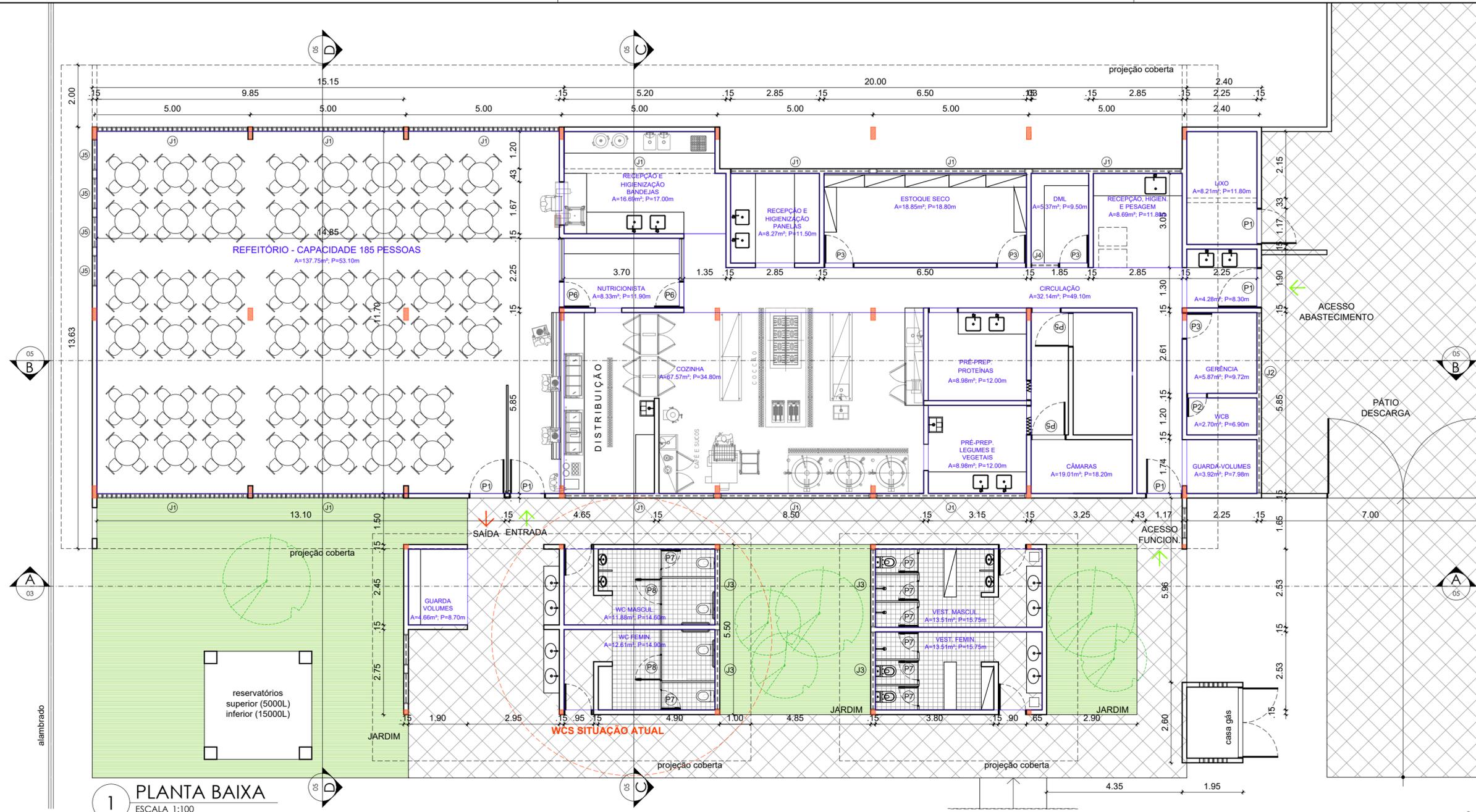
CÓDIGO	QTDE	FOLHAS		PEITORIL	BANDEIRA	TIPO
		LARGURA	ALTURA			
P1	09	0.90	2.10	---	---	(de giro)
P2	10	0.60	1.50	0.30	---	(de giro)
P3	02	0.80	1.50	0.30	---	(de giro)
P4	02	1.24	2.10	---	---	(vai e vem)
P5	08	PORTAS ESPECIAIS PARA CÂMARAS FRIGORÍFICAS				
P6	02	PORTAS ESPECIAIS PARA CÂMARAS DE LIXO				
P7	01	1.24	2.10	---	---	(de giro)
P8	01	2.85	2.10	---	---	(de correr)
J1	17	1.50	1.20	0.90	0.50	(corrediga)
J2	03	1.50	1.20	0.90	0.50	(folha fixa)
J3	12	1.50	0.50	1.60	0.50	(de correr)
J4	01	2.50	1.20	0.90	---	(corrediga)
J5	02	0.90	0.50	1.60	---	(de correr)
J6	02	2.85	0.50	1.60	0.50	(de correr)
J7	02	1.99	1.20	0.90	---	(corrediga)

QUADRO DE ESPECIFICAÇÕES

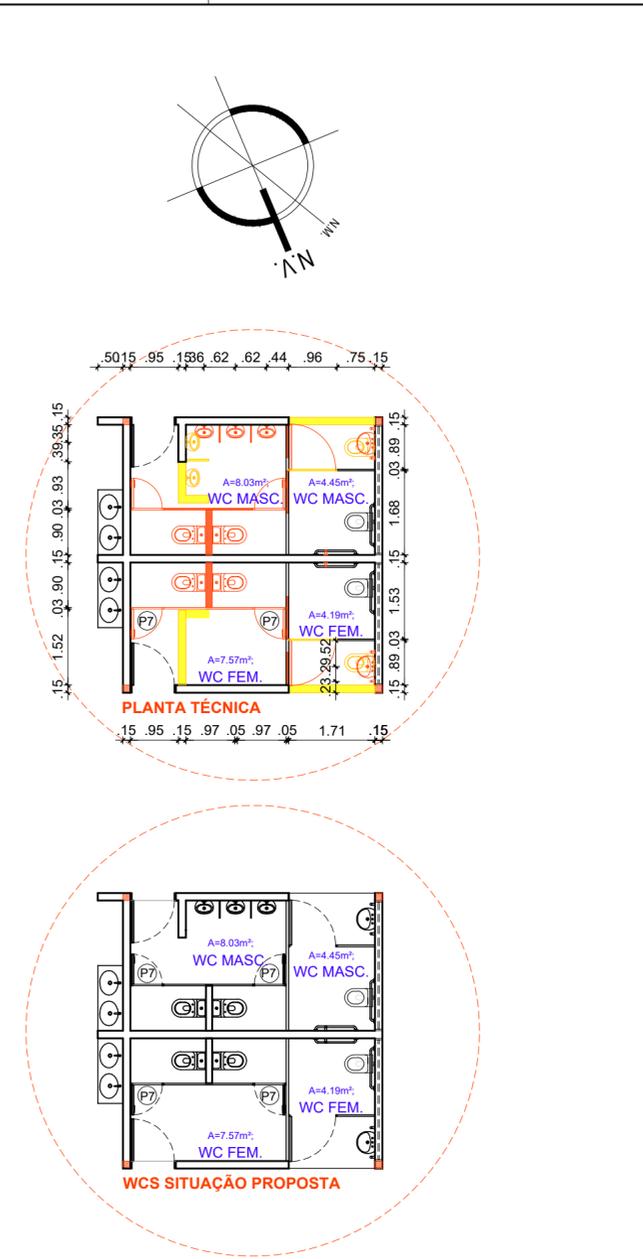
	PISOS		PAREDES INTERNAS		TETO
	revest. granítico na cor cinza claro mod. (1,00x1,00m)	pavimentação em lajota de concreto liso (0,50x0,50m)	massa corrida com pintura lavável (PVA) cor branco neve	revestim. cerâmico (0,10x0,10m) na cor branco gelo	forro de gesso
TERRAÇO EXTERNO					
REFEITÓRIO					
WC'S					
DISTRIBUIÇÃO					
NUTRIÇÃO					
RECEP. BANDEJAS					
PREPARO E PRÉ-PREPARO					
ESTOQUES E DESPENSAS					
RECEPÇÃO E HIGIENIZ.					
GERÊNCIA					
VESTIÁRIOS					
GUARDA-VOLUMES					
CÂMARAS					

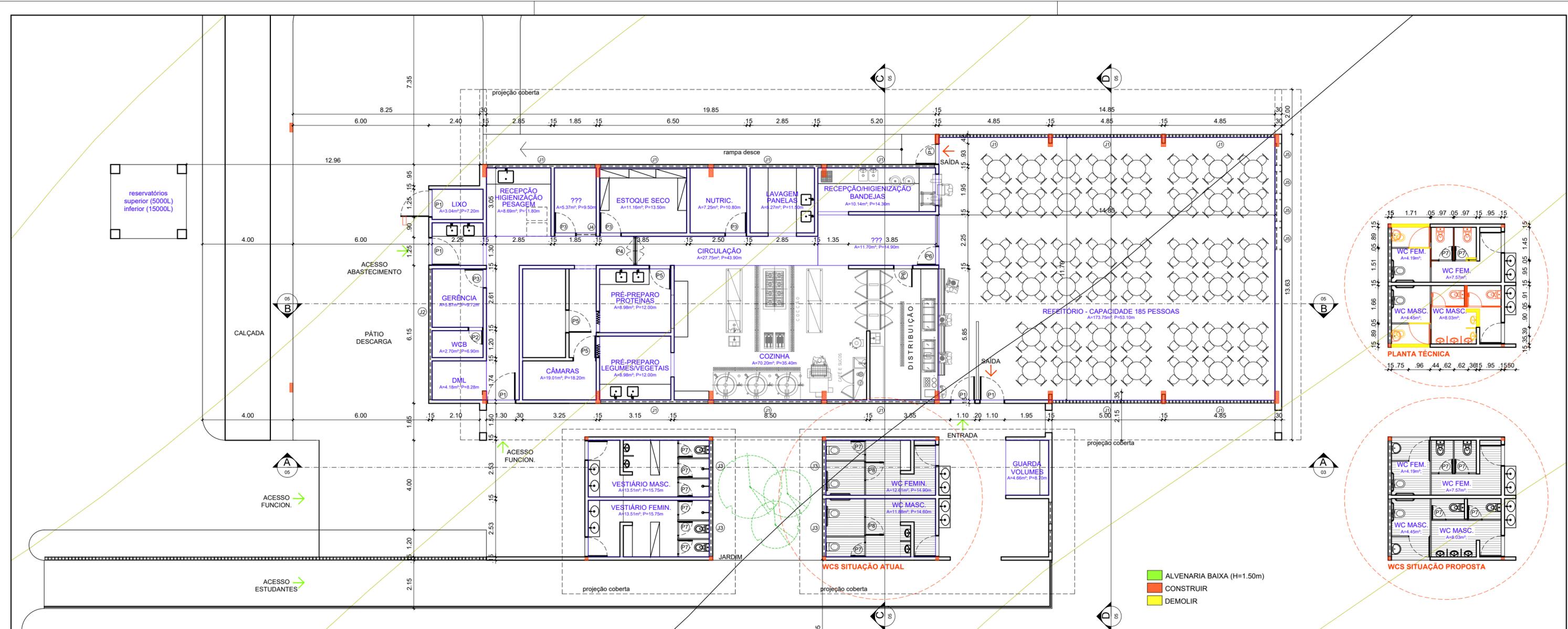


Desenhista: Kafine, Rodrigo

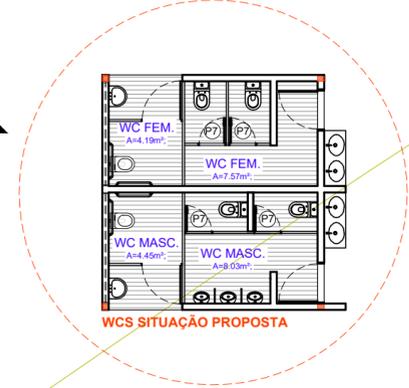
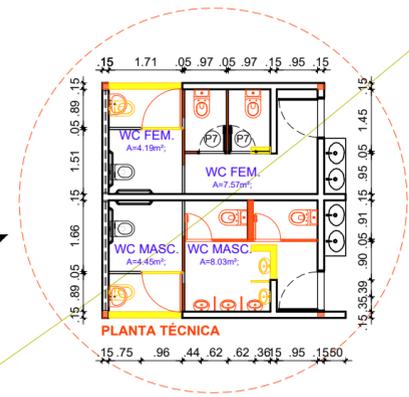


1 PLANTA BAIXA
ESCALA 1:100





1 PLANTA BAIXA
ESCALA 1:125



- ALVENARIA BAIXA (H=1.50m)
- CONSTRUIR
- DEMOLIR

Desenhista: arq. kaline guedes



Ministério da Educação
Universidade Federal da Paraíba

ANEXO VI – MODELO PARA ELABORAÇÃO DA PROPOSTA E PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTOS

(A PROPOSTA DEVE SER ENCAMINHADA EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA COM O CNPJ E CONTER ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL)

1. **OBJETO:** Contratação de serviços de preparo e distribuição de refeições sob demanda, por meio da operacionalização e o desenvolvimento de todas as atividades envolvidas no fornecimento de refeições, visando atender aos Restaurantes Universitários da Universidade Federal da Paraíba - UFPB, incluindo a concessão onerosa de uso de espaço público, conforme condições e exigências estabelecidas no Termo de Referência e seus anexos.

2. DADOS DA EMPRESA

Razão Social:

CNPJ:

Endereço:

Cidade:

Estado:

CEP:

FONE:

E-mail:

3. COMPOSIÇÃO DO PREÇO DAS REFEIÇÕES

3.1. Composição do preço unitário das refeições:



Ministério da Educação
Universidade Federal da Paraíba

	de esgoto)																		
8	Controle integrado de pragas																		
9	Análise microbiológica de alimentos																		
10	Cessão de área física, equipamentos e material permanente (aluguel)																		
11	Energia e água																		
12	Outros custos operacionais																		
Custos totais																			
Lucro																			
Custo unitário da refeição																			

Obs: Preencher as colunas de desjejum, almoço e jantar com valores em reais correspondentes ao percentual indicado para cada Campus.



Ministério da Educação
Universidade Federal da Paraíba

3.2. Composição do preço global da proposta:

Grupo	Item	Especificação	Quantidade de refeições		VALOR UNIT por refeição	VALOR TOTAL (ANUAL)
			Quant. Diária	Quant. Anual		
I	1	DESJEJUM (SUBSÍDIO INTEGRAL) – Campus I (João Pessoa)	121	48300		
	2	ALMOÇO (SUBSÍDIO INTEGRAL) – Campus I (João Pessoa)	1674	669480		
	3	JANTAR (SUBSÍDIO INTEGRAL) – Campus I (João Pessoa)	985	393960		
	4	ALMOÇO (SUBSÍDIO PARCIAL) – Campus I (João Pessoa)	525	210000		
	5	JANTAR (SUBSÍDIO PARCIAL) – Campus I (João Pessoa)	126	50400		
	6	ALMOÇO (SUBSÍDIO INTEGRAL) – Campus IV (Rio Tinto)	242	96600		
	7	JANTAR (SUBSÍDIO INTEGRAL) – Campus IV (Rio Tinto)	147	58800		



Ministério da Educação
Universidade Federal da Paraíba

	8	ALMOÇO (SUBSÍDIO PARCIAL) – Campus IV (Rio Tinto)	53	21000		
	9	JANTAR (SUBSÍDIO PARCIAL) – Campus IV (Rio Tinto)	21	8400		
	10	ALMOÇO (SUBSÍDIO INTEGRAL) – Campus IV (Mamanguape)	122	48720		
	11	JANTAR (SUBSÍDIO INTEGRAL) – Campus IV (Mamanguape)	200	79800		
	12	ALMOÇO (SUBSÍDIO PARCIAL) – Campus IV (Mamanguape)	21	8400		
	13	JANTAR (SUBSÍDIO PARCIAL) – Campus IV (Mamanguape)	53	21000		
II	14	DESJEJUM (SUBSÍDIO INTEGRAL) – Campus II (Areia)	111	44520		
	15	ALMOÇO (SUBSÍDIO INTEGRAL) – Campus II (Areia)	522	208740		
	16	JANTAR (SUBSÍDIO INTEGRAL) – Campus II (Areia)	378	151200		



Ministério da Educação
Universidade Federal da Paraíba

17	ALMOÇO (SUBSÍDIO PARCIAL) – Campus II (Areia)	53	21000		
18	JANTAR (SUBSÍDIO PARCIAL) – Campus II (Areia)	21	8400		
19	DESJEJUM (SUBSÍDIO INTEGRAL) – Campus III (Bananeiras)	208	83160		
20	ALMOÇO (SUBSÍDIO INTEGRAL) – Campus III (Bananeiras)	533	213360		
21	JANTAR (SUBSÍDIO INTEGRAL) – Campus III (Bananeiras)	428	171360		
22	ALMOÇO (SUBSÍDIO PARCIAL) – Campus III (Bananeiras)	53	21000		
23	JANTAR (SUBSÍDIO PARCIAL) – Campus III (Bananeiras)	21	8400		
VALOR GLOBAL					R\$

OBS.: O preço dos itens “Almoço (Subsídio Parcial)” deverá corresponder a 50% do valor do item “Almoço (Subsídio Integral)” de cada campus, do mesmo modo que o preço dos itens “Jantar (Subsídio Parcial)” deverá corresponder a 50% do valor do item “Jantar (Subsídio Integral)” de cada campus. A diferença que corresponde a 50% do preço contratual será paga pelo discente beneficiário diretamente à CONTRATADA.



**Ministério da Educação
Universidade Federal da Paraíba**

4. **PREÇO GLOBAL DA PROPOSTA:** R\$ (.....), conforme detalhamento acima.

4.1. Nos valores propostos estão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços.

5. **PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA:**

6. **DADOS DO REPRESENTANTE DA EMPRESA**

Nome:

Cargo:

Nacionalidade:

Estado Civil:

RG:

CPF:

Endereço:

Telefone:

E-mail:

7. **DADOS BANCÁRIOS DA EMPRESA**

Titular:

Banco:



Ministério da Educação
Universidade Federal da Paraíba

Agência:

Conta:

(Local), ... de de 2025.

REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA
(Nome, CPF e assinatura)

ANEXO VII – (IMR)



**Ministério da Educação
Universidade Federal da Paraíba**

ANEXO VII – INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS (IMR)

1. DA DEFINIÇÃO

1.1 Este Instrumento de Medição de Resultados (IMR) define os critérios de avaliação da qualidade da execução do contrato, detalhando os indicadores de desempenho, metas, métodos de cálculo, formas de acompanhamento e adequações de pagamento previstas em caso de não cumprimento das metas.

2. DOS INDICADORES E DAS METAS

2.1. A qualidade dos serviços prestados será avaliada por meio de 10 (dez) indicadores, conforme quadro abaixo:

QUADRO DE INDICADORES

INDICADORES	
INDICADOR 1 - Recepção e armazenamento	
INDICADOR 2 - Pré-preparo e preparo de refeições	
INDICADOR 3 - Distribuição de refeições	
INDICADOR 4 - Cardápio	
INDICADOR 5 - Equipamentos, móveis e utensílios	
INDICADOR 6 - Infraestrutura	
INDICADOR 7 - Higienização	
INDICADOR 8 - Mão de obra	
INDICADOR 9 - Registros e outras ocorrências	
Item	Descrição
Finalidade	<i>Garantir a perfeita execução dos serviços contratuais assumidos</i>
Meta a cumprir	<i>Alcançar, no mínimo, 90% de conformidade nos indicadores</i>
Instrumento de Medição	<i>Checklist de avaliação da execução do serviço</i>
Forma de acompanhamento	<i>Observações periódicas da fiscalização do contrato, com registros de ocorrências das desconformidades no check list dos indicadores.</i>
Periodicidade	<i>Mensal</i>



Ministério da Educação
Universidade Federal da Paraíba

Mecanismo de cálculo	<p><u>Indicadores 1, 2, 5, 6, 7, 8 e 9:</u></p> <p>Adequação do indicador (%) = $\left[1 - \frac{\Sigma(Nd \times Pi)}{\Sigma Pi}\right] \times 100$</p> <p><i>Nd = Número de ocorrências de inadequação de cada item ÷ Número de dias de aplicação do IMR no mês</i></p> <p><i>Pi = Peso de cada item</i></p> <p><u>Indicadores 3 e 4:</u></p> <p>Adequação do indicador (%) = $\left[1 - \frac{\Sigma(Nr \times Pi)}{\Sigma Pi}\right] \times 100$</p> <p><i>Nr = Número de ocorrências de inadequação de cada item ÷ Número de refeições de aplicação do IMR no mês</i></p> <p><i>Pi = Peso de cada item</i></p>
-----------------------------	---

INDICADOR 10	
INDICADOR 10 - Satisfação do Usuário	
Item	Descrição
Finalidade	<i>Conhecer a satisfação dos usuários com o serviço prestado</i>
Meta a cumprir	<i>Classificação de satisfação do serviço como “Zona de Excelência” ou “Zona de qualidade”</i>
Instrumento de Medição	<i>Pesquisa de satisfação aplicada aos usuários do Restaurante Universitário</i> <i>Pergunta-chave: “De 0 a 10, qual é o seu nível de satisfação com os serviços de fornecimento de refeições do Restaurante Universitário?”</i>
Forma de acompanhamento	<i>Aplicação de pesquisa de satisfação disponibilizada pela CONTRATANTE aos usuários.</i>
Periodicidade	<i>Trimestral</i>
Mecanismo de cálculo	<i>Ao final do período de pesquisa, os resultados da pergunta-chave serão analisados utilizando o modelo metodológico Net Promoter Score (NPS)¹.</i> <i>Os respondentes serão classificados em 3 categorias: promotores (usuários do serviço que avaliam os serviços com notas 9 ou 10); neutros (usuários do serviço que dão</i>

¹ REICHHELD, F.F. The one number you need to grow. Harvard Business Review, v. 81, n. 12, p. 46 - 54, 2003.



Ministério da Educação
Universidade Federal da Paraíba

	<p>notas 7 ou 8); e detratores (usuários que atribuem ao serviço nota 6 ou inferior).</p> <p>Para obtenção do indicador NPS, será calculado o percentual de usuários promotores (P) e subtraí-lo do percentual de usuários detratores (D). De forma esquemática tem-se: NPS = P - D.</p> <p>Os resultados do NPS podem variar entre -100 a 100 e, conforme o valor do indicador, o serviço será enquadrado em 4 classificações possíveis: Zona Crítica (-100 a 0); Zona de Aperfeiçoamento (1 a 50); Zona de Qualidade (51 a 75); e Zona de Excelência (76 a 100).</p>
Percentual de adequação	<p>De acordo com as zonas de classificação obtidas dos resultados do NPS, o indicador 10 receberá os seguintes percentuais de adequação:</p> <p>Zona Crítica = 70% de adequação</p> <p>Zona de Aperfeiçoamento = 80% de adequação</p> <p>Zona de Qualidade = 90% de adequação</p> <p>Zona de Excelência = 100% de adequação</p>

3. DA APLICAÇÃO DO IMR

- 3.1. O checklist dos indicadores 1 ao 9 do IMR serão aplicados periodicamente pela Fiscalização do Contrato, a partir do início da prestação do serviço. As ocorrências de desconformidades serão registradas em formulário próprio e apresentadas ao Preposto do Contrato ou nutricionista designada pela CONTRATADA para ciência dos registros pontuados.
- 3.2. O indicador 10 do IMR será aplicado trimestralmente pela Gestão e Fiscalização do Contrato, a partir do início da prestação do serviço. O percentual de adequação deste indicador será atribuído de acordo com a zona de classificação obtida na pesquisa de satisfação realizada com os usuários do Restaurante Universitário (Zona de excelência = 100% de adequação; Zona de qualidade = 90% de adequação; Zona de aperfeiçoamento = 80% de adequação; e Zona crítica = 70% de adequação).
- 3.3. Ao final de cada mês, os indicadores serão consolidados no Relatório de Avaliação da Execução do Serviço. Para cada indicador será atribuído um percentual de adequação, conforme o número de desconformidades registradas no período e pesquisa de satisfação aplicada.
- 3.4. A pontuação final de adequação da qualidade dos serviços será a média dos percentuais obtidos dos indicadores, variando entre 0% (zero por cento) e 100% (cem por cento).



Ministério da Educação
Universidade Federal da Paraíba

- 3.5. O Relatório Mensal de Avaliação da Execução do Serviço consolidado será apresentado à CONTRATADA e, posteriormente, encaminhado ao preposto do contrato para ciência da pontuação final obtida no IMR.
- 3.6. A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para eventuais desconformidades registradas no período, a ser avaliada pela Fiscalização do Contrato, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

4. FAIXAS DE AJUSTE DE PAGAMENTO

- 4.1. Ao final de cada período de faturamento, a Fiscalização do Contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à CONTRATADA, conforme quadro abaixo:

Percentual de adequação do serviço	Pagamento devido	Fator de ajuste de pagamento	Conceito
De 90 a 100%	100% do valor previsto	1,00	Excelente
De 80 a 89,9%	97% do valor previsto	0,97	Bom
De 70 a 79,9%	94% do valor previsto	0,94	Regular
De 60 a 69,9%	90% do valor previsto	0,90	Ruim
Abaixo de 59,9%	85% do valor previsto	0,85	Péssimo

- 4.2. O não atendimento das metas, por ínfima ou pequena diferença, a critério da CONTRATANTE, poderá ser objeto apenas de notificação nas três primeiras ocorrências.
- 4.3. Nos primeiros 30 dias de execução do contrato os indicadores serão avaliados para fins de aferição do nível de serviço prestado e como forma de indicativo de oportunidades de melhoria e adequação do serviço, sem haver, portanto, necessidade de estabelecimento de ajustes de pagamento. Desta forma, neste período, o pagamento será integral independentemente do nível de serviço alcançado.
- 4.4. A faixa de ajuste de pagamento passará a vigorar a partir de 30 dias após o início do contrato.

5. SANÇÕES

- 5.1. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da execução, em relação à qualidade exigida, além dos fatores redutores, poderá ser aplicada sanções à CONTRATADA conforme a Cláusula Décima Segunda do Contrato – Infrações e Sanções Administrativas (art. 92, XIV).



Ministério da Educação
Universidade Federal da Paraíba

5.2. A critério da CONTRATANTE, a CONTRATADA poderá ser penalizada com a rescisão unilateral do contrato nas seguintes condições:

5.2.1 A ocorrência de quatro avaliações com conceito RUIM ou três avaliações com conceito PÉSSIMO, consecutivas ou intercaladas, no período de 06 (seis) meses.

6. CHECK LIST DOS INDICADORES

CHECKLIST INDICADOR 1 – RECEPÇÃO E ARMAZENAMENTO

ITEM	DESCRIÇÃO	PESO
01	<i>Receber gêneros alimentícios e/ou outros materiais em condições inadequadas e/ou fora do horário estabelecido</i>	2,0
02	<i>Armazenar de maneira inadequada gêneros alimentícios e/ou produtos de limpeza e higiene e/ou descartáveis</i>	2,0
03	<i>Utilizar equipamentos com temperatura inadequada e/ou sem termômetro digital para armazenamento de gêneros alimentícios</i>	2,0
04	<i>Manter armazenado e/ou utilizar gêneros alimentícios e/ou produtos de limpeza e higiene e/ou descartáveis em desconformidade com as especificações do Termo de Referência</i>	2,0
05	<i>Deixar de manter estoque mínimo de gêneros alimentícios e/ou materias de limpeza e higiene e/ou descartáveis</i>	2,0

CHECKLIST DO INDICADOR 2 – PRÉ-PREPARO E PREPARO DE REFEIÇÕES

ITEM	DESCRIÇÃO	PESO
01	<i>Deixar de realizar o processo de higienização dos alimentos consumidos in natura de maneira adequada</i>	2,0
02	<i>Realizar o descongelamento dos alimentos em condições inadequadas</i>	2,0
03	<i>Deixar de realizar análise de potabilidade de água dentro do prazo solicitado e/ou não utilizar água potável ou mineral</i>	2,0
04	<i>Não realizar a troca dos filtros de água dos bebedouros e/ou dos pontos de água utilizados para preparo dos sucos</i>	2,0
05	<i>Armazenar alimentos preparados em equipamentos com temperatura inadequada enquanto aguardam a distribuição</i>	2,0



**Ministério da Educação
Universidade Federal da Paraíba**

CHECKLIST DO INDICADOR 3 – DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES

ITEM	DESCRIÇÃO	PESO
01	<i>Descumprir os horários estabelecidos para o início ou término das refeições (tolerância para início de 5 min)</i>	1,0
02	<i>Deixar de expor porção per capita dos pratos principais e/ou deixar de identificar as preparações nos balcões de distribuição</i>	1,0
03	<i>Deixar de dispor as bebidas em equipamentos e/ou recipientes térmicos, conforme Termo de Referência</i>	2,0
04	<i>Servir alimentos/preparações com temperaturas inadequadas e/ou manter balcões de distribuição com temperatura inadequada e/ou sujos e desorganizados</i>	2,0
05	<i>Interromper temporariamente a realização dos serviços por atraso na produção e/ou reposição de itens do cardápio e/ou utensílios</i>	3,0
06	<i>Deixar de coletar amostra das preparações do cardápio e/ou não as manter sob temperatura de congelamento, por 72 horas</i>	1,0

CHECKLIST DO INDICADOR 4 – CARDÁPIO

ITEM	DESCRIÇÃO DOS ITENS	PESO
01	<i>Descumprir o cardápio aprovado e/ou não fornecer complemento(s) de uma refeição e/ou deixar de repor preparações/complementos durante a distribuição</i>	3,0
02	<i>Disponibilizar para consumo preparações com alterações sensoriais e/ou com cozimento inadequado e/ou com presença de contaminação física, química ou biológica</i>	2,0
03	<i>Servir porções per capita em quantidade/peso inferiores aos contratados e/ou bebida com diluição incorreta</i>	2,0
04	<i>Não desprezar ou retirar da unidade restos ou sobras de preparações e/ou utilizá-las em preparações fornecidas aos usuários</i>	2,0
05	<i>Deixar de entregar cardápio mensal no prazo estabelecido e/ou não divulgar o cardápio atualizado em local visível aos usuários</i>	1,0

CHECKLIST DO INDICADOR 5 – EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

ITEM	DESCRIÇÃO DOS ITENS	PESO
-------------	----------------------------	-------------



Ministério da Educação
Universidade Federal da Paraíba

01	<i>Não dispor de móveis limpos e/ou conservados e/ou em número suficiente à execução do serviço</i>	1,0
02	<i>Não dispor de equipamentos limpo e/ou, conservados e/ou em número suficiente à execução do serviço</i>	1,5
03	<i>Não realizar manutenção corretiva em equipamentos e/ou móveis</i>	2,0
04	<i>Não dispor de utensílios limpos e/ou conservados e/ou em número suficiente à execução do serviço</i>	1,5
05	<i>Armazenar os utensílios (pratos, bandejas, tigelas e talheres) em local inadequado e/ou desprotegidos</i>	2,0
06	<i>Deixar de dispor aos usuários, durante toda a distribuição das refeições, de utensílios higienizados e secos</i>	2,0

CHECKLIST DO INDICADOR 6 – INFRAESTRUTURA

ITEM	DESCRIÇÃO DOS ITENS	PESO
01	<i>Não instalar sistema de monitoramento por câmeras de vigilância e/ou não realizar manutenções no sistema e/ou deixar de fornecer acesso a contratante dos registros de imagens</i>	2,0
02	<i>Não instalar iluminação led de emergência capaz de promover uma iluminação adequada do ambiente</i>	2,0
03	<i>Deixar de manter refeitório em condições de climatização adequadas ao conforto térmico dos usuários</i>	2,0
04	<i>Não dispor de dispensers para sabonete líquido e/ou papel higiênico e/ou papel toalha (quando necessário)</i>	1,5
05	<i>Deixar de realizar manutenções e/ou reparos de instalações física, hidráulica e elétrica do restaurante</i>	2,5

CHECKLIST DO INDICADOR 7 – HIGIENIZAÇÃO

ITEM	DESCRIÇÃO DOS ITENS	PESO
01	<i>Manter áreas com higienização inadequada e/ou desorganizadas antes, durante e após o período de execução das atividades</i>	2,0



Ministério da Educação
Universidade Federal da Paraíba

02	<i>Não disponibilizar sabonete líquido, papel higiênico e/ou papel toalha (quando necessário)</i>	2,0
03	<i>Presença de insetos e/ou roedores e/ou outros animais nas dependências do restaurante</i>	2,0
04	<i>Não realizar o recolhimento periódico do lixo nas dependências internas da unidade</i>	1,0
05	<i>Deixar de providenciar lixeiras com pedal limpas, com saco plástico e em número suficiente para as áreas de responsabilidade da contratada</i>	1,5
06	<i>Deixar de providenciar coletores de lixo limpos, fechados e em número suficiente e separados por categoria (lixo orgânico e reciclável)</i>	1,5

CHECKLIST DO INDICADOR 8 – MÃO DE OBRA

ITEM	DESCRIÇÃO DOS ITENS	PESO
01	<i>Colaborador trabalhando sem registro formal e/ou sem Atestado de Saúde Ocupacional e/ou sem parasitológico de fezes e/ou sem demais exames previstos no PCMSO</i>	2,0
02	<i>Deixar de apresentar relação atualizada dos colaboradores constantes no eSocial (mensalmente) e/ou comprovante de capacitação dos colaboradores (bimestralmente)</i>	2,0
03	<i>Colaborador trajando uniforme sujo, incompleto, mal conservado e/ou não adequado a função e/ou sem uso de EPI e/ou usando adornos ou equipamentos eletrônicos</i>	2,0
04	<i>Deixar de manter durante todo horário de expediente da unidade pelo menos um Nutricionista devidamente registrado junto ao CRN-6</i>	2,0
05	<i>Comportamento inadequado e/ou desrespeitoso de colaborador com usuário do serviço e/ou Gestão e Fiscalização do Contrato</i>	2,0

CHECKLIST DO INDICADOR 9 – REGISTROS E OUTRAS OCORRÊNCIAS

ITEM	DESCRIÇÃO DOS ITENS	PESO
01	<i>Não apresentar Alvará de Funcionamento e/ou Licença sanitária</i>	1,0



Ministério da Educação
Universidade Federal da Paraíba

02	<i>Não apresentar comprovante de dedetização e desratização mensalmente ou sempre que solicitado</i>	2,0
03	<i>Não apresentar comprovante de limpeza dos reservatórios de água e/ou dos sistemas de exaustão semestralmente e/ou quando solicitado</i>	1,5
04	<i>Não apresentar, mensalmente, comprovantes de aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar</i>	1,5
05	<i>Deixar de responder/atender, no prazo fixado, demandas da CONTRATADA</i>	2,0
06	<i>Deixar de cumprir quaisquer itens do Termo de Referência não previstos neste instrumento</i>	2,0

ANEXO VIII – DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DO OBJETO



**Ministério da Educação
Universidade Federal da Paraíba**

ANEXO VIII – MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DO OBJETO

Declaramos, para fins de habilitação na contratação, que a *empresa (inserir nome da empresa)*, CNPJ *(inserir número do CNPJ)*, representada por *(inserir nome e CPF do representante legal)*, tem pleno conhecimento do objeto, das condições da contratação e peculiaridades inerentes à natureza dos serviços, que constam no Termo de Referência e nos seus Anexos, assumindo total responsabilidade por esse fato e informando que não o utilizará para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avanços técnicos ou financeiras. Declara ainda, que não deixará de entregar o objeto do contrato e/ou alegar desconhecimento quanto à complexidade do serviço.

(Local), de de 2025.

REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA
(Nome, CPF e assinatura)

ANEXO IX – MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA



**Ministério da Educação
Universidade Federal da Paraíba**

ANEXO IX – MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA

Declaramos que, para fins de habilitação na contratação decorrente da Dispensa nº ___/2025 da UFPB, a empresa *(inserir nome da empresa)*, CNPJ nº *(inserir número do CNPJ)* através de seu representante *(inserir nome do representante legal)*, portador do CPF nº _____, abaixo assinado, vistoriou as instalações dos Restaurantes Universitários da Universidade Federal da Paraíba, onde serão realizados os serviços, tomando conhecimento das condições físicas, do terreno, dos investimentos necessários e estando ciente do padrão de qualidade mínimo exigido para a instalação e operação do empreendimento, bem como das dificuldades que os serviços possam apresentar.

O representante da empresa, abaixo assinado, declara expressamente que lhe foi dado acesso a todos os locais relevantes para a elaboração da proposta para a Dispensa nº ___/2025 e que lhe foram fornecidas todas as informações solicitadas, bem como prestados todos os esclarecimentos desejados.

O representante da empresa, abaixo assinado, declara ainda que a empresa não alegará posteriormente o desconhecimento de fatos evidentes à época da vistoria para solicitar qualquer alteração no valor do contrato que vier a celebrar.

(Local), ... de de 2025.

REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA
(Nome, CPF e assinatura)

Visto:

Representante da UFPB

Observações: Caso a empresa entenda por não realizar a vistoria ao local do serviço, deverá apresentar declaração de que conhece as condições da contratação e peculiaridades inerentes à natureza dos serviços (ANEXO VIII).

ANEXO X – MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE NÃO EMPREGA MENOR



**Ministério da Educação
Universidade Federal da Paraíba**

ANEXO X – MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE NÃO EMPREGA MENOR

A empresa *(inserir nome da empresa)*, inscrita no CNPJ nº *(inserir número do CNPJ)*, neste ato representada por *(inserir nome do representante legal)*, inscrito no CPF/MF nº _____, abaixo assinado, DECLARA, para fins do disposto no inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal de 1988, que não emprega menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e qualquer empregado menor de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos.

(Local), ... de de 2025.

REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA
(Nome, CPF e assinatura)

ANEXO XI – TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA



**Ministério da Educação
Universidade Federal da Paraíba**

ANEXO XI - TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

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

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

(Nome *e Cargo do Representante Legal*)



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO



ATA DE REGISTRO DE PREÇO(SRP)

A **Universidade Federal da Paraíba**, com sede no Campus Universitário S/N, na cidade de João Pessoa/PB, inscrito(a) no CGC/MF sob o nº 24.098.477/0001-10, neste ato representada pelo(a) (*cargo e nome*), nomeado(a) pela Portaria nº de de de 202..., publicada no de de de, portador da matrícula funcional nº, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº **90001/2025**, publicada no de/...../2024, processo administrativo n.º 27074.009850/2025-79, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação ~~ou Aviso da Contratação Direta~~, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

A presente Ata tem por objeto o registro de preços para *Contratação contínuos de preparo e distribuição de refeições, sob demanda, por meio da operacionalização e o desenvolvimento de todas as atividades envolvidas no fornecimento de refeições, visando atender os Restaurantes Universitários da Universidade Federal da Paraíba*, especificado(s) no(s) itens/Grupos do Termo de Referência, anexo I. do edital de Licitação nº **90001/2025** ~~ou [do Aviso da Contratação Direta nº]~~, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

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

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

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

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

3.1. O órgão gerenciador é a UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA – UASG 153065

3.2. Especificações:

GRUPO	ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNID. DE MEDIDA	QUANT.	QUANT. DIÁRIA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
GRUPO 1	1	Fornecimento de refeições – DESJEJUM (SUBSÍDIO INTEGRAL) – Campus I (João Pessoa).	5320	Serviço	48.300	121	R\$ 6,90	R\$ 333.270,00
	2	Fornecimento de refeições – ALMOÇO (SUBSÍDIO INTEGRAL) – Campus I (João Pessoa).	5320	Serviço	669.480	1.674	R\$ 17,26	R\$ 11.555.224,80
	3	Fornecimento de refeições – JANTAR (SUBSÍDIO INTEGRAL) – Campus I (João Pessoa).	5320	Serviço	393.960	985	R\$ 16,90	R\$ 6.657.924,00
	4	Fornecimento de refeições – ALMOÇO (SUBSÍDIO PARCIAL) – Campus I (João Pessoa).	5320	Serviço	210.000	525	R\$ 8,63	R\$ 1.812.300,00
	5	Fornecimento de refeições – JANTAR (SUBSÍDIO PARCIAL) – Campus I (João Pessoa).	5320	Serviço	50.400	126	R\$ 8,45	R\$ 425.880,00
	6	Fornecimento de refeições – ALMOÇO (SUBSÍDIO INTEGRAL) – Campus IV (Rio Tinto).	5320	Serviço	96.600	242	R\$ 17,26	R\$ 1.667.316,00
	7	Fornecimento de refeições – JANTAR (SUBSÍDIO INTEGRAL) – Campus IV (Rio Tinto).	5320	Serviço	58.800	147	R\$ 16,90	R\$ 993.720,00
	8	Fornecimento de refeições – ALMOÇO (SUBSÍDIO PARCIAL) – Campus IV (Rio Tinto).	5320	Serviço	21.000	53	R\$ 8,63	R\$ 181.230,00

9	Fornecimento de refeições – JANTAR (SUBSÍDIO PARCIAL) – Campus IV (Rio Tinto).	5320	Serviço	8.400	21	R\$ 8,45	R\$ 70.980,00
10	Fornecimento de refeições – ALMOÇO (SUBSÍDIO INTEGRAL) – Campus IV (Mamanguape).	5320	Serviço	48.720	122	R\$ 17,26	R\$ 840.907,20
11	Fornecimento de refeições – JANTAR (SUBSÍDIO INTEGRAL) – Campus IV (Mamanguape).	5320	Serviço	79.800	200	R\$ 16,90	R\$ 1.348.620,00
12	Fornecimento de refeições – ALMOÇO (SUBSÍDIO PARCIAL) – Campus IV (Mamanguape).	5320	Serviço	8.400	21	R\$ 8,63	R\$ 72.492,00
13	Fornecimento de refeições – JANTAR (SUBSÍDIO PARCIAL) – Campus IV (Mamanguape).	5320	Serviço	21.000	53	R\$ 8,45	R\$ 177.450,00
TOTAL GRUPO 1							R\$ 26.137.314,00
14	Fornecimento de refeições – DESJEJUM (SUBSÍDIO INTEGRAL) – Campus II (Areia).	5320	Serviço	44.520	111	R\$ 6,90	R\$ 307.188,00
15	Fornecimento de refeições – ALMOÇO (SUBSÍDIO INTEGRAL) – Campus II (Areia).	5320	Serviço	208.740	522	R\$ 17,26	R\$ 3.602.852,40
16	Fornecimento de refeições – JANTAR (SUBSÍDIO INTEGRAL) – Campus II (Areia).	5320	Serviço	151.200	378	R\$ 16,90	R\$ 2.555.280,00
17	Fornecimento de refeições – ALMOÇO (SUBSÍDIO PARCIAL) – Campus II (Areia).	5320	Serviço	21.000	53	R\$ 8,63	R\$ 181.230,00
18	Fornecimento de refeições – JANTAR (SUBSÍDIO PARCIAL) – Campus II (Areia).	5320	Serviço	8.400	21	R\$ 8,45	R\$ 70.980,00

GRUPO 2	19	Fornecimento de refeições – DESJEJUM (SUBSÍDIO INTEGRAL) – Campus III (Bananeiras).	5320	Serviço	83.160	208	R\$ 6,90	R\$ 573.804,00
	20	Fornecimento de refeições – ALMOÇO (SUBSÍDIO INTEGRAL) – Campus III (Bananeiras).	5320	Serviço	213.360	533	R\$ 17,26	R\$ 3.682.593,60
	21	Fornecimento de refeições – JANTAR (SUBSÍDIO INTEGRAL) – Campus III (Bananeiras).	5320	Serviço	171.360	428	R\$ 16,90	R\$ 2.895.984,00
	22	Fornecimento de refeições – ALMOÇO (SUBSÍDIO PARCIAL) – Campus III (Bananeiras).	5320	Serviço	21.000	53	R\$ 8,63	R\$ 181.230,00
	23	Fornecimento de refeições – JANTAR (SUBSÍDIO PARCIAL) – Campus III (Bananeiras).	5320	Serviço	8.400	21	R\$ 8,45	R\$ 70.980,00
TOTAL GRUPO 2								R\$ 14.122.122,00
TOTAL GRUPO 1 + TOTAL GRUPO 2								R\$ 40.259.436,00

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

4.1. **Não Será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação **ou desta contratação direta**, conforme justificativa apresentada nos estudos técnicos preliminares.**

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

~~4.2.1. apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;~~

~~4.2.2. demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e~~

~~4.2.3. consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.~~

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

~~4.3.1. — O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.~~

~~4.4. — Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.~~

~~4.5. — O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.~~

~~4.6. — O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 4.1.~~

Des limites para as adesões

~~4.7. — As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.~~

~~4.8. — O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.~~

~~4.9. — Para aquisição emergencial de medicamentos e material de consumo médico-hospitalar por órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, a adesão à ata de registro de preços gerenciada pelo Ministério da Saúde não estará sujeita ao limite previsto no item 4.7.~~

~~4.10. — A adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, não ficando sujeita ao limite de que trata o item 4.7, desde que seja destinada à execução descentralizada de programa ou projeto federal e comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021.~~

Vedação a acréscimo de quantitativos

~~4.11. — É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.~~

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

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de **1 (um) ano**, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

5.1.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

5.1.2. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

5.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de

despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

5.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.4. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

5.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto ~~no edital ou no aviso de contratação direta~~ e se obrigar nos limites dela;

5.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

5.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

5.4.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

5.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

5.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos ~~no edital ou no aviso de contratação direta~~; e

5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.

5.8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

5.9. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

5.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

5.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

5.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 5.7, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro

de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos ~~do edital ou do aviso de contratação direta~~, poderá:

5.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

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

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

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

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

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

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

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

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

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

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

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

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

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

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

7.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciar negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

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

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

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

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

8.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

8.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

8.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 8.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

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

9.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

9.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

9.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

9.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

9.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

9.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

9.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

9.4.1. Por razão de interesse público;

9.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

9.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

10. DAS PENALIDADES

10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas ~~no edital ou no aviso de contratação direta~~.

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

10.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, inc. XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto

nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, inc. IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

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

11. CONDIÇÕES GERAIS

11.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO I ~~AO EDITAL OU AVISO DE CONTRATAÇÃO DIRETA.~~

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

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em (....) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes *e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver).*

Local e data

Assinaturas

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

Anexo

Cadastro Reserva

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

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

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

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

Após a habilitação, os interessados em participar do cadastro reserva da Ata de Registro de Preços receberão uma mensagem, via chat, solicitando a formalização de seu interesse. Para isso, deverão enviar um e-mail para compras_cpl@pra.ufpb.br. Registrando sua manifestação.

NOTAS EXPLICATIVAS

Para facilitar o ajuste do Termo de Referência ao tipo de contratação, algumas cláusulas foram destacadas com cores distintas, devendo ser removidas ou mantidas em cada caso da seguinte forma:

- **Azul:** acrescentado de acordo com as peculiaridades do objeto

- **Vermelho:** cláusulas facultativas consideradas

- **Tachado:** será excluído por não ser compatível com o objeto e características da licitação.

- **Roxo:** Justificativas de não preenchimento ou exclusão

Os Órgãos Assessorados deverão manter as notas de rodapé dos modelos utilizados para a elaboração das minutas e demais anexos, a fim de que os Órgãos Consultivos, ao examinarem os documentos, estejam certos de que os modelos são os corretos. A versão final do texto, após aprovada pelo órgão consultivo, deverá excluir a referida nota.

MODELO DE TERMO DE CONTRATO

Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021

SERVIÇOS SEM REGIME DE DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA – LICITAÇÃO**UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA**

(Processo Administrativo nº **23074.009850/2025-79**)

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº **xx/2025**, QUE FAZEM
ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO (A)
UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA E

.....

A ~~[União]~~ **OU** ~~Autarquia~~ **UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA** ~~OU~~ ~~[Fundação XXXXXX]~~, por intermédio de(a) ~~[órgão contratante]~~, com sede no(a) **Cidade Universitária – Campus I, S/N**, na cidade de **João Pessoa/PB**, inscrito(a) no CNPJ sob o nº **24.098.477/0001-10**, neste ato representado(a) pelo(a) **Magnífica Reitora Prof.ª Terezinha Domiciano Dantas Martins**, nomeado(a) ~~pela Portaria~~ **pelo Decreto de 15 de outubro de 2024 nº XX**, de ~~[dia]~~ **[mês]** de ~~[ano]~~, publicada no *DOU* de pelo Decreto de **15 de outubro de 2024**, portador da Matrícula Funcional nº **338087**, doravante denominado CONTRATANTE, e o(a) **[CONTRATADO]**, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº **[CNPJ]**, sediado(a) na **[endereço]**, na cidade de **[cidade]/[UF]**, doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por **[nome e função no CONTRATADO]**, conforme **[atos constitutivos da empresa]** **OU** **[procuração apresentada nos autos]**, tendo em vista o que consta no Processo nº **23074.009850/2025-79** e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do(a) **Pregão Eletrônico** ~~OU~~ ~~[Concorrência]~~ nº **01/2025**, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços comuns **e contínuos de preparo e distribuição de refeições, sob demanda, por meio da operacionalização e o desenvolvimento de todas as atividades envolvidas no fornecimento de refeições, visando atender os Restaurantes Universitários da Universidade Federal da Paraíba – UFPB, incluindo a concessão onerosa de uso de espaço público, a serem**

executados sem regime de dedicação exclusiva de mão de obra, nos termos da tabela abaixo, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
GRUPO	Fornecimento de refeições					
...						

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

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

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. ~~O prazo de vigência da contratação é de [indicar o prazo] contados do(a) [indicar o termo inicial da vigência], na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.~~

2.2. ~~O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do CONTRATADO, previstas neste instrumento.~~

OU

2.3. *O prazo de vigência da contratação é de 2 (dois) anos contados do(a) data de início do contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.*

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

- 2.4.1. Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;
- 2.4.2. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;
- 2.4.3. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;

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

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

2.4.6. Não haja registro Cadastro Informativo de créditos não quitados do setor público federal (Cadin).

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

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

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

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

CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

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

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

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

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

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

OU

5.2. ~~O valor total da contratação é de R\$ xxxxxx (xxxxxxxx)~~

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

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

CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO

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

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE

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

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1. São obrigações do CONTRATANTE:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8.1.8.3. estabelecer vínculo de subordinação com funcionário do CONTRATADO;

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

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

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

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

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

8.1.10.1. A Administração terá o prazo de *30 (trinta) dias*, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

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

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

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

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

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

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

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

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

9.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo CONTRATANTE, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

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

9.5.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

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

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

9.5.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

9.5.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

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

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

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

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

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

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

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

9.13. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do

objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;

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

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

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

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

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

9.19. Submeter previamente, por escrito, ao CONTRATANTE, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congêneres;

9.20. Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho;

9.21. Não submeter os trabalhadores a condições degradantes de trabalho, jornadas exaustivas, servidão por dívida ou trabalhos forçados;

9.22. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos de idade, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos de idade, observada a legislação pertinente;

9.23. Não submeter o menor de dezoito anos de idade à realização de trabalho noturno e em condições perigosas e insalubres e à realização de atividades constantes na Lista de Piores Formas de Trabalho Infantil, aprovada pelo Decreto nº 6.481, de 12 de junho de 2008;

9.24. Receber e dar o tratamento adequado a denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho;

9.25. Manter preposto aceito pela Administração no local da obra ou do serviço para representá-lo na execução do contrato;

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

9.26. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do CONTRATANTE ou de agente público que tenha desempenhado função na licitação ou que atue na fiscalização ou gestão do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;

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

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

9.29. Assegurar aos seus trabalhadores ambiente de trabalho e instalações em condições adequadas ao cumprimento das normas de saúde, segurança e bem-estar no trabalho;

9.30. Fornecer equipamentos de proteção individual (EPI) e equipamentos de proteção coletiva (EPC), quando for o caso;

9.31. Garantir o acesso do CONTRATANTE, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do contrato;

9.32. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram o Termo de Referência, no prazo determinado;

9.33. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;

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

9.35. ~~Realizar os serviços de manutenção e assistência técnica no(s) seguinte(s) local(is) ... (insserir endereço(s));~~

9.36. ~~O técnico deverá se deslocar ao local da repartição, salvo se o CONTRATADO tiver unidade de prestação de serviços em distância de [...] (insserir distância conforme avaliação técnica) do local demandado.~~

9.37. ~~Realizar a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, sem perda de informações, podendo exigir, inclusive, a capacitação dos técnicos de CONTRATANTE ou da nova empresa que continuará a execução dos serviços;~~

9.38. ~~Ceder ao CONTRATANTE todos os direitos patrimoniais relativos ao objeto contratado, o qual poderá ser livremente utilizado e/ou alterado em outras ocasiões, sem necessidade de nova autorização do CONTRATADO.~~

9.38.1. ~~Considerando que o projeto contratado se refere a obra imaterial de caráter tecnológico, insuscetível de privilégio, a cessão dos direitos a que se refere o subitem acima inclui o fornecimento de todos os dados, documentos e elementos de informação pertinentes à tecnologia de concepção, desenvolvimento, fixação em suporte físico de qualquer natureza e aplicação da obra.~~

CLÁUSULA DÉCIMA- OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

11.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

OU

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

~~13.1. O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.~~

~~13.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readoção do cronograma fixado para o contrato.~~

~~13.3. Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do CONTRATADO:~~

~~13.3.1. ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas;~~

~~e~~

~~13.3.2. poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotar as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual~~

OU

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

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

13.6. *A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do CONTRATADO pelo CONTRATANTE nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.*

13.7. *Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.*

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

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

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

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

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

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

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

13.12.3. Das indenizações e multas.

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

13.14. O CONTRATANTE poderá ainda:

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

13.14.2. nos casos em que houver necessidade de ressarcimento de prejuízos causados à Administração, nos termos do inciso IV do art. 139 da Lei n.º 14.133, de 2021, reter os eventuais créditos existentes em favor do CONTRATADO decorrentes do contrato.

13.15. 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.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES

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

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DOS CASOS OMISSOS

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – FORO

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

[Local], [dia] de [mês] de [ano].

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-

2-

MINUTA

Emitido em 24/02/2025

TERMO Nº 5/2025 - PRA-ASSECOL (11.01.08.97)
(Nº do Documento: 5)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 24/02/2025 14:53)
NOADIA PRISCILA ARAUJO RODRIGUES
SUPERINTENDENTE
2636751

(Assinado digitalmente em 25/02/2025 08:35)
GILDALARA DE BRITO LYRA SILVA MEIRA
COSTA
NUTRICIONISTA-HABILITACAO
1755354

(Assinado digitalmente em 24/02/2025 15:15)
JACIENY JANNE LEITE GOMES ALMEIDA
NUTRICIONISTA-HABILITACAO
1761149

(Assinado digitalmente em 24/02/2025 18:58)
ANA PAULA LEITE MOREIRA
NUTRICIONISTA-HABILITACAO
1853753

(Assinado digitalmente em 24/02/2025 15:17)
ESTHER PEREIRA DA SILVA
NUTRICIONISTA-HABILITACAO
2934293

(Assinado digitalmente em 24/02/2025 14:42)
KARINA ARAUJO DO NASCIMENTO
NUTRICIONISTA-HABILITACAO
2073165

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.ufpb.br/documentos/> informando seu número: **5**, ano: **2025**, documento (espécie): **TERMO**, data de emissão: **24/02/2025** e o código de verificação: **3a671a94f0**