

TERMO DE REFERÊNCIA

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

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO NORTE CAMPUS ZONA NORTE

PREGÃO Nº XX /2023

(Processo Administrativo n.º 23516.000299.2023-92)

1. DO OBJETO

1.1. Contratação de **empresa especializada para prestação de serviços de fornecimento de refeições diárias (almoço e jantar), a serem ofertadas aos seus discentes, e em paralelo à concessão onerosa para uso e exploração comercial da área da cantina, para os campi Zona Norte e Ceará-Mirim deste IFRN**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento e seus anexos:

| Item | Campus | CATSER | Unidade | Valor unit. (R\$) | Quant. estimada/mês | Valor mensal (R\$) | Quant. estimada/ano | Valor anual (R\$) |
|------|---|--------|--------------------|-------------------|---------------------|--------------------|---------------------|-------------------|
| 1 | <u>Fornecimento de refeições diárias, compreendendo almoço e jantar para os alunos do IFRN/ Campus Zona Norte, sendo está vinculada à concessão de uso da área destinada à cantina e cozinha do refeitório deste campus</u> | 3697 | Unidade (Refeição) | R\$ 13,30 | 4400 | R\$ 58.520,00 | 40000 | R\$ 532.000,00 |
| 2 | <u>Fornecimento de refeições diárias, compreendendo almoço e jantar para os alunos do IFRN/ Campus Ceará-Mirim, sendo está vinculada à concessão de uso da área destinada à cantina e cozinha do refeitório deste campus</u> | 3697 | Unidade (Refeição) | R\$ 13,30 | 3000 | R\$ 39.900,00 | 30000 | R\$ 399.000,00 |

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

| <u>Órgão gerenciador – IFRN, Campus Zona Norte (UASG 158368)</u> | | | | |
|---|--|----------------------------------|-------------------------|-------------------------|
| ITEM | DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO | Unidade de Medida | Quantidade estimada/Mês | Quantidade estimada/Ano |
| 1 | <u>Fornecimento de refeições diárias, compreendendo almoço e jantar para os alunos do IFRN/ Campus Zona Norte, sendo está vinculada à concessão de uso da área destinada à cantina e cozinha do refeitório deste campus</u> | <u>Unidade (Refeição)</u> | 4400 | 40.000 |

| <u>Órgão Participante – IFRN. Campus Zona Norte (UASG: 154838)</u> | | | | |
|--|--|--------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|
| ITEM | DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO | Unidade de Medida | Quantidade estimada/Mês | Quantidade estimada/Ano |
| 2 | <u>Fornecimento de refeições diárias, compreendendo almoço e jantar para os alunos do IFRN/ Campus Ceará-Mirim, sendo está vinculada à concessão de uso da área destinada à cantina e cozinha do refeitório deste campus.</u> | <u>Unidade (Refeição)</u> | 3000 | 30.000 |

- 1.2. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum de **fornecimento de refeições diárias (almoço e jantar), a serem ofertadas aos seus discentes, e em paralelo à concessão onerosa para uso e exploração comercial da área da cantina para os campi supracitados.**
- 1.3. Os quantitativos e respectivos códigos dos itens são os discriminados na tabela acima.
- 1.4. A presente contratação adotará como regime de execução a **Empreitada por Preço Unitário**
- 1.5. *O prazo de vigência do contrato é de **12 (meses)**, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993.*
- 1.6. **A contratação abordará o Sistema de Registro de Preços. A opção por SRP dar-se-á de acordo com o que diz o Inciso IV. do Artigo 3º, do Decreto 7.892/2013, em razão da possibilidade de variabilidade do quantitativo.**
- 1.7. **Dadas as especificidades do objeto para atender os campi do IFRN, de acordo com condições que lhes são peculiares, como a área de atuação, contingente de usuários dos serviços, especificações das áreas das cantinas e conseqüente valor da concessão, não será divulgada IRP, conforme prevê o Parágrafo 1º, do Artigo 4º, do Decreto 7.892/2013.**
- 1.8. **Não será aceita adesão a esta ata de registro de preço pelas considerações da peculiaridade do objeto descritas no item 1.7.**

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

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

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

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

- 4.1. Trata-se de serviço comum, de caráter continuado e sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.
- 4.2. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, não se constituindo em quaisquer das atividades, previstas no art. 3º do aludido decreto, cuja execução indireta é vedada.
- 4.3. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize personalidade e subordinação direta.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

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

- 5.1.1. Serviço continuado, sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva;
- 5.1.2. Os serviços a serem prestados compreendem a operacionalização de todas as atividades pertinentes ao fornecimento de refeições de almoço e jantar, preparadas e servidas no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte, Campus Ceará-Mirim, CEARÁ-MIRIM /RN e Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte, Campus Zona Norte, NATAL /RN.
- 5.1.3. Consideram-se atividades pertinentes à produção e distribuição de refeições:
- Planejamento de cardápio;
 - Aquisição, recebimento e armazenamento de gêneros alimentícios, insumos e utensílios;
 - Pré-preparo: preparo, acondicionamento e distribuição de refeições;
 - Seletividade e manejo dos resíduos;
 - Higienização de ambiente, dos equipamentos e dos utensílios;
 - Manutenção preventiva e corretiva das instalações e equipamentos, com substituições quando necessárias;
 - Elaboração e aplicação do Manual de Boas Práticas e dos Procedimentos Operacionais Padronizados;
 - Segurança patrimonial;
 - Contratação e administração de pessoal, atividades e ações a serem exercidas pela CONTRATADA.
- 5.1.4. A CONTRATADA deverá manter em seu quadro de pessoal, responsável técnico Nutricionista conforme a Lei nº 8.234/91, regularmente inscrito em Conselho Regional competente, que deverá totalizar 20h semanais. O nutricionista deverá ter autonomia para imediata resolução de problemas e dentre outras funções observar as condições da recepção dos alimentos; destinar o acondicionamento adequado das preparações; acompanhar a aferição de temperaturas de acordo com os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs); supervisionar o porcionamento e avaliar a aceitação das preparações, por meio de planilha do quantitativo de sobras/restos planilhas de controle (Ex.: check list de boas práticas de manipulação, controle de temperatura etc).

Quanto à infraestrutura, ambiente interno do IFRN, mobiliários, equipamentos e utensílios,

- 5.1.5. É de responsabilidade da CONTRATADA a adequação do espaço destinado à concessão aos seus equipamentos e instalações, sendo necessária a prévia autorização da Administração em caso de modificações na estrutura do imóvel.
- 5.1.6. A CONTRATADA não poderá fazer uso de mobiliário e equipamentos de qualquer natureza da CONTRATANTE, exceto em situações nas quais a CONTRATANTE, a seu critério, poderá ceder à CONTRATADA, mediante inventário e Termo de Responsabilidade, o direito de uso de móveis, equipamentos e máquinas, que por acaso existam nas dependências da cantina/restaurante;

- 5.1.7. A distribuição das refeições ocorrerá no refeitório e área da cantina, utilizando-se obrigatoriamente de balcões de distribuição quente, com aquecimento tipo banho-maria ou a seco; balcões refrigerados; balcões de apoio; refresqueiras elétricas; pratos e/ou terrinas; talheres; guardanapos; e copos descartáveis.
- 5.1.8. É de responsabilidade única e exclusiva da CONTRATADA prover os móveis, equipamentos, máquinas, vasilhames e utensílios, necessários para a prestação dos serviços, em quantidade suficiente a proporcionar um atendimento adequado;
- 5.1.9. A CONTRATADA deverá apresentar a lista de todos os materiais instalados no espaço reservado ao funcionamento da cantina ao fiscal do contrato, por ocasião da instalação, que encaminhará posteriormente ao responsável pelo setor de almoxarifado e patrimônio destes Campi;
- 5.1.10. A CONTRATADA deverá fornecer lixeiras com tampa móvel acionadas por pedal e sacos de plásticos no interior, para toda área do estabelecimento e de acordo com as normas de coleta seletiva, ou conforme determinado pela Diretoria do Campus responsável;
- 5.1.11. A licitante vencedora receberá as instalações, sendo de sua inteira responsabilidade as despesas com as adequações necessárias à execução dos serviços;
- 5.1.12. Deverão ser observadas as regras internas de funcionamento da CONTRATANTE, sobre a utilização das dependências e horários estipulados.
- 5.1.13. As atividades exercidas pela CONTRATADA não poderão prejudicar as atividades fim ou o funcionamento da CONTRATANTE;
- 5.1.14. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se totalmente pela aquisição e instalação do gás GLP, no atendimento do objeto desta licitação, seguindo e mantendo as normas de segurança vigente;
- 5.1.15. A licitante vencedora deverá manter as instalações (cozinha, cantina e ilhas de porcionamento) destinadas à operacionalização das atividades, em perfeitas condições de uso e conservação, higiene e limpeza, de acordo com as legislações vigentes;
- 5.1.16. A CONTRATADA deverá fornecer todo o material descartável, necessário à boa execução do serviço: Os materiais descartáveis devem apresentar embalagens íntegras, próprias para cada consumo.
- 5.1.17. A CONTRATADA deverá fornecer todos os talheres totalmente em aço inoxidável, tais como talheres e conchas, sem conter partes plásticas. Utilizar pratos e talheres com as seguintes especificações: prato de mesa raso em vidro temperado opaco na cor branca, liso, resistente a lavagem a quente e com 27 a 30 cm de diâmetro externo, aproximadamente; garfo de mesa totalmente em aço inoxidável, liso, sem reentrâncias, resistente a deformação; colher de mesa totalmente em aço inoxidável, lisa, sem reentrâncias, resistente a deformação; faca de mesa totalmente em aço inoxidável, lisa, sem reentrâncias, resistente a deformação. Todos deverão passar pela aprovação da equipe de fiscalização do IFRN do campus responsável.
- 5.1.18. Os utensílios utilizados na distribuição das refeições, tais como talheres e pratos, quando não estiverem em condições adequadas de uso, deverão ser substituídos após identificada a necessidade pela própria CONTRATADA ou em inspeção realizada pela CONTRATANTE através dos fiscais do contrato.
- 5.1.19. A CONTRATADA deverá manter em perfeito estado de asseio e limpeza, utensílios, áreas de trabalho, instalações e o material utilizado pelo setor durante o período em que estiver prestando seus serviços, empregando produtos de boa qualidade e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, não deixando resíduos ou cheiros.
- 5.1.20. Os serviços somente poderão ser prestados pela contratada com a utilização de produtos com a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE, na(s) classe(s) A, B, C e D nos termos da Portaria INMETRO que aprova os Requisitos de Avaliação da Conformidade – RAC

do produto e trata da etiquetagem compulsória.

- 5.1.21. **“Os serviços somente poderão ser prestados com a utilização de (liquidificadores ou secadores de cabelo ou aspiradores de pó) com Selo Ruído, indicativo do nível de potência sonora, nos termos da Resolução CONAMA n° 20, de 07/12/94, Portaria n.º 430, de 16 de agosto de 2012. - INMETRO e legislação correlata.”**

Quanto à necessidade de manutenções e reparos.

- 5.1.22. **TODA manutenção/reparo será de responsabilidade da CONTRATADA, devendo ser previamente aprovadas pela Administração e mantidos os mesmos padrões de materiais e acabamentos. A manutenção abrange os seguintes itens: água/esgoto, energia (eletrodutos e conexões, lâmpadas, disjuntores, reatores, interruptores), GLP (válvulas, conexões, recarga e reposição de vasilhame, etc.).**
- 5.1.23. **As manutenções mencionadas, se decorrentes de tempo de uso ou de fatores externos, alheios ao uso incorreto, deverão ser avaliados pela Diretoria do Campus responsável e promovidos pela CONTRATANTE.**

Quanto à limpeza e controle de pragas e roedores.

- 5.1.24. **A limpeza total da cantina (cozinha, área de atendimento – interna e externa e equipamentos) deverá ser diária, sob a responsabilidade da CONTRATADA;**
- 5.1.25. **É de responsabilidade da CONTRATADA a retirada e o armazenamento apropriado do lixo produzido dentro da área concedida;**
- 5.1.26. **A CONTRATADA deverá providenciar bombonas plásticas de 200 L, com tampa, de forma a caber adequadamente o quantitativo de lixo orgânico produzido, para que possa ser direcionado para a coleta de lixo.**
- 5.1.27. **A CONTRATADA deverá manter um programa periódico de desinsetização e desratização, com frequência de acordo com a necessidade local, devendo ser submetido o programa à Administração para aprovação.**
- 5.1.28. **As empresas responsáveis pelo serviço de desinsetização e desratização deverão apresentar alvará de funcionamento, expedido pelo Centro de Vigilância Sanitária e comprovar o registro do responsável técnico em um dos seguintes Conselhos Regionais: CREA, CRB, CRMV, CRF, CRQ, etc.;**
- 5.1.29. **As empresas deverão apresentar informações seguras sobre o uso de pesticidas utilizados, especialmente quanto à toxicidade e ao tempo de ausência do local. Os responsáveis pela aplicação destes inseticidas deverão usar uniformes e outros equipamentos de segurança, estritamente de acordo com a legislação em vigor;**
- 5.1.30. **A CONTRATADA ficará responsável pela preparação do local a ser dedetizado e desratizado providenciando a retirada de alimentos, utensílios etc. Este tipo de serviço deverá ser realizado apenas em períodos em que não haja fornecimento de refeições.**

Quanto aos empregados.

- 5.1.31. **Deverão ser mantidos, nos locais de trabalho, somente empregados que tenham idade permitida por lei para o exercício da atividade, e que gozem de boa saúde física e mental;**
- 5.1.32. **O pessoal necessário à execução do serviço, objeto da presente concessão, será de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA, observando a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho;**
- 5.1.33. **Disponibilizar vestuário adequado ao desempenho das atividades dos funcionários, os quais devem ser mantidos em perfeito estado de conservação e higiene, predominantemente na cor branca, toucas, sapatos fechados, impermeáveis e antiderrapantes ou outros que se fizerem necessários; e substituídos sempre que houver necessidade.**

independentemente da solicitação formal dos Fiscais do Contrato e sem ônus para os funcionários:

- 5.1.34. Fornecer os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e treinamento de uso, tornando compulsória a sua utilização, observada a legislação pertinente, em especial as de higiene e de segurança do trabalho:
- 5.1.35. Apresentar, aos fiscais do Contrato, comprovação dos exames médicos periódicos dos empregados, de acordo com o estabelecido nas Normas Regulamentadoras NR 07 e 09 do Ministério do Trabalho e Emprego, Portaria 3214 de 08 de junho de 1978 ou outra correlata em vigor, em períodos anuais e quando da admissão/demissão de funcionários, ou por solicitação do Gestor/Fiscal do Contrato.
- 5.1.36. Não empregar sob qualquer regime ou alegação pessoas que mantenha vínculo empregatício com o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte.
- 5.1.37. O funcionário, na função de caixa, não poderá servir ou manipular alimentos:
- 5.1.38. A CONTRATADA deverá seguir as normas legais e sindicais aplicáveis às obrigações trabalhistas junto aos seus funcionários.
- 5.1.39. A empresa deverá enviar à contratante a cada 3 meses ou sempre que ocorrer mudanças no quadro de profissionais a listagem dos nomes dos funcionários e seus respectivos cargos.

Quanto às obrigações e responsabilidades da contratada.

- 5.1.40. Fica vedado à licitante vencedora a sublocação dos serviços objeto desta licitação. Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente; sendo vedada a terceirização ou quarteirização.
- 5.1.41. Na prestação dos serviços, a empresa CONTRATADA deverá executá-los, observando-se rigorosamente as disposições do TERMO DE REFERÊNCIA:
- 5.1.42. A CONTRATADA compromete-se integralmente a cumprir com as exigências do Termo de Referência no que concerne à especificação detalhada do serviço.
- 5.1.43. A CONTRATADA deverá apresentar PREPOSTO, munido da carta de preposição no início da vigência do contrato ou quando houver substituição ao posto, o mesmo deverá estar presente diariamente no ambiente de trabalho onde o fiscal tenha fácil comunicação. A carta deverá conter expressamente os poderes e deveres em relação a execução do objeto.
- 5.1.44. A CONTRATADA é a única responsável por todos os impostos, taxas e encargos de natureza social, trabalhista, fiscal e previdenciária decorrente da execução dos serviços contratados.
- 5.1.45. No primeiro mês da prestação dos serviços, a contratada deverá apresentar a documentação a seguir descrita de acordo com o disposto no Anexo VIII-B da I.N. nº 05 de 25/05/2017 do MPDG, item 10, alínea 'g':
- Relação dos empregados, contendo nome completo, cargo ou função, horário do posto de trabalho, números da carteira de identidade (RG) e da inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), com indicação dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso;
 - Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) dos empregados admitidos e dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso, devidamente assinada pela contratada;
 - Exames médicos admissionais dos empregados da contratada que prestarão os serviços; e
 - Declaração de responsabilidade exclusiva da contratada sobre a quitação dos encargos trabalhistas e sociais decorrentes do contrato.

- 5.1.46. Entregar, quando solicitado pela Administração, de quaisquer dos

seguintes documentos de acordo com o disposto no AnexoVIII-B da I.N. nº 05 de 25/05/2017 do MPDG, item 2, alínea 'c':

- Extrato da conta do INSS e do FGTS de qualquer empregado, a critério da Administração contratante;
- Cópia da folha de pagamento analítica de qualquer mês da prestação dos serviços, em que conste como tomador o órgão ou entidade contratante;
- Cópia dos contracheques dos empregados relativos a qualquer mês da prestação dos serviços ou, ainda, quando necessário, cópia de recibos de depósitos bancários;
- Comprovações de entrega de benefícios suplementares (vale-transporte, vale-alimentação, entre outros), a que estiver obrigada por força de lei ou de Convenção ou Acordo Coletivo de Trabalho, relativos a qualquer mês da prestação dos serviços e de qualquer empregado; e
- Comprovações de realização de cursos de treinamento e reciclagem, periodicidade semestral, que forem exigidos por lei ou pelo contrato.

5.1.47. Manter-se, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação.

5.1.48. A CONTRATADA deverá fornecer todos os utensílios (pratos de vidro, copos descartáveis e talheres de inox) necessários para servir a refeição e responsabilizar-se pelos mesmos, não cabendo a CONTRATANTE fazer a reposição de utensílios extraviados.

5.1.49. Não será permitido o uso das instalações do campus do IFRN para preparação de qualquer atividade que não esteja ligada ao IFRN.

5.1.50. Manter o serviço com sacos de lixo compatíveis com a capacidade para acondicionar todo o lixo, panos de chão, talheres, pratos e demais utensílios, suficientes para a demanda. Não será permitido o uso de panos de copa ("de prato") para as atividades ligadas ao serviço contratado.

5.1.51. A empresa deverá apresentar o Manual de Boas Práticas, com no máximo 3 meses após o início do serviço.

5.1.52. A empresa vencedora deverá SEGUIR padrões técnicos da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), observando o exposto na Resolução RDC ANVISA 216 de 2004, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais (SUVISA/RN (Subcoordenadoria da Vigilância Sanitária do Rio Grande do Norte), e municipal.

5.1.53. Deverá obter alvará/licença de funcionamento e manter atualizada a licença, exigida pela Vigilância Sanitária Municipal, com envio de cópia para os fiscais do Contrato.

5.1.54. Além das refeições solicitadas e pagas, a CONTRATADA, deverá fornecer 01 (um) almoço e 01 (um) jantar, gratuitamente, a fim de ser avaliada pelo fiscal técnico ou por quem o tiver substituindo.

5.1.55. A CONTRATADA deverá, às sextas-feiras, expor em local visível no refeitório, o cardápio do almoço/jantar da semana subsequente, elaborado pelo(a) nutricionista da empresa.

5.1.56. Manter, durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação exigidas na licitação e nas legislações municipal, estadual e federal.

5.1.57. Fornecer as refeições e demais gêneros de acordo com o estabelecido no Edital e anexos do Pregão e com as exigências da fiscalização da CONTRATANTE, seguindo rigorosamente as normas de higiene.

5.1.58. A CONTRATADA é a única responsável por todos os impostos, encargos sociais, taxas, obrigações trabalhistas, saúde e segurança no trabalho, meio

ambiente, vigilância sanitária, serviços de telefonia ou quaisquer outros gerados pelas suas atividades.

5.1.59. A CONTRATADA deverá realizar o afastamento de qualquer funcionário da empresa com conduta julgada inconveniente pela Administração, retirando-o no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas após notificação, sem prejuízo à continuidade na execução dos serviços prestados.

5.1.60. Será considerada inconveniente a permanência, no serviço prestado ao IFRN, de funcionário que, dentre outras ações:

- Obstruir a realização de fiscalização (inclusive negando ou protelando o fornecimento de informações sobre os serviços prestados, no meio físico e na forma que for decidido pela FISCALIZAÇÃO);
- Dirigir-se insistentemente a servidores não designados pela CONTRATANTE solicitando/exigindo decisões ou informações cuja competência seja do FISCAL DO CONTRATO ou da Administração, conforme definido neste Termo de Referência, no Contrato e pela Administração via Ofício à CONTRATADA;
- Expressar-se ou referir-se a servidores ou quaisquer outros usuários de modo depreciativo, vexatório, constrangedor ou inconveniente, incitar a discórdia de qualquer forma; e
- Descumprir normas estabelecidas pelo IFRN sobre o uso dos espaços do campus (estacionamento, banheiros, jardins, espaços para prática de esportes etc.), dos bens móveis e instalações.

5.1.61. A CONTRATADA deverá fornecer ao Fiscal do Contrato, quando solicitado por este, listagem de TODOS os produtos e serviços ofertados na Cantina e seus respectivos preços, no meio que for determinado pelo fiscal (impresso, em planilha digital editável etc.).

5.1.62. As empresas licitantes deverão apresentar juntamente com a proposta, dos seguintes documentos:

- Certidão do Acervo Técnico da empresa,
- Comprovação da existência em seu quadro funcional, técnico qualificado e especializado e devidamente registrado em conselho (CRN – Conselho Regional de Nutricionistas), com comprovação documental vigente,
- Declaração, fornecida pelo licitante, de que dispõe de pessoal qualificado e equipamentos necessários para execução dos serviços;
- Atestado (s) de Capacidade Técnica fornecido (s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, em nome da empresa licitante, para execução de serviços contidos no presente instrumento, contendo os dados relativos ao serviço realizado, devendo ser compatível em características, quantidades e prazos com o objeto desta licitação,
- Certidão Negativa de Falência ou Recuperação Judicial expedida pelo distribuidor judicial da pessoa jurídica,

5.1.63. O Responsável técnico deverá acompanhar a execução dos serviços nos campi, devendo estar presente em todas as visitas técnicas prévias (Vistoria Técnica).

5.1.64. Os produtos a serem utilizados na execução dos serviços deverão possuir a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE, na(s) classe(s) A, B e C nos termos da Portaria INMETRO 8/18, que aprova os Requisitos de Avaliação da Conformidade – RAC do produto e trata da etiquetagem compulsória.”

5.1.65. Os equipamentos (liquidificadores ou secadores de cabelo ou aspiradores de pó) utilizados na prestação dos serviços deverão possuir Selo Ruído, indicativo do nível XX de potência sonora, nos termos da Resolução CONAMA n° 20, de 07/12/94, Portaria n.º 430, de 16 de agosto de 2012. - INMETRO e da Instrução Normativa n° XXXX, e legislação correlata;

5.1.66. Caso não haja medidor individualizado de água, energia e gás, o custo mensal de

despesas fixas será arcado pela contratada, independentemente do valor da cessão.

5.1.67. Na impossibilidade de instalação de medidores individuais, a inviabilidade deverá ser justificada e deverá ser observado o disposto no Acórdão 187/2008 TCU Plenário respeito do reembolso das despesas, com estudo técnico específico a respeito de gastos decorrentes da utilização do bem.

5.1.68. A cedente poderá, a qualquer momento, solicitar a instalação de medidores individuais de água e energia elétrica às concessionárias locais em substituição aos de sua propriedade, caso em que o pagamento das despesas correspondentes deverá ser efetuado diretamente pela cessionária aos órgãos correspondentes.

5.1.69. Nos termos da Instrução Normativa SLTI/MPOG n° 1, de 19/01/2010, a contratada deverá adotar as seguintes providências:

a) realizar o adequado acondicionamento dos resíduos recicláveis descartados pela Administração.”

a.1) os resíduos sólidos reutilizáveis e recicláveis devem ser acondicionados adequadamente e de forma diferenciada, para fins de disponibilização à coleta seletiva.

b) otimizar a utilização de recursos e a redução de desperdícios e de poluição, através das seguintes medidas, dentre outras:

b.1) racionalizar o uso de substâncias potencialmente tóxicas ou poluentes;

b.2) substituir as substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade;

b.3) usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados

que obedçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

b.4) racionalizar o consumo de energia (especialmente elétrica) e adotar medidas

para evitar o desperdício de água tratada;

b.5) realizar um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três

primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia

elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos,

observadas as normas ambientais vigentes;

b.6) treinar e capacitar periodicamente os empregados em boas práticas de

redução de desperdícios e poluição;

c) utilizar lavagem com água de reuso ou outras fontes, sempre que possível (águas de chuva, poços cuja água seja certificada de não contaminação por metais pesados ou agentes bacteriológicos, minas e outros);

d) observar a Resolução CONAMA n° 20, de 7/12/94, e legislação correlata, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;

e) fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;

f) respeitar as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;

g) desenvolver ou adotar manuais de procedimentos de descarte de materiais potencialmente poluidores, dentre os quais:

g.1) pilhas e baterias que contenham em suas composições chumbo, cádmio, mercúrio e seus compostos devem ser recolhidas e encaminhadas aos estabelecimentos que as comercializam ou à rede de assistência técnica autorizada pelas respectivas indústrias, para repasse aos fabricantes ou importadores;

g.2) lâmpadas fluorescentes e frascos de aerossóis em geral devem ser separados e acondicionados em recipientes adequados para destinação específica;

g.3) pneumáticos inservíveis devem ser encaminhados aos fabricantes para destinação final, ambientalmente adequada, conforme disciplina normativa vigente.”

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

6. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

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

6.1.1. A CONTRATADA deverá adotar as práticas de sustentabilidade ambiental de acordo com Art. 6º da Instrução Normativa nº 01 de 19 de janeiro de 2010 da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, orçamento e Gestão.

7. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO

7.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, **em horário previamente agendado, a saber:**

7.1.1. IFRN. Campus Ceará-Mirim através do e-mail: diad.cm@ifrn.edu.br ou através do telefone: 84-4005-4113. Ramal: 7011.

7.1.2. IFRN. Campus Zona Norte, através do e-mail: coaes.zn@ifrn.edu.br. ou através do telefone: 84-4006-9500. Ramal: 9514.

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

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

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

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

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

7.6. O modelo de Declaração de Vistoria, está disponível no Anexo I.

8. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

8.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

8.1.1. As refeições deverão ser preparadas, porcionadas e distribuídas nas dependências do Instituto Federal de educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte, nos seguintes endereços:

| <u>Item da licitação</u> | <u>Unidade</u> | <u>Endereço</u> |
|--------------------------|----------------------------------|---|
| 1 | <u>Campus Zona Norte</u> | <u>R. Brusque, 2926 – bairro: Potengi, Natal - RN, CEP: 59112-490.</u> |
| 2 | <u>Campus Ceará-Mirim</u> | <u>BR - 406 Avenida, bairro: Planalto, Ceará-Mirim / RN, CEP: 59580-000.</u> |

8.1.2. Do fornecimento de refeições.

- 8.1.2.1. O quantitativo diário previsto é calculado dividindo o valor contratado para um ano por 200 dias letivos, podendo haver alterações desse quantitativo em função dos eventos previstos no calendário acadêmico, sem que haja alteração do número de refeições previstas para o ano e considerando a capacidade operacional na empresa contratada.**
- 8.1.2.2. As refeições serão servidas nos horários: 11:00 às 13:00 (almoço); e 18:00 às 19:00 (jantar);**
- 8.1.2.3. Alterações na forma de fornecimento deverão ser autorizadas pelo fiscal técnico do contrato;**
- 8.1.2.4. Os quantitativos diários de refeições serão repassados semanalmente pelo fiscal do contrato, na sexta-feira que antecede a semana;**
- 8.1.2.5. A alimentação será servida em dias úteis e letivos, podendo, ocasionalmente, ser servida em dias de final de semana e/ou feriados, desde que o fiscal do contrato solicite a alteração com 5 dias úteis de antecedência;**
- 8.1.2.6. A CONTRATADA utilizará as dependências do IFRN, onde a alimentação será preparada, porcionada e distribuída;**
- 8.1.2.7. O serviço de fornecimento de refeições a ser prestado no formato prato feito a ser servido em balcões quente e frio, com os alimentos devidamente acondicionados pela CONTRATADA, conforme o estabelecimento dos per captas exigidos no cardápio contratado. Será porcionado somente o prato principal e/ou a proteína por funcionário da CONTRATADA.**
- 8.1.2.8. Todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições deverão estar de acordo com as legislações pertinentes e vigentes, entre elas a RDC nº 216/2004-ANVISA (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação) e RDC nº 218/2005-ANVISA (Regulamento Técnico de Procedimentos Higiénico-Sanitários para Manipulação de alimentos e bebidas preparados com vegetais).**
- 8.1.2.9. A CONTRATADA disponibilizará todos os itens contidos no cardápio previsto, durante todo o período de distribuição das refeições, mantendo todas as características organolépticas das preparações até o último minuto do horário programado para o atendimento.**

- 8.1.2.10. O fornecimento dos gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, recarga de gás GLP, entre outros), equipamentos e sua respectiva manutenção, mão-de-obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes, para desenvolver todas as atividades previstas, serão de responsabilidade da CONTRATADA, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária e outros preceitos legais:
- 8.1.2.11. Em hipótese alguma será permitida a negociação, entre a CONTRATADA e o discente beneficiado com direito à refeição pelo plano de alimentação institucional, da troca da refeição por outros produtos ofertados pela CONTRATADA.
- 8.1.2.12. As refeições deverão ser preparadas nas dependências da cantina por pessoas capacitadas, cuja operação de preparo deverá ser efetuada, obrigatoriamente, no dia correspondente ao fornecimento destes produtos aos usuários e seguindo rigorosamente o padrão de higiene, qualidade e conservação. Não aproveitar sobras durante a elaboração das preparações, sendo vedado esse procedimento por partes da CONTRATANTE.
- 8.1.2.13. A CONTRATADA deverá disponibilizar um cardápio mensal informatizado até o dia 20 (vinte) do mês anterior, para análise adequação do fiscal em comum acordo com a CONTRATADA.
- 8.1.2.14. A CONTRATADA será responsável por respeitar os princípios de uma alimentação equilibrada e saudável, e orientações do Guia Alimentar para a População Brasileira, evitando alimentos com excessivo teor de gordura, sódio e açúcar.
- 8.1.2.15. A CONTRATADA deverá apresentar as fichas técnicas de todas as preparações que serão contempladas no cardápio, no prazo de 30 dias, após início da prestação do serviço. Um nova ficha técnica deverá ser apresentada sempre que for acrescentada uma nova preparação ao cardápio.
- 8.1.2.16. O cardápio deverá estar assinado pelo (a) nutricionista da CONTRATADA. Em caso de eventuais substituições de qualquer item do cardápio, deverá ser feita uma comunicação com 72 (setenta e duas) horas de antecedência, para a devida aprovação.
- 8.1.2.17. Quando necessário, devem ser previstas adaptações no cardápio, contendo preparações diferenciadas para contemplar alunos que possuam alguma restrição alimentar, a fim de manter o estado clínico e nutricional dos mesmos, devendo as adaptações ser aprovadas pelo fiscal do contrato.
- 8.1.3. Para o preparo das refeições, deverá ser observado os itens a seguir:
- 8.1.3.1. Deve haver rígida observância em especial quanto à consistência, princípios nutritivos (de acordo com o que é preconizado pelo PNAE) e demais especificações sendo relevante a higienização e o controle da assepsia nas preparações e manipulações.
- 8.1.3.2. Deve-se seguir o horário de distribuição da alimentação, conforme determinação da CONTRATANTE.
- 8.1.3.3. Antes de todas as preparações serem servidas, estas serão degustadas pelo fiscal técnico do contrato ou seu substituto, para avaliação das características organolépticas (cor, textura, sabor, temperatura, aroma). Uma vez não aprovado, a preparação deverá ser trocada e substituída por outra, que também deve passar pelo mesmo processo de avaliação.

- 8.1.3.4. A elaboração da alimentação deve ocorrer dentro do melhor padrão técnico alimentício no que se refere a: Valor energético e nutricional, o qual deve obedecer ao que é preconizado na Resolução nº 06 de 08 de maio de 2020 do Ministério da Educação/FNDE. Tipos de alimentos e preparações, levando-se em consideração a restrição a aquisição de alimentos enlatados, embutidos, doces, alimentos compostos (dois ou mais alimentos embalados separadamente para consumo conjunto), preparações semi prontas ou prontas para o consumo, ou alimentos concentrados (em pó ou desidratados para reconstituição): Considerar os fatores psicológicos relacionados com a aceitação do alimento, ou seja, odor, sabor, textura e regionalismo: Considerar a safra dos alimentos, não descuidando do aspecto qualidade:
- 8.1.3.5. Para os alimentos que forem submetidos à fritura, devem-se instituir medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química aos alimentos e em hipótese alguma devem ser reutilizados.
- 8.1.3.6. Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C.
- 8.1.3.7. Não utilizar alimentos industrializados pré-prontos com teores elevados de gordura saturada, gordura trans, sódio em nenhuma preparação.
- 8.1.3.8. Realizar retiradas de amostras de no mínimo 100g de cada preparação/alimento servido em todas as refeições. Devendo elas serem acondicionadas em sacos plásticos transparentes, em temperaturas abaixo de - 4°C, identificadas com o nome da preparação/alimento, data, horário de coleta, nome do responsável pela coleta da amostra e devem ser mantidas sob controle por um período de no mínimo 72 horas corridas após serem coletadas e armazenadas.
- 8.1.3.9. Utilização de produtos de origem animal e derivados adquiridos de estabelecimentos que tenham Selo de Inspeção Federal (SIF), Selo de Inspeção Estadual (DIPOA) ou inspeção do Ministério da Agricultura ou S.I.M. (Selo de inspeção municipal) do órgão fiscalizador municipal:
- 8.1.3.10. Feijão novo tipo 1 (um), cores variadas: Arroz tipo 1 (um): Massas com ovos, de primeira qualidade (embalagens integras, O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses da entrega): Folhosos de primeira qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, firmes e bem desenvolvidas: Legumes, raízes, tubérculos de primeira qualidade, isentos de suidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca: Leite pasteurizado e queijos com selo de inspeção: Frutas de primeira qualidade, firmes, sem defeitos, bem desenvolvidas, maduras sem apresentar pontos de prévia deterioração.
- 8.1.4. Quanto a composição das refeições, a CONTRATADA deverá observar os itens seguintes:
- 8.1.4.1. A elaboração da alimentação deve estar de acordo com a Lei nº 11.947/2009 e a Resolução do FNDE nº 06/2020, que dispõem sobre a alimentação escolar, no que se refere a:
- 8.1.4.2. Valor energético e recomendações nutricionais: Tipos de alimentos e preparações: atender o disposto no Art. 19 da Resolução do FNDE nº 06/2020, o qual recomenda para as refeições de alimentação dos estudantes com mais de três anos de idade, no máximo:

- 8.1.4.3. - 7% (sete por cento) da energia total proveniente de açúcar simples adicionado;
- 8.1.4.4. - 15 a 30% (quinze a trinta por cento) da energia total proveniente de gorduras totais: c.3)- 7% (sete por cento) da energia total proveniente de gordura saturada;
- 8.1.4.5. - 600 mg (seiscentos miligramas) de sódio ou 1.5 gramas de sal per capita, em período parcial, quando ofertada uma refeição;
- 8.1.4.6. - 800 mg (oitocentos miligramas) de sódio ou 2.0 gramas de sal per capita, em período parcial, quando ofertadas duas refeições;
- 8.1.4.7. - 1.400 mg (mil e quatrocentos miligramas) de sódio ou 3.5 gramas de sal per capita, em período integral, quando ofertadas três ou mais refeições.
- 8.1.5. As refeições devem conter no mínimo:
- a.1) opção de salada: vegetais crus ou cozidos, com a porção variando de 60 a 120g. Na composição das cruas deve ter, no mínimo, três vegetais com combinações diferentes. As cozidas devem ter, no mínimo, dois vegetais. As saladas cruas podem incluir frutas.
- a.2) 1 opção de prato principal, sendo respeitadas as opções: carne bovina, suína, pescados, aves.
- a.3) 1 opção de quarnição: batata doce, macaxeira, macarrão, purê, farofa e etc;
- a.4) 2 opções de acompanhamentos: feijão (sem carne) e arroz.
- a.5) 1 opção de suco de fruta com e sem açúcar. Os sucos deverão ser concentrados, naturais da fruta ou da polpa, seu preparo deverá respeitar a concentração de 40% de fruta ou polpa, e/ou de acordo com a aceitação dos usuários. Deverá ser servido dois sabores por dia, com rodízio dos sabores, sempre optando pelas frutas da safra.
- a.6) opção de sobremesa (fruta). Utilizar frutas da época, sem casca e que estejam sempre prontas para consumo, ou seja, nem verde nem madura demais, ou azeda. Uma vez na semana poderá ser servido um doce de fruta ou compota de fruta.
- b) Jantar:
- b.1) 1 opção de prato principal, sendo respeitadas as opções: carne bovina, suína, pescados, aves, ovos ou calabresa: Ou sopa completa.
- b.2) 1 opção de quarnição: legumes cozidos, purê, batata doce, macaxeira e etc.;
- b.3) 1 opção de acompanhamento: arroz, macarrão, cuscuz ou pão;
- b.4) 1 opção de suco com e sem açúcar, respeitando as especificações do item anterior;
- b.5) Café com leite: xícara de 250 ml, deixar uma garrafa térmica com café não adoçado e outra com leite para porcionamento conforme o (a) aluno (a) preferir. Oferecer açúcar e adoçante para adoçar.
- 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.
- 8.1.5.1. Deve-se evitar o uso de condimentos industrializados, dando-se preferência às ervas aromáticas e especiarias naturais (frescas ou desidratadas).
- 8.1.5.2. Frequência e porcionamento dos gêneros alimentícios.

- 8.1.5.3. Os cardápios elaborados para cada refeição (almoço e jantar) atenderão às frequências e porções descritas nas tabelas a seguir, Referência de frequência de alimentos ou preparações para composição do almoço (considerando 4 semanas com 5 dias).
- 8.1.5.4. Os itens para o cardápio básico, incidência das preparações por refeição, informações relativas ao porcionamento e descrição e qualidade dos insumos, estão disponíveis no Anexo I do Estudo Técnico Preliminar.

8.1.6. Planejamento dos cardápios

- 8.1.6.1. Os cardápios serão compatíveis com as estações climáticas, a sazonalidade e o potencial agrícola da região, e elaborados mensalmente pela Contratada de acordo com a Contratante, considerando-se a promoção de uma alimentação saudável, tal como preconizada pela Organização Mundial de Saúde, além da composição nutricional proposta, da cultura alimentar e da segurança higiênico-sanitária, com atenção aos aspectos socioambientais.
- 8.1.6.2. A responsabilidade técnica dos serviços de alimentação executados no Campus ficará a cargo de Nutricionista (s), disponibilizados (as) pela CONTRATADA atendendo a demanda do número de alunos e carga horária conforme Resolução Nº 465/2010 levando em consideração a Resolução Nº 380/2005 em seu ANEXO I - ÁREA DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA - Tabela 01, ambas Resoluções do Conselho Federal de Nutricionista - CFN.
- 8.1.6.3. Os (as) nutricionista(s) deverá(ão) ter o registro profissional (Carteira de Identidade Profissional) emitido pelo CFN, conforme Resolução 466/2010 - CFN, e o contrato de trabalho ou outro vínculo que mantém com o fornecedor.
- 8.1.6.4. Os cardápios deverão ser elaborados por nutricionista (s) da CONTRATADA, de modo a suprir, no mínimo, 20% (vinte por cento) das necessidades nutricionais diárias adequando-as às faixas etárias e perfil epidemiológico da população atendida.
- 8.1.6.5. Os cardápios deverão ser elaborados utilizando alimentos considerados básicos, priorizando os “in natura” e os minimamente processados, não sendo permitido servir bebidas de baixo teor nutricional, tais como refrigerantes, sucos e outras bebidas similares que contenham corantes e/ou aromatizantes artificiais, evitar ou restringir ao máximo alimentos e preparações com alto teor de gordura saturada, gordura trans, açúcar livre e sal.
- 8.1.6.6. Os (as) nutricionista (s) da CONTRATADA deverá(ão) identificar os alunos com necessidades nutricionais específicas, tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras, para que recebam uma alimentação adequada.
- 8.1.6.7. Não deverão ser utilizados alimentos cuja qualidade seja inferior ao tipo proposto neste instrumento (Anexo I do Estudo Técnico Preliminar).

- 8.1.6.8. A prestação de serviço de alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições aos alunos, conforme o padrão estabelecido, no que se refere aos gêneros alimentícios que comporão os cardápios, quantidade, número e tipo de refeições (anexo I), nos horários definidos pelo IFRN, Campus Parnamirim.**
- 8.1.6.9. Peso mínimo das refeições: o per capita total do prato pronto para servir ao aluno não deverá ser inferior a 700 gramas, tanto para o almoço como para o jantar.**
- 8.1.7. Especificação detalhada do fornecimento na cantina.**
- 8.1.7.1. A frequência à cantina é franqueada à comunidade da Instituição e ao público em geral:**
- 8.1.7.2. A CONTRATADA deverá manter a pontualidade no cumprimento dos horários estipulados abaixo, observando que os mesmos poderão ser alterados em caso de necessidade da Administração:**
- 8.1.7.3. O horário de atendimento deverá ser de 06h30min as 21h, de segunda a sexta-feira (dias úteis), e ocasionalmente aos sábados, domingos e feriados, bem como em horários diversos, em comum entendimento entre a Empresa CONTRATADA e a Administração do Campus, quando houver atividades que justifiquem essa necessidade:**
- 8.1.7.4. Quando houver ocorrência de serviços nos sábados, domingos e feriados, a CONTRATADA deverá ser informada pela CONTRATANTE com antecedência mínima de 05 (cinco) dias úteis:**
- 8.1.7.5. Durante o período de recesso escolar (férias, recesso, greve ou outro tipo de paralisação das atividades da Instituição), o funcionamento da cantina, será em horário diferenciado/reduzido, a ser acordada com a Administração de cada campus.**
- 8.1.7.6. Qualquer alteração no horário de funcionamento, ampliação ou diversificação considerável, só deverá ser procedida com prévia autorização da Direção-Geral do referido Campus:**
- 8.1.7.7. Qualquer alteração ou ampliação que implique em obras ou modificações do Espaço Físico, objeto da concessão, só deverá ser executada com a aprovação da CONTRATANTE:**
- 8.1.7.8. A CONTRATADA deverá disponibilizar um número de no mínimo 03 (três) funcionários em cada turno, visando prestar um atendimento de boa qualidade aos seus usuários. Sendo um funcionário APENAS para o caixa, não podendo o mesmo manipular alimentos preparados, embalados ou não.**
- 8.1.7.9. A CONTRATADA deverá seguir as normas sindicais, federais, estaduais e municipais, higiênico-sanitárias e os procedimentos técnicos adequados à aquisição, estocagem, pré-preparo e acondicionamento, a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária, nutritivas e sensoriais dos lanches servidos:**
- 8.1.7.10. NÃO SERÁ PERMITIDA EM HIPÓTESE ALGUMA A VENDA DE CIGARROS e NEM DE BEBIDAS ALCOÓLICAS:**
- 8.1.7.11. Não será permitida colocação de propagandas comerciais nas paredes, mesas ou na área de acordo com a Regulamentação da Comercialização de Alimentos em Escolas no Brasil do Ministério da Saúde publicada em 2007 (Nota Técnica no 02/2012 – COTAN/CGPAE/DIRAE/FNDE1).**

- 8.1.7.12. A CONTRATADA deverá adotar as práticas de sustentabilidade ambiental de acordo como Art. 6º da Instrução Normativa nº 01 de 19 de janeiro de 2010 da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, orçamento e Gestão.
- 8.1.8. Do fornecimento dos lanches:
- 8.1.8.1. O Cardápio sugerido para venda na cantina, está disponível no Anexo XIV do Estudo Técnico Preliminar.
- 8.1.8.2. Os lanches serão preparados nas dependências da lanchonete por pessoas capacitadas, cuja operação de preparo deverá ser efetuada obrigatoriamente, no dia correspondente a venda destes produtos aos usuários, e, seguindo rigorosamente o padrão de higiene, qualidade e conservação; podendo haver exceções se comunicadas previamente aos fiscais do contrato;
- 8.1.8.3. Todas as pessoas que manipulam os alimentos, do preparo ao serviço, deverão utilizar toucas para o cabelo, sapato fechado e uniforme devidamente limpo;
- 8.1.8.4. O armazenamento de produtos perecíveis e estocáveis deve obedecer às regras de temperatura (Estocáveis: temperatura ambiente 25º; Refrigerados: 4º a 10º C; Congelados: 0 a -18º);
- 8.1.8.5. Os sanduíches deverão ser preparados com ingredientes de primeira qualidade, devendo, após o preparo, ser entregues aos usuários devidamente acondicionados em sacos de papel ou plásticos apropriados;
- 8.1.8.6. Os sucos naturais, vitaminas e leites deverão ser fornecidos em copos descartáveis.
- 8.1.8.7. Os preços dos itens ofertados e propostos não poderão ser superiores aos praticados no mercado local;
- 8.1.8.8. A tabela de preços praticados deverá ser exposta para os usuários. A Administração poderá solicitar a redução dos preços, a qualquer época, se for verificada a incompatibilidade com os praticados no mercado local, através de pesquisa de preços de no mínimos três fornecedores locais. A CONTRATADA DEVERÁ reduzir seus preços ao valor médio de mercado, conforme for demonstrado pela pesquisa mercadológica citada.
- 8.1.8.9. Os atendimentos especiais de lanches deverão ter seus preços e condições de fornecimento previamente solicitadas e negociadas entre a Direção do Campus responsável e a CONTRATADA;
- 8.1.8.10. A CONTRATADA não poderá onerar os preços dos alimentos quando estes forem solicitados quentes ou adoçados.
- 8.1.9. Do fornecimento de refeições para venda.
- 8.1.9.1. A CONTRATADA deverá ofertar através de serviço de self-service, refeições aos servidores e público em geral, para comercialização. O cardápio deste, poderá ser diferente do cardápio contratado para o fornecimento aos discentes contemplados com o Programa de Alimentação Escolar. O local para oferta das refeições de self-service, deverá ser distinto do serviço de refeição contratado aos discentes contemplados por este programa.
- 8.1.9.2. Os valores dessas, deverão ser previamente informados ao Fiscal do contrato para avaliação de conformidade com os valores praticados no mercado local.

- 8.1.9.3. Se for demonstrado que o valor praticado se encontra acima da média local do serviço prestado (calculada através de pesquisa a. no mínimo, três estabelecimentos que prestem o serviço de fornecimento de refeições), a CONTRATADA DEVERÁ reduzir os preços à média calculada pela CONTRATANTE.
- 8.1.9.4. As refeições deverão ser preparadas nas dependências da cantina por pessoas capacitadas, cuja operação de preparo deverá ser efetuada obrigatoriamente, no dia correspondente a venda destes produtos aos usuários, e, seguindo rigorosamente o padrão de higiene, qualidade e conservação;
- 8.1.9.5. As sobras das preparações que ficarem no balcão térmico após o término do horário destinado ao almoço NÃO poderão ser reutilizadas em outras preparações ou refeições.
- 8.1.9.6. Não será permitida a comercialização de alimentos, no interior do Campus por terceiros não vinculados à CONTRATADA, com exceção de alguns alunos em casos especiais autorizados pelo Campus. Ex.: Venda de trufas para ou outros itens alimentícios em prol da formatura de turmas concluintes.
- 8.1.9.7. O itens sugeridos para o cardápio das refeições self-service da cantina, estão disponíveis no anexo III do Estudo deste documento.
- 8.1.10. Gestão de qualidade dos alimentos
- 8.1.10.1. Conforme já exposto, a CONTRATADA deverá disponibilizar ao fiscal do contrato, uma cópia do Manual de Boas Práticas da empresa.
- 8.1.10.2. Conforme já exposto, a CONTRATADA deverá disponibilizar ao fiscal do contrato o diagnóstico da aplicação de check list para verificação das Boas Práticas de Fabricação (BPF) quinzenalmente ou quando solicitado, fornecendo, quando solicitado, amostras de alimentos para que sejam efetuadas análises de controle de qualidade dos alimentos fornecidos.
- 8.1.10.3. A CONTRATADA deverá atender aos dispositivos da Resolução N° 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
- 8.1.10.4. Os funcionários deverão apresentar-se uniformizados, de maneira limpa e higiênica, e deverão usar toucas e luvas;
- 8.1.10.5. Conservar o uniforme sempre limpo e completo. Touca: bata; calça comprida; sapato fechado ou bota; avental; máscara (quando necessário);
- 8.1.10.6. Retirar anéis, aliança, relógios ou outro objeto que possa acumular sujeira nas mãos ou cair sobre os alimentos;
- 8.1.10.7. Não levar para o local de manipulação de alimentos objetos não pertencentes ao mesmo, como celular, rádio, jornal, bolsas, etc.;
- 8.1.10.8. Em atendimento ao disposto no artigo 2º da Lei 9.294/96 é terminantemente proibido fumar dentro do local de manipulação de alimentos;
- 8.1.10.9. É obrigatório manter a máxima higiene dentro do local de manipulação de alimentos;
- 8.1.10.10. Os uniformes serão de responsabilidade da empresa vencedora, bem como, todas as despesas com sua manutenção e reposição.

8.1.10.11. O funcionário que trabalhar como caixa, não poderá manipular alimentos.

8.1.10.12. A CONTRATADA deverá promover semestralmente cursos de capacitação em boas práticas de manipulação para os seus funcionários, devendo apresentar à CONTRATANTE os comprovantes de realização das capacitações através de listas de presença e certificado assinado pelo(a) nutricionista responsável técnico da CONTRATADA.

8.1.10.13. É vedada à CONTRATADA e seus funcionários o acolhimento e hospitalidade a qualquer animal doméstico (gato, cachorro, etc.) nas dependências da CONTRATANTE.

¹ https://www.fnde.gov.br/index.php/centrais-de-conteudos/publicacoes/category/116-alimentacao-escolar_download=8691:nota-tecnica-n-02-2012-regulamentacao-de-cantinas-escolares-em-escolas-publicas-do-brasil

8.2. A execução dos serviços será iniciada mediante a assinatura do contrato, na forma que segue:

8.2.1. Os Serviços deverão ser iniciados em no máximo até 15 (quinze) dias úteis após a assinatura do contrato ou em outra data a ser combinada entre as partes, desde que tenha motivo justificado a aceito pela Administração.

9. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

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

9.1.1. A CONTRATADA deverá apresentar a lista de todos os materiais instalados no espaço reservado ao funcionamento da cantina/lanchonete ao fiscal técnico do contrato por ocasião da instalação desses itens:

9.1.2. A relação dos materiais e equipamentos será encaminhada ao setor de patrimônio para conhecimento e será solicitado ao setor de manutenção uma avaliação quanto a carga dos equipamentos elétricos que serão utilizados:

9.1.3. A CONTRATADA deverá manter as instalações destinadas à operacionalização das atividades, em perfeitas condições de uso, higiene e limpeza, de acordo com as legislações vigentes.

10. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

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

10.1.1. Para o campus Ceará-Mirim, o quantitativo demandado foi calculado com base no Relatório de Gestão (Anexo II do Estudo Técnico Preliminar), extraído do SUAP, referente ao exercício de 2022, considerando a quantidade total de refeições servidas (almoço e jantar). A partir destes dados, foi realizado um tratamento, excluindo-se os meses que descaracterizaram a demanda real, em razão do formato de aulas híbridas e recesso escolar. Assim, a média mensal de 3000 (três mil) refeições servidas mensalmente, totalizando 30000 (Trinta mil) refeições anualmente.

10.1.1.1. Com os dados trabalhados, calculou-se a média mensal e sua

projeção para um ano, inserindo-se uma margem de segurança em torno de 25%.

10.1.2. Para o Campus Zona Norte, também se utilizou o Relatório de Gestão (Anexo III do Estudo Técnico Preliminar) extraído do SUAP, com os dados das refeições ofertadas no período anterior (2022). Considerando os estudos das demandas ofertada das refeições nos períodos anteriores, através do contrato 010/2017 PROAD/IFRN, estima-se que a quantidade total de refeições (almoço e jantar) a ser oferecida para atender a demanda dos alunos dessa instituição será de 40.000 (quarenta mil) refeições/ano, sendo 200 (duzentas) refeições diárias. São considerados 200 dias letivos no ano.

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

designado.

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

12.12. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado.

12.13. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente,

cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

12.14. Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo.

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

12.16. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

12.17. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015.

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

12.19. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

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

12.21. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;

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

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

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

13. DA SUBCONTRATAÇÃO

13.1. *Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.*

14. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

14.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não

haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

15. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

15.13. *A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:*

- 15.13.1. Mensalmente, através da planilha que trata dos fatores de avaliação do fiscal do contrato, constante do IMR, promover o registro e, caso haja necessidade de ajuste no valor a ser pago a empresa ou abertura de processo para aplicação de sanções, encaminhar.
- 15.13.2. Semestralmente, realizar avaliação quanto a satisfação dos usuários dos serviços contratados e da operacionalização da cantina, para propor melhorias na prestação de serviços.
- 15.13.3. Anualmente, atestar através de parecer técnico de fiscalização a possibilidade ou não de prorrogação contratual, a partir da série histórica de ocorrências ou nada consta registrado no IMR ao longo da execução contratual.
- 15.13.4. A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da CONTRATADA que contenha sua relação detalhada, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso. As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação.

15.14. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

16. DOS CRITÉRIOS DE AFERIÇÃO E MEDIÇÃO PARA FATURAMENTO

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

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

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

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

16.2.1. Aqueles estabelecidos no Instrumento de Medição de Resultado

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

- 16.3.1. não produziu os resultados acordados;
- 16.3.2. deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;
- 16.3.3. deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução

do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

17. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

18. DO PAGAMENTO

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

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

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

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

18.4. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.

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

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

18.5.1. o prazo de validade;

18.5.2. a data da emissão;

18.5.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

18.5.4. o período de prestação dos serviços;

18.5.5. o valor a pagar; e

18.5.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6 / 100)}{365} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%

18.1. No período de férias escolares e paralisações das atividades de ensino e administrativas do IFRN, o valor do aluguel a ser pago será proporcional as horas de funcionamento.

considerando o valor unitário da hora cobrado do aluguel cheio mensal,

18.2. **Na existência do medidor de energia elétrica individualizado para a cantina, será descontado o valor proporcional referente a este consumo ao valor a ser pago no aluguel.**

18.3. **O valor da concessão de uso, na forma de compensação mensal, será reajustado anualmente sempre no mês de aniversário da proposta vencedora do certame licitatório, com base no Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), acumulado dos últimos 12 (doze) meses. Optou-se por esse índice em face da recomendação da Assessoria de Gestão de Contratos da Pró-Reitoria de Administração do IFRN, realizada por meio do Ofício Circular 05/2021/GECON PROAD/RE/IFRN, em anexo XII do Estudo Técnico Preliminar.**

18.3.1. **Dado que o valor da concessão se trata de uma composição em que incide as despesas com energia e água, os valores das tarifas deverão ser atualizados de acordo com as concessionárias responsáveis pelo fornecimento desses recursos, devendo compor o novo valor total da concessão.**

19. REAJUSTE

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

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

$R = V (I - I^0) / I^0$, onde:

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual a ser reajustado;

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

I = Índice relativo ao mês do reajustamento;

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

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

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

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

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

19.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

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

20. GARANTIA DA EXECUÇÃO

- 20.1. A Contratada apresentará, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária, em valor correspondente a 5 % (cinco por cento) do valor total do contrato, com validade durante a execução do contrato e 90 (noventa) dias após término da vigência contratual, devendo ser renovada a cada prorrogação.
- 20.1.1. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento).
- 20.1.2. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei n. 8.666 de 1993.
- 20.2. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:
- 20.2.1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;
- 20.2.2. prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
- 20.2.3. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada;
- 20.2.4. obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pela contratada, quando couber.
- 20.3. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria.
- 20.4. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.
- 20.5. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia.
- 20.6. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.
- 20.7. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.
- 20.8. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a Contratada obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data em que for notificada.
- 20.9. A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.
- 20.10. Será considerada extinta a garantia:
- 20.10.1. com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Contratante, mediante termo circunstanciado, de que a Contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato;

20.10.2. no prazo de 90 (noventa) dias após o término da vigência do contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será ampliado, nos termos da comunicação, conforme estabelecido na alínea "h2" do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP n. 05/2017.

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

20.12. A contratada autoriza a contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no neste Edital e no Contrato.

21. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

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

- i) **Advertência por escrito**, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;
- ii) **Multa de:**
 - (1) 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a **15 (quinze)** dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;
 - (2) 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;
 - (3) 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;
 - (4) 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das **tabelas 1 e 2**, abaixo; e

- (5) 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;
- (6) as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.
- iii) Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- iv) Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o conseqüente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.
- v) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

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

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

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

Tabela 1

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

Tabela 2

| INFRAÇÃO | | |
|-----------------|---|-------------|
| ITEM | DESCRIÇÃO | GRAU |
| 1 | Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou conseqüências letais, por ocorrência; | 05 |

| | | |
|---|--|----|
| 2 | Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento; | 04 |
| 3 | Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia; | 03 |
| 4 | Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia; | 02 |
| 5 | Retirar funcionários ou encarregados do serviço durante o expediente, sem a anuência prévia do CONTRATANTE, por empregado e por dia; | 03 |
| Para os itens a seguir, deixar de: | | |
| 6 | Registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal, por funcionário e por dia; | 01 |
| 7 | Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência; | 02 |
| 8 | Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia; | 01 |
| 9 | Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência; | 03 |
| 10 | Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato; | 01 |
| 11 | Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CONTRATADA | 01 |

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

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

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

- 21.6.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 21.7.A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.
- 21.8. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.
- 21.8.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de **30 (trinta)** dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 21.9. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.
- 21.10. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 21.11. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.
- 21.12. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
- 21.13. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.
- 21.14. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

22. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.

- 22.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.
- 22.2. Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.
- 22.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:
- 22.3.1. Registro ou inscrição da empresa licitante na entidade profissional **Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) competente da região a que estiver vinculada, pertinente ao seu ramo de atividade relacionada com o objeto do presente Pregão**, em plena validade, conforme previsto na LEI Nº 6.583, de 20

de outubro de 1978 e na RESOLUÇÃO CFN Nº 378, de 28 de dezembro de 2005;

22.3.2. Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, mediante a apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

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

22.3.2.1.1. Deverá haver a comprovação da experiência mínima de **12 (doze) meses** na prestação dos serviços, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de os **12 (doze) meses** ~~anos~~ serem ininterruptos, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

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

22.3.2.3. *Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, conforme item 10.8 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5, de 2017.*

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

22.3.2.5. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017.

22.3.3. As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão apresentar atestado de vitória assinado pelo servidor responsável;

22.3.3.1. *O atestado de vitória poderá ser substituído por declaração emitida pelo licitante em que conste, alternativamente, ou que conhece as condições locais para execução do objeto; ou que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assume total responsabilidade por este fato e não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a contratante.*

22.4. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

22.4.1. Valor Global: **R\$ 931.000,00 (Novecentos e trinta e um mil reais).**

22.5. O critério de julgamento da proposta é o menor preço global **por item, ressaltando que nenhum item poderá ser superior ao estimado.**

22.6. As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.

23. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

23.1. O custo estimado da contratação é de **R\$ 931.000,00 (Novecentos e trinta e um mil reais).**

24. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

24.1. A indicação da dotação orçamentária fica postergada para o momento da assinatura do contrato ou instrumento equivalente.

Município de Ceará-Mirim/RN, 20 de Setembro de 2023.

25. ELABORAÇÃO E APROVAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA:

25.1. Responsáveis pela Elaboração do Termo de Referência:

| | |
|--|--|
| Diogo Vale Matrícula 1051876 Membro - técnico requisitante | Louise Savana da Costa Almeida Matrícula 2150657 Membro - Administrativo |
|--|--|

ANEXO I – DECLARAÇÃO DE VISTORIA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO NORTE CAMPUS ZONA NORTE – PÓLO METROPOLITANO

Licitação: Pregão Nº XX/2023– UASG: .

Objeto: contratação de empresa especializada na prestação do serviço de preparo e fornecimento de refeições para os discentes que se enquadram no Programa de Alimentação do IFRN/**Ceará-Mirim, ou Zona Norte**, vinculada à concessão onerosa para uso e exploração comercial da área destinada à cantina.

Declaro para os devidos fins que o Sr(a)._____, CPF N°.____, responsável pela empresa_____, CNPJ N°._____ compareceu ao IFRN/_____, local onde será prestado o supracitado serviço, tendo tomado conhecimento de todas as informações e condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

Por ser verdade, firmamos o presente.

(Local), _____ de _____ de 2023.

NOME COMPLETO DO REPRESENTANTE LEGAL DA LICITANTE(NOME DA EMPRESA)

NOME DO SERVIDOR RESPONSÁVEL(MATRICULA)

P.S. O licitante deverá apresentar uma declaração por campi do IFRN.

ANEXO II – INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO

| INDICADOR | |
|--|--|
| Proporcionalidade ao atingimento de metas estabelecidas no IMR | |
| Item | Descrição |
| Finalidade | Garantir o fornecimento de refeições, incluindo preparo e distribuição no local, com a finalidade de assistir os estudantes participantes do programa de alimentação estudantil dos campi Parnamirim e São Paulo do Potengi, deste IFRN, e operar a cantina com a venda de lanches e refeições. |
| Meta a Cumprir | (1) Fornecimento de 100% das refeições contratadas, observando as exigências contidas no contrato e seus anexos. (2) Operacionalizar a cantina do campus com a venda de lanches e refeições, obedecendo 100% dos critérios e requisitos previstos no contrato e seus anexos. |
| Instrumento de medição | Planilha de controle do serviço executado, preenchida pelos fiscais do contrato. |
| Forma de acompanhamento | A fiscalização do contrato acompanhará mensalmente o cumprimento das atividades da execução dos serviços, conforme perspectiva da Administração e posterior lançamento do resultado na planilha de controle. (1) As ocorrências serão lançadas em livro ou formulário eletrônico de ocorrências. (2) A qualidade dos serviços prestados será, periodicamente, avaliada também pelos usuários dos serviços através de formulário próprio. (3) A CONTRATADA será notificada mensalmente do resultado da avaliação, pelo fiscal do contrato, com vistas a promover a manutenção ou melhoria da qualidade dos serviços prestados. |
| Periodicidade | Mensal. |

| | |
|--------------------------------------|---|
| <p>Mecanismo de Cálculo</p> | <p>A empresa começará com 100 pontos e por cada falta será atribuída pontuação conforme indicado a seguir:</p> <p>(1) Considera-se falta o descumprimento ou atraso no cumprimento das metas estabelecidas neste quadro.</p> <p>(2) A falta poderá ser considerada leve, média ou grave. Faltas leves são aquelas que, por sua natureza, não interrompem a prestação dos serviços e não trazem prejuízo à realização dos serviços, valendo 1 ponto para cada ocorrência; faltas médias são aquelas que, por sua natureza, não interrompem a prestação dos serviços, mas ocasionam algum tipo de prejuízo ao serviço, valendo 3 pontos para cada ocorrência; e faltas graves, são aquelas que proporcionam a interrupção temporária ou definitiva do serviço prestado, valendo 10 pontos para cada ocorrência.</p> <p>(3) Qualquer que seja o prejuízo decorrente das faltas cometidas pelo não cumprimento dos itens que compõem as metas deste quadro, a empresa contratada será obrigada a assumir a responsabilidade pelos danos causados, sem prejuízo das multas previstas e outras penalidades.</p> <p>4) A pontuação obtida a partir das ocorrências registradas no mês refletirá o percentual de atingimento da meta (%) ou, a glosa, pelo não atingimento.</p> |
| <p>Início de Vigência</p> | <p>Data da assinatura do contrato.</p> |
| <p>Faixas de ajuste no pagamento</p> | <p>- 0 a 4 pontos, considera-se o alcance de 100 pontos = 100% da meta = Pagamento recebimento de 100% da fatura.</p> <p>- 95 pontos alcançados = - 1% (99% da fatura)</p> <p>- 94 pontos alcançados = - 2% (98% da fatura)</p> <p>- 93 pontos alcançados = - 3% (97% da fatura)</p> <p>- 92 pontos alcançados = - 4% (96% da fatura)</p> <p>- 91 pontos alcançados = - 5% (95% da fatura)</p> <p>- 90 pontos alcançados = 90% da meta = recebimento de 90% da fatura.</p> |
| <p>Sanções</p> | <p>Em um mês, o deficit de mais de 30 (trinta) pontos caracterizar-se-á inexecução parcial do contrato, ensejando em abertura de processo de rescisão contratual e aplicação de multa grave prevista no termo de referência, sem prejuízo do ajuste previsto neste IMR, assim como, se somados 60 pontos negativos ao longo do período de vigência do contrato, considerando o intervalo de 12 meses.</p> |
| <p>Resultados esperados</p> | <p>O atingimento de 100 pontos corresponde ao cumprimento, pela empresa contratada, da meta prevista neste quadro. Espera-se que o indicado alcance sua pontuação máxima, ou o mais próximo possível, para que os serviços sejam prestados da forma adequada, de acordo com o que foi planejado, possibilitando à instituição o cumprimento de seu planejamento e objetivos relacionados à contratação.</p> |

**FATORES DE AVALIAÇÃO
DO IIMR**

| AVALIAÇÃO MENSAL | | Faltas | | |
|---------------------------------------|--|------------|---------|----------|
| | | Leve* | Média** | Grave*** |
| | | Quantidade | | |
| 1 | Recusar-se a executar serviço determinado pela FISCALIZAÇÃO, sem motivo justificado ou determinação formal de autoridade competente do IFRN. (Coordenação de Atividades Estudantis e Direção Geral). | | | |
| 2 | Deixar de executar no prazo programado ou de forma satisfatória as rotinas constantes dos itens referentes à descrição dos serviços. | | | |
| 3 | Deixar de observar as determinações da Instituição quanto à permanência e circulação de seus empregados nos prédios. | | | |
| 4 | Deixar de cumprir quaisquer dos itens do edital e de seus anexos não previstos neste quadro. | | | |
| 5 | Deixar de prestar esclarecimentos à Contratante quanto a ocorrências observadas ou notificações realizadas. | | | |
| 6 | Deixar de zelar pelas instalações do IFRN utilizadas. | | | |
| 7 | Deixar de comunicar à instituição, por escrito e imediatamente após o fato, qualquer anormalidade ocorrida nos serviços. | | | |
| 8 | Não dispor ou dispor de forma insatisfatória de equipamentos e acessórios necessários à execução dos serviços. | | | |
| 9 | Atrasar na implantação de medidas corretivas exigidas pelos fiscais do contrato ou na execução de outras obrigações contratuais. | | | |
| 10 | Permitir a presença de empregados sem uniformes e/ou EPIs, com uniformes sujos, manchados ou mal apresentados. | | | |
| 11 | Deixar de destinar de forma ambientalmente adequada os resíduos e materiais utilizados na prestação de serviço. | | | |
| 12 | Deixar de cumprir com o cronograma e cardápio das refeições, estabelecidos para o dia, sem autorização prévia dos fiscais do contrato. | | | |
| 13 | Concorrer para quaisquer tipos de danos aos usuários dos serviços e à CONTRATANTE. Danos à saúde (surto alimentar) aos usuários; ao clima organizacional, entre outros que possam causar transtornos e/ou constrangimentos no ambiente da Instituição. | | | |
| 14 | Não dispor de funcionários suficientes para a prestação de serviços concorrendo para possíveis atrasos e descumprimento de normativos previstos. | | | |
| 15 | Descumprimento do quantitativo mínimo do cardápio sugerido. | | | |
| TOTAL DE OCORRÊNCIAS | | 00 | 00 | 00 |
| PONTOS OBTIDOS POR TIPO DE OCORRÊNCIA | | (0x 1) | (0x 3) | (0 x 10) |
| TOTAL DE PONTOS | | | | |

ANEXO I – ESTUDO TÉCNICO

Estudo Técnico Preliminar 21/2023

1. Informações Básicas

Número do processo: 23516.000299.2023-92

2. Descrição da necessidade

A política de Assistência Estudantil do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte, “busca promover a garantia de acesso, permanência e conclusão de curso pelos estudantes assistidos, contribuindo, então, para a concretização do direito social referente à Educação” (PDI/IFRN, 2019, p. 178).

O Programa de Alimentação Estudantil do IFRN (aprovado pela Resolução nº 37/2017- CONSUP/IFRN) é uma das ações da Política de Assistência Estudantil do IFRN, com vistas a ampliar as condições de permanência e êxito escolar dos estudantes regularmente matriculados na instituição. A Resolução aprova o Regulamento do Programa Auxílio Alimentação no âmbito do IFRN. O programa se norteia nas diretrizes do Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), Decreto nº 7.234 de 19/07 /2010, do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, Lei nº 13.346/2006, e do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), Resolução nº 06/2020.

Nesse sentido, o IFRN, Campus Ceará-Mirim e Campus Zona Norte, possuem de forma continuada a necessidade de serviços de fornecimento de refeições diárias (almoço e jantar), a serem ofertadas aos seus discentes, e em paralelo à concessão onerosa para uso e exploração comercial da área de suas cantinas, necessária ao cumprimento da política de suporte a estes nas suas diversas atividades letivas, bem como a oferta de refeições e lanches para servidores, demais estudantes não contemplados pelo programa e público que frequentam a instituição. A Resolução aprova o Regulamento do Programa Auxílio Alimentação no Âmbito do IFRN.

Nesse sentido, para o *Campus Ceará-Mirim*, a deflagração de um novo processo licitatório se dá em razão da proximidade da finalização da vigência e da impossibilidade de renovação do contrato 175/2022. Esse finalizará dia 10/08/2023 conforme extrato do contrato - UASG 154838 - presente no processo 23516.000496.2022-21. Além disso, a empresa possui impedimentos com a gestão pública federal conforme PARECER n. 00023/2023/PF-IFRN/PFIFRIO GRANDE DO NORTE/PGF/AGU disponível no processo 23037.001824/2022-07.

Para o *Campus Zona Norte*, a deflagração de um novo processo licitatório se dá em razão da proximidade da finalização da vigência de renovação do contrato 037/2022, que finalizará dia 01/02/2023 conforme o termo aditivo 370/2022 do processo 23058.000844.2021-23. Além disso, a empresa possui impedimentos com a gestão pública federal conforme PARECER n. 00023/2023/PF-IFRN/PFIFRIO GRANDE DO NORTE/PGF /AGU disponível no processo 23037.001824/2022-07.

O Programa de Alimentação tem por finalidade ofertar o serviço de refeição aos alunos, com vistas a possibilitar a permanência do estudante no contra turno para a participação de ações e atividades relativas ao processo de ensino-aprendizagem, projetos de pesquisa e extensão, atividades artístico-cultural, desportivo e político estudantis, priorizando o estudante em situação de vulnerabilidade social. Além de contribuir para a formação integral do estudante através do acompanhamento da equipe multidisciplinar formada por assistente social, pedagogo, psicólogo e profissionais da saúde.

Vislumbra-se a contratação dos serviços de fornecimento de refeições de forma indireta, por entender-se que é a opção mais econômica, eficiente e eficaz para o *Campus Ceará-Mirim*, pois, em caso de optar por produção direta dos alimentos (com a obtenção de todos os recursos inerentes à atividade), seria necessário um

dispêndio financeiros para a compra dos vários insumos (alimentos em geral), dos vários equipamentos necessários à cozinha (fogões, panelas, refrigerados), e, não menos importante e ainda mais dispendioso, a contratação dos serviços dos profissionais que seriam necessários para o preparo, distribuição e limpeza da cozinha, e dos demais ambientes correlatos a atividade.

Observa-se que há a necessidade de vincular o fornecimento de refeições à concessão de uso da área destinada à cantina não apenas para garantir um local adequado às refeições dos estudantes contemplados pelo programa de alimentação deste instituto, como também a oferta de refeições e lanches para servidores, demais estudantes não contemplados pelo programa e público que frequente a instituição.

Ainda vale lembrar que a contratação pretendida está em consonância com a política que o Governo Federal vem implantado na reestruturação da máquina administrativa através de estratégias de racionalidade, buscando atingir padrões de excelência em qualidade e produtividade, focando sua ação nas áreas fins e reduzindo a demanda por serviços de apoio ao estritamente necessário.

Listam-se, abaixo, os principais documentos normativos a serem observados para o planejamento da licitação no formato pretendido, por meio de contratação indireta, continuada, sem dedicação exclusiva de mão de obra:

Lei nº 8.666/1993 - Regulamenta o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências.;

- Decreto nº 10.024/2019 - Regulamenta a licitação, na modalidade pregão, na forma eletrônica [...];
- Decreto nº 9.507/2018 - Dispõe sobre a execução indireta, mediante contratação, de serviços da administração pública federal direta, autárquica e fundacional [...];
- Instrução Normativa SEGES nº 5/2017 - Dispõe sobre as regras e diretrizes do procedimento de contratação de serviços sob o regime de execução indireta no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional;
- Instrução Normativa SEGES nº 73/2020 - Dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional;
- Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01/2010 - Dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional e dá outras providências;
- Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02/2014 Dispõe sobre regras para a aquisição ou locação de máquinas e aparelhos consumidores de energia pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, e uso da Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (ENCE) nos projetos e respectivas edificações públicas federais novas ou que recebam retrofit;
- Portaria n.º 443, de 27 de dezembro de 2018 - Estabelece os serviços que serão preferencialmente objeto de execução indireta [...];
- Guia Nacional de Licitações Sustentáveis AGU/CGU 2021.

Lista-se, abaixo, os principais documentos normativos relacionados ao objeto que se pretende contratar:

- Lei nº 11.947/2009 - Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica;
- Decreto nº 7.234/2010 - Dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil - PNAES;
- Resolução nº 37/2017- CONSUP/IFRN – Aprova o Regulamento do Programa de Auxílio Alimentação no âmbito do IFRN;

- Resolução FNDE nº 6/2020 - Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE;
- RDC ANVISA 216/2004 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
- RDC ANVISA 218/2005 - Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico-Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais.

3. Área requisitante

| Área Requisitante | Responsável |
|--|--------------------------------------|
| COORDENAÇÃO DE ATIVIDADES ESTUDANTIS - CAMPUS CEARÁ-MIRIM | Diogo Vale |
| COORDENAÇÃO DE ATIVIDADES ESTUDANTIS - CAMPUS ZONA NORTE | JULLYANA MARION MEDEIROS DE OLIVEIRA |

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Os serviços a serem prestados compreendem a operacionalização de todas as atividades pertinentes ao fornecimento de refeições de almoço e jantar, preparadas e servidas no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte, Campus Ceará-Mirim (CM), Ceará-Mirim,/RN e Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte, Campus Zona Norte(ZN), Natal/RN.

Consideram-se atividades pertinentes à produção e distribuição de refeições:

1. Planejamento de cardápio;
2. Aquisição, recebimento e armazenamento de gêneros alimentícios, insumos e utensílios;
3. Pré-preparo; preparo; acondicionamento e distribuição de refeições;
4. Seletividade e manejo dos resíduos;
5. Higienização de ambiente, dos equipamentos e dos utensílios;
6. Manutenção preventiva e corretiva das instalações e equipamentos, com substituições quando necessárias;
7. Elaboração e aplicação do Manual de Boas Práticas e dos Procedimentos Operacionais Padronizados;
8. Segurança patrimonial,
9. Contratação e administração de pessoal, atividades e ações a serem exercidas pela CONTRATADA.

O serviço a ser prestado é de refeições servidas na forma de prato feito na modalidade “Livre”, na qual o comensal poderá optar pelos itens disponíveis no cardápio e apenas os pratos principais (opções fontes de proteína) serão porcionados pela contratada. As preparações deverão ficar disponíveis nos horários estabelecidos e dispostas em balcões térmicos de distribuição tipo self-service (buffet) a quente e a frio, visando garantir o controle higiênico- sanitário das refeições fornecidas.

A Contratada deverá manter, em seu quadro técnico um responsável técnico Nutricionista (habilitado nos termos da Lei nº 8.234/1991) regularmente inscrito no Conselho Regional competente, que deverá estar presente no local de prestação do serviço, no mínimo 20 horas semanais e cinco vezes na semana, visando acompanhar e supervisionar os processos de produção e distribuição das refeições.

O fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, recarga de gás GLP, entre outros), equipamentos e sua respectiva manutenção, mão de obra especializada, operacionalização e administração, em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, serão de responsabilidade da Contratada, observadas as normas vigentes, entre elas a RDC ANVISA nº 216/2004 e RDC ANVISA 218/2005.

A prestação do serviço de fornecimento de refeições envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições aos alunos, conforme o padrão estabelecido, no que se refere aos gêneros alimentícios que comporão os cardápios, quantidade, número e tipo de refeições, nos horários definidos pelos *Campi*.

A Contratada deverá fornecer aos seus empregados que atuarem nas dependências dos *Campi* os fardamentos e equipamentos de proteção e segurança que se fizerem necessários à execução dos serviços. Além disso, deverá manter as instalações destinadas à operacionalização das atividades em perfeitas condições de uso, higiene e limpeza, de acordo com as legislações vigentes pertinentes ao assunto.

Em hipótese alguma será permitida a negociação, entre a Contratada e o discente beneficiado com direito à refeição pelo plano de alimentação institucional, da troca da refeição por outros produtos ofertados pela Contratada.

O valor das refeições poderá ser reajustado anualmente, sempre no mês de aniversário da proposta vencedora do certame licitatório, com base no Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA (IBGE) acumulado dos últimos 12 (doze) meses.

O serviço possui natureza continuada, nos termos do art. 15 da IN SEGES nº 5/2017, assim considerado aquele que, pela sua essencialidade, atende à Administração por mais de um exercício financeiro e cuja interrupção pode ocasionar comprometimento da prestação de um serviço público ou cumprimento da missão institucional. Estando, portanto, o atendimento alimentar aos estudantes estabelecido em política institucional, comprova-se a essencialidade deste serviço para a manutenção da execução da finalidade do órgão.

Desse modo, a duração inicial do contrato será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado até atingir o máximo de 60 (sessenta) meses, conforme estabelecido pelo art. 57, inciso II, da Lei nº 8.666/1993.

Não se observa a necessidade de exigir a transição contratual da futura contratada, com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, visto que o serviço a ser

executado é comum nos termos do art. 3º, inciso II, do Decreto nº 10.024/2019, que considera comuns aqueles serviços cujos “padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações reconhecidas e usuais do mercado”.

Deverão ser observadas as práticas de sustentabilidades de que trata a IN SLTI/MPOG nº 01 /2010 e o Guia de Contratações Sustentáveis CGU/AGU.

Além dos acima descritos, são requisitos da contratação:

1. Quanto às características dos ingredientes:

Para preparo e elaboração de refeições, deverão ser observadas e cumpridas as seguintes características dos ingredientes:

- Utilização de carnes e derivados adquiridos de estabelecimentos que tenham Selo de Inspeção Federal (SIF), inspeção do Ministério da Agricultura ou do órgão fiscalizador municipal;
- Arroz tipo 1 (um);
- Feijão novo tipo 1(um), com umidade até 15% (quinze por cento), cores variadas;
- Massas com ovos, de primeira qualidade, embalagem íntegra. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses da entrega);
- Folhosos de primeira qualidade (verde textura e consistência de vegetal fresco, com folhas íntegras e de primeira qualidade, coloração uniforme; isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa);
- Legumes, raízes e tubérculos (no estado in natura, de primeira qualidade, vegetal firme e integro textura e consistência de vegetal fresco, lavado, coloração uniforme; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca);
- Frutas de primeira qualidade, firmes, sem defeitos, bem desenvolvidas, maduras sem apresentar pontos de prévia deterioração;
- Leite pasteurizado e queijos com selo de inspeção (Municipal, Estadual ou Federal).

a) Do acompanhamento da qualidade das refeições pelos fiscais

i) Além das refeições fornecidas previstas no objeto do contrato, a Contratada deverá fornecer até 02 (duas) refeições gratuitamente, de cada tipo (almoço e jantar), diariamente, direcionadas ao fiscal titular e substituto do contrato, a fim de serem avaliadas e o resultado inserido no IMR (Instrumento de Medição de Resultados).

ii) A Contratada deverá realizar a retiradas de amostras de no mínimo 100g de cada preparação /alimento servido em todas as refeições. Devendo essas serem acondicionadas em sacos plásticos transparentes, em temperaturas abaixo de - 4°C, identificadas com o nome da preparação /alimento, data, horário de coleta, coletor da amostra e devem ser mantidas sob controle por um período de no mínimo 72 horas após serem coletadas e armazenadas.

iii) Em caso de suspeita de surto de intoxicação alimentar, a Contratada, após notificação pela Contratante, deverá encaminhar as amostras recolhidas para análise microbiológica e apresentar os resultados no prazo estipulado pela Administração.

1. Quanto à composição das refeições para os estudantes:

a) Disposições gerais

A elaboração da alimentação deve estar de acordo com a Lei nº 11.947/2009 e a Resolução FNDE nº 06/2020, que dispõem sobre a alimentação escolar no que se refere a:

- Valor energético e recomendações nutricionais;
- Tipos de alimentos e preparações;
- Atender ao disposto no art. 19 da Res. FNDE nº 6/2020, em que para as refeições dos estudantes, recomenda-se, no máximo:
 - 7% (sete por cento) da energia total proveniente de açúcar simples adicionado;
 - 15 a 30% (quinze a trinta por cento) da energia total proveniente de gorduras totais;
 - 7% (sete por cento) da energia total proveniente de gordura saturada;
 - 600 mg (seiscentas miligramas) de sódio ou 1,5 gramas de sal per capita;
 - Sendo proibida a oferta de gorduras trans industrializadas em todas as preparações.
- 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;
- Deve-se evitar o uso de condimentos industrializados, dando-se preferência às ervas aromáticas e especiarias naturais (frescas ou desidratadas).

b) Almoço

- 1 opção de salada (crua ou cozida). A salada crua com porção mínima de 60g, devendo ter, no mínimo, quatro vegetais com combinações diferentes. A salada cozida com porção mínima de 110g, devendo ter, no mínimo, três vegetais. As saladas cruas poderão incluir frutas.
- 1 opção de prato principal, sendo respeitadas as opções: carne bovina, de cordeiro desossada, suína, pescados, aves;
- 1 opção de prato principal vegetariano: sendo à base de soja, lentilha, grão de bico ou de outros alimentos usualmente consumidos na culinária vegetariana;
- 1 opção de guarnição: batata doce ou inglesa, macaxeira, macarrão, purê, farofa etc.;
- 1 opção de feijão;
- 1 opção de arroz;
- 1 opção de suco de fruta com e sem açúcar: os sucos deverão ser de concentração mínima de 30%, naturais da fruta ou da polpa (não industrializados), seu preparo deverá respeitar rigorosamente as recomendações de rotulagem de cada produto e/ou de acordo com a aceitação dos usuários. O sabor do suco não poderá ser o mesmo nas refeições do mesmo dia e não poderá ser repetido durante a semana;
- 1 opção de sobremesa (fruta): utilizar frutas da época, sem casca e que estejam sempre prontas para consumo, ou seja, nem verde nem madura demais, ou azeda.

c) Jantar

- A composição do cardápio do jantar será aprovada previamente pelo fiscal técnico (nutricionista): entrada (exemplo: saladas, caldos e papas), prato principal (exemplo: carnes, lasanhas, tortas salgadas) e acompanhamentos (arroz, macarrão, tubérculos, cuscuz).
- As opções de pratos principais devem ser semelhantes as propostas para o almoço, mas não deve ser utilizado o mesmo prato principal o alimento fonte proteica no mesmo dia (exemplo: não poderá frango no almoço e jantar).
- Poderão ser servidas preparações regionais, como: arroz de leite com paçoca; cuscuz temperado com algum tipo carne ou ovos, macaxeira com carne de sol e sopa com dois

pães tipo francês ou batata-doce, de acordo com a aceitação do público e solicitação da fiscalização de contrato. Nesses casos, deverão ser sempre ofertados 1 tipo de salada (respeitando as especificações anteriores a respeito das saladas) e disponibilizados café e leite.

1. Quanto à frequência e porcionamento dos gêneros alimentícios

a) Disposições gerais: os cardápios elaborados pela Contratada para cada refeição (almoço e jantar) atenderão às frequências e porções prontas para consumo descritas nos quadros a seguir:

i) Almoço

| Referência de frequência de alimentos ou preparações para composição do ALMOÇO (considerando 2 semanas com 5 dias cada) | | |
|---|------------------------------|---|
| TIPO | PER CAPITA Para servir | FREQUÊNCIA MÉDIA 2 SEMANAS LETIVAS 10 DIAS |
| SALADAS | | |
| Vegetais crus | 60g | 06 |
| Vegetais cozidos | 110g | 04 |
| As saladas devem vir temperadas com azeite de oliva extra virgem, limão, vinagre de maçã ou orégano e as cozidas com salsa, coentro ou maionese. Deverão ser preparadas e decoradas a fim de serem atrativas visualmente para os comensais. | | |
| PRATO PRINCIPAL | | |
| Alcatra/Contrafilé/Coxão mole/Patinho | 130g | 02 |
| Carne de cordeiro | 130g | 01 |
| Carne de sol de 1ª (patinho, alcatra ou coxão mole) | 130g | 01 |
| Filé de peito de frango | 130g | 01 |
| Coxa ou sobrecoxa de frango | 180g | 02 |

| | | |
|--|----------|----|
| Filé de peixe (pescada, merluza, tilápia) | 130g | 01 |
| Preparações especiais – frango ou carne xadrez, estrogonofe de carne bovina ou de frango, salpicão | 150-200g | 01 |
| Preparações mistas – panqueca, lasanha, empadão, torta (frango ou carne) | 150-220g | 01 |
| Preparação vegetariana - Bolinhos e almondegas feitos com PTS; Omelete com vegetais; Hambúrguer de feijão, grão-de-bico ou lentilha; Lasanha vegetariana; Estrogonofe de soja; e Torta de legumes; etc. | 150-200g | 10 |
| GUARNIÇÃO | | |
| Batata-doce | 100g | 01 |
| Batata inglesa | 100g | 01 |
| Farofa (de farinha de mandioca ou flocos de milho, feita com óleo, cebola e alho) | 60g | 03 |
| Jerimum | 100g | 01 |
| Macarrão | 100g | 02 |
| Macaxeira | 100g | 01 |
| Purê, pirão ou suflê | 100g | 01 |
| ARROZ | | |
| Parboilizado | 150g | 06 |
| | | |

| | | |
|--------------------|---------|----|
| Da terra | 150g | 02 |
| Integral | 150g | 02 |
| FEIJÃO | | |
| Preto | 150g | 03 |
| Carioca | 150g | 03 |
| Branco ou macassar | 150g | 02 |
| Verde | 150g | 02 |
| BEBIDA | | |
| Suco natural | 200mL | 10 |
| SOBREMESA | | |
| Fruta | 80-120g | 10 |

ii) Jantar

| | | |
|--|-----------------------|---------------------------------------|
| Referência de frequência de alimentos ou preparações para composição do JANTAR (considerando 2 semanas com 5 dias cada) | | |
| TIPO | PER CAPITA | FREQUÊNCIA MÉDIA QUINZENAL |
| ENTRADA | | |
| Salada | 100g | 04 |
| | | |

| | | |
|--|----------|----|
| Caldo/Sopa | 120g | 03 |
| Papas/mingaus/bolo/pães | 100g | 03 |
| As saladas devem vir temperadas com azeite de oliva extravirgem, limão, vinagre de maçã ou orégano e as cozidas com salsa, coentro ou maionese. Deverão ser preparadas e decoradas a fim de serem atrativas visualmente para os comensais. | | |
| PRATO PRINCIPAL | | |
| Alcatra/Contrafilé/Coxão mole/Patinho | 130g | 02 |
| Carne de cordeiro | 130g | 01 |
| Carne de sol de 1ª (patinho, alcatra ou coxão mole) | 130g | 01 |
| Filé de peito de frango | 130g | 01 |
| Coxa ou sobrecoxa de frango | 180g | 02 |
| Filé de peixe (pescada, merluza, tilápia) | 130g | 01 |
| Preparações especiais – frango ou carne xadrez, estrogonofe de carne bovina ou de frango, salpicão | 150-200g | 01 |
| Preparações mistas – panqueca, lasanha, empadão, torta (frango ou carne) | 150-220g | 01 |
| Preparação vegetariana - Bolinhos e almondegas feitos com PTS; Omelete com vegetais; Hambúrguer de feijão, grão-de-bico ou lentilha; Lasanha vegetariana; Estrogonofe de soja; e Torta de legumes; etc. | 150-200g | 10 |
| ACOMPANHAMENTO | | |

| | | |
|---|----------|----|
| Batata doce | 100g | 01 |
| Batata inglesa | 100g | 01 |
| Cuscuz | 100g | 02 |
| Jerimum/Macaxeira | 100g | 01 |
| Macarrão | 100g | 02 |
| Parboilizado | 150g | 01 |
| Da terra | 150g | 01 |
| Integral | 150g | 01 |
| BEBIDA (estudante pode escolher uma opção entre as duas) | | |
| Suco natural | 200mL | 10 |
| Café com ou sem leite | 150mL | 10 |
| SOBREMESA | | |
| Fruta | 100-150g | 10 |
| SUBSTITUIÇÃO (quando solicitado, conforme aceitação) | | |
| Sopa ou canja (legumes/folhosos, feijão, macarrão, músculo ou frango) | 300mL | - |
| Pão francês ou doce | 100g | - |

4. Quanto ao planejamento dos cardápios

a) Disposições gerais:

- i) Os cardápios oferecidos e elaborados pela Contratada devem ser compostos de receitas padronizadas e balanceadas, sendo submetidos à aprovação do profissional em nutrição ou servidor indicado da Contratante e em comum acordo com os fiscais do contrato, os quais poderão sugerir alterações;
- ii) Os cardápios quinzenais devem ser elaborados e enviados eletronicamente à Contratante com 05 (cinco) dias de antecedência, assinados pelo (a) profissional Nutricionista representante da Contratada. Em caso de eventuais substituições de qualquer item do cardápio, deverá a Contratada comunicar com no mínimo 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, para a devida apreciação e aprovação pelos fiscais do contrato;
- iii) Os cardápios devem ser compostos de receitas padronizadas, por meio de Fichas Técnicas de Preparo, confeccionadas e balanceadas por nutricionista da CONTRATADA, devendo ser elaborados com os valores nutricionais de cada refeição (energia, macronutrientes, micronutrientes prioritários e fibras). Os cardápios devem apresentar, ainda, a identificação (nome e CRN) e a assinatura do nutricionista responsável por sua elaboração;
- iv) Quando necessário, devem ser previstas adaptações no cardápio, contendo preparações diferenciadas para contemplar alunos que possuam alguma restrição alimentar, a fim de manter o estado clínico e nutricional do comensal. As adaptações devem ser aprovadas pelo fiscal do contrato;
- v) Devem ser previstos cardápios diferenciados cujo padrão alimentar tenha influências de hábitos alimentares socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional dos comensais e em datas festivas (exemplo: festas juninas, páscoa, Natal);
- vi) Os cardápios deverão ser elaborados utilizando alimentos considerados básicos, priorizando os *in natura* e os semielaborados, não sendo permitido servir bebida de baixo teor nutricional, tais como refrigerantes, sucos industrializados e outras bebidas similares, bem como bebidas que contenham corantes e/ou aromatizantes artificiais. Evitar, ainda, ou restringir ao máximo alimentos e preparações com alto teor de gordura saturada, gordura *trans*, açúcar livre e sódio;
- vii) Os cardápios deverão estar disponíveis em locais visíveis no *Campus*.

5. Quanto à cessão do uso da cantina

a) Disposições gerais:

- i) A frequência à cantina é franqueada pela comunidade da Instituição e ao público em geral que acessa as dependências os *Campi* do IFRN;
- ii) A tabela de preços praticados deverá ser exposta para os usuários;
- iii) A Contratada deverá manter a pontualidade no cumprimento dos horários estipulados abaixo, observando que os mesmos poderão ser alterados em caso de necessidade da Administração:

- iv) O horário de funcionamento da cantina será das 06h30min às 21h30min, de segunda a sexta-feira e, ocasionalmente, aos sábados, domingos e feriados, bem como em horários diversos, em comum entendimento entre a Contratada e a Administração dos *Campi*, quando houver atividades que justifiquem essa necessidade, ocasião em que a Contratante deverá avisar com antecedência mínima de 5 (cinco) dias úteis;
- v) Durante o período de recesso escolar (férias, greve ou outro tipo de paralisação das atividades da Instituição), será obrigatório o funcionamento da cantina/lanchonete, por período mínimo de 4 (quatro) horas diárias para a comercialização de refeições tipo almoços e lanches, preferencialmente entre as 09:00 e 13:00 horas, podendo esta condição ser modificada desde que acordada com a Administração do dos *Campi*;
- vi) Qualquer alteração no horário de funcionamento só deverá ser procedida com prévia autorização da Direção-Geral dos *Campi*;
- vii) Qualquer alteração ou ampliação que implique em obras, serviços de engenharia ou modificações do espaço físico objeto da concessão (cantina) só deverá ser executado após aprovação da Direção-Geral do dos *Campi*;
- viii) A Contratada deverá disponibilizar um mínimo de 3 (três) funcionários em cada turno, visando prestar um atendimento de boa qualidade aos seus usuários, sendo 1 (um) funcionário apenas para o atendimento de caixa, não podendo o mesmo manipular alimentos preparados, embalados ou não;
- ix) A Contratada deverá seguir as normas sindicais, federais, estaduais e municipais, higiênico-sanitárias e os procedimentos técnicos adequados à aquisição, estocagem, pré-preparo e acondicionamento a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária, nutritivas e sensoriais dos lanches servidos. Deverá, ainda, seguir as normas do Manual de Cantinas Escolares Saudáveis, do Ministério da Saúde e as Orientações de Cantinas Saudáveis no IFRN;
- x) Não será permitida em hipótese alguma a venda de cigarros nem bebidas alcólicas e remédios ou similares;
- xi) Não será permitida a colocação de propagandas comerciais nas paredes, mesas ou na área de acordo com a Regulamentação de Alimentos em Escolas no Brasil do Ministério da Saúde, publicada em 2007;
- xii) A Contratada deverá expor um mural com orientações nutricionais e educativas a respeito do alimento saudável;
- xiii) A Contratada deverá fornecer ao fiscal do contrato, quando solicitado por este, listagem de TODOS os produtos e serviços ofertados e seus respectivos preços.
- xiv) A contratada deverá adotar as práticas de sustentabilidade ambiental de acordo com o Art. 6º da Instrução Normativa nº 01 de 19 de janeiro de 2012 da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, orçamento e Gestão.

b) Do fornecimento de lanches:

- i) O fornecimento de lanches postos à venda na cantina poderá seguir a sugestão de cardápio abaixo:

| <i>ALIMENTOS E BEBIDAS</i> | | | |
|----------------------------|---|-----------|--|
| <i>01</i> | <i>Água de coco</i> | <i>16</i> | <i>Pipoca caseira</i> |
| <i>02</i> | <i>Água mineral com gás ou sem gás (garrafa /copo)</i> | <i>17</i> | <i>Pão com manteiga</i> |
| <i>03</i> | <i>Açaí na tigela com frutas ou cupuaçu</i> | <i>18</i> | <i>Pão com queijo</i> |
| <i>04</i> | <i>Achocolatado (Leite com chocolate)</i> | <i>19</i> | <i>Pão com ovo</i> |
| <i>05</i> | <i>Barras de cereais com e sem açúcar</i> | <i>20</i> | <i>Pastéis e outros salgados de forno, impreterivelmente</i> |
| <i>06</i> | <i>Bolo sem e com cobertura (coco, cenoura, beterraba, milho, banana, laranja, baunilha e bolo comum) fatia</i> | <i>21</i> | <i>Pizza (sem utilizar embutidos como presunto, mortadela, calabresa)</i> |
| <i>07</i> | <i>Café com leite com e sem açúcar</i> | <i>22</i> | <i>Picolés e sorvetes de frutas</i> |
| <i>08</i> | <i>Café tradicional com e sem açúcar</i> | <i>23</i> | <i>Sanduíche natural (pão de forma, tomate, alface, mussarela, frango ou pescado desfiado, no mínimo)</i> |
| <i>09</i> | <i>Chás: de camomila, erva cidreira, maçaetc.</i> | <i>24</i> | <i>Sucos naturais: laranja, laranja com mamão, abacaxi, abacaxi com hortelã, maracujá, limão, acerola, manga (com e sem açúcar).</i> |
| <i>10</i> | <i>Chocolates diversos</i> | <i>25</i> | <i>Sanduíche com patê vegetal</i> |
| <i>11</i> | <i>Cuscuz temperado (verduras e ervas) com ovo cozido</i> | <i>26</i> | <i>Sobremesas (pudim, pavê, mousse, delícia</i> |

| | | | |
|----|--|----|---|
| | | | <i>de abacaxi, docinhos etc.)</i> |
| 12 | <i>Fruta in natura</i> | 27 | <i>Tapioca simples e recheada (frango, queijo de coalho, mussarela ou carne)</i> |
| 13 | <i>Frutas da época e da região</i> | 28 | <i>Vitaminas de fruta in natura (graviola, acerola, goiaba, uva, mamão) ao leite semidesnatado ou desnatado</i> |
| 14 | <i>Leite integral (frio e quente)</i> | 29 | <i>Crepes simples e recheados (frango, queijo de coalho, mussarela ou carne)</i> |
| 15 | <i>Milho verde, pamonha ou canjica</i> | 30 | <i>Salada de Frutas (banana, maçã, melão, laranja, uva etc.)</i> |

ii) O cardápio sugerido poderá ser modificado, desde que as modificações sejam em função das especificações regionais e do programa da cantina saudável mediante aprovação pela Administração dos *Campi* e fiscais do contrato;

iii) Com base no Programa Cantina Saudável, conforme manual das cantinas escolares elaborado pelo Ministério da Saúde e da Nota Técnica 02/2012-COTAN/CGPAE/DIRAE/FNDE, a Administração poderá restringir ou eliminar a oferta ou a exposição direta de alimentos considerados não saudáveis e suas propagandas: como balas, pirulitos, gomas de mascar, sucos artificiais, salgadinhos industrializados, salgados fritos, refrigerantes, pipocas industrializadas, entre outros;

iv) Os lanches serão preparados nas dependências da lanchonete por pessoas capacitadas e a operação de preparo deverá ser efetuada, obrigatoriamente, no dia correspondente ao da venda dos produtos aos usuários, seguindo rigorosamente o padrão de higiene, qualidade e conservação;

v) Todas as pessoas que manipularem alimentos, do preparo ao serviço, deverão utilizar os equipamentos de proteção individual (avental de vinil, luvas descartáveis de polipropileno, máscara dupla com elástico e touca de TNT);

vi) O armazenamento de produtos perecíveis e estocáveis deve obedecer às regras de temperatura (estocáveis: temperatura ambiente entre 25° e 30°; refrigerados: entre 4° e 10°; congelados: entre 0° e -18°);

vii) Os sanduíches deverão ser preparados com ingredientes de primeira qualidade, devendo, após o preparo, ser entregues aos usuários devidamente condicionados em sacos de papel ou plásticos apropriados para alimentos;

viii) Os sucos naturais, vitaminas, leites ou qualquer líquido deverão ser fornecidos em copos descartáveis, e com canudo protegido, quando solicitado pelo usuário;

- ix) Todas as frutas in natura deverão ser ofertadas protegidas envoltas por plástico filme transparente ou outro método mais sustentável previamente acordado com o fiscal técnico;
- x) A Contratada deve, diariamente, apresentar opções de lanches vegetarianos, sem glúten ou lactose (de acordo com a demanda).

6. Do fornecimento de refeições para servidores e público geral

i) A Contratada deverá ofertar opção de refeições (almoço e jantar) em separado do cardápio contratado para o fornecimento aos discentes, aos servidores e público em geral, separadamente do ponto de distribuição disponibilizado para os alunos beneficiários das refeições;

ii) As refeições deverão ser preparadas nas dependências da cantina por pessoas capacitadas e a operação de preparo deverá ser efetuada, obrigatoriamente, no dia correspondente ao da venda dos produtos aos usuários, seguindo rigorosamente o padrão de higiene, qualidade e conservação;

iii) O almoço deverá ser servido em sistema self service, com as preparações dispostas em balcões térmicos (quente e frio) e serem cobradas por peso;

iv) As sobras das preparações que ficarem no balcão térmico após o término do horário destinado à refeição **não poderão** ser reutilizadas em outras preparações ou refeições;

v) O cardápio do **almoço** deverá possuir, obrigatoriamente, os seguintes itens:

- 2 opções de saladas (1 crua e 1 cozida);
- 3 pratos principais (tendo opções de carne branca – frango ou peixe, carne vermelha, e uma opção vegetariana);
- 2 opções de guarnições;
- 2 opções de arroz, sendo um tipo integral;
- 1 opção de feijão (preto, carioca, fava, verde, branco ou macassar);
- 2 opções de frutas fatiadas.

vi) A contratante poderá oferecer as opções do cardápio do Programa de Alimentação (fornecido aos estudantes) e/ou outras preparações aprovadas pela Administração.

a) Dos materiais, equipamentos e instalações

i) A Contratada não poderá fazer uso de mobiliário e equipamentos de qualquer natureza da Contratante, exceto em situações nas quais a Contratante, a seu critério, poderá ceder à Contratada, mediante inventário e Termo de Responsabilidade, o direito de uso de móveis, equipamentos e máquinas, que por acaso existam nas dependências da cantina assumindo, com isso, total responsabilidade sobre funcionamento, manutenção, reparos e reposição;

ii) A Contratada deverá apresentar a lista de todos os materiais instalados no espaço reservado ao funcionamento da cantina ao responsável pela fiscalização do contrato, que repassará ao responsável pela gestão do Patrimônio da Instituição;

iii) A Contratada deverá fornecer todo o material descartável, necessário à boa execução do serviço;

- iv) Os materiais descartáveis devem apresentar embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo;
- v) A Contratada deverá utilizar todos os utensílios em aço inoxidável, tais como talheres e conchas;
- vi) A Contratada deverá fornecer todos os utensílios (pratos de louça, copos descartáveis e talheres) necessários para servir a refeição e responsabilizar-se pelos mesmos, não cabendo à Contratante fazer a reposição de utensílios extraviados;
- vii) Os talheres à disposição dos usuários deverão ser embalados individualmente, em sacos plásticos transparentes ou enrolados em papel toalha;
- viii) A Contratada deverá manter em perfeito estado de asseio e limpeza, toalhas de mesa ou similar, utensílios, áreas de trabalho, instalações e o material utilizado pelo setor durante o período em que estiver prestando seus serviços, empregando produtos de boa qualidade e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, não deixando resíduos ou cheiros;
- ix) Toda manutenção/reparo nas instalações objeto da Concessão será de responsabilidade da Contratada, devendo ser previamente aprovadas pela Administração e mantidos os mesmos padrões de materiais e acabamentos. A manutenção abrange os seguintes itens: água/esgoto, energia (eletrodutos e conexões, lâmpadas, disjuntores, reatores, interruptores), GLP (válvulas, conexões, recarga e reposição de vasilhame);
- x) A limpeza total da cantina (cozinha, área de atendimento – interna e externa e equipamentos) deverá ser diária, sob a responsabilidade da Contratada.

5. Levantamento de Mercado

Considerando as opções disponíveis no mercado para o alcance do objetivo almejado, tem-se as seguintes opções:

* Contratação de empresa especializada em fornecimento de refeições transportadas prontas e acondicionadas (quentinhas), seria uma solução para a necessidade dos campi, porém, esta contratação trata-se de um setor de alto risco, de acordo com a RDC Nº 153, de 26 de abril de 2017, que dispõe sobre a classificação do grau de risco para as atividades econômicas sujeitas à vigilância sanitária, para fins de licenciamento, e dá outras providências, além de ser de elevado custo, pela responsabilidade na manutenção higiênica-sanitária das refeições e a logística no seu preparo, transporte e distribuição. Ademais, foi avaliado também que este tipo de contrato seria ainda mais oneroso pelo fato da CONTRATADA ter que dispor de uma cozinha central fora do espaço dos campi e de equipe de trabalho exclusiva para conduzir os serviços da cantina. Desse modo, este tipo de solução não seria a mais viável técnica e economicamente para o campus.

* Implantação de serviço de autogestão nos *Campi Ceará-Mirim e Zona Norte*, que se responsabilizariam com toda a cadeia de produção de refeições. Entretanto, para que isso ocorra, seria necessário a contratação de outros serviços afins, como por exemplo: profissional

nutricionista, mão de obra especializada; manutenção de equipamento de cozinha, serviço de gás GLP, além de ser necessário realizar a reforma do setor de nutrição e de alimentação para abrigar os serviços requeridos. Diante do exposto, levamos em consideração que essa solução, a princípio, impactaria o orçamento destes campus, não sendo viável a sua realização.

* Contratação de empresa especializada na prestação do serviço de preparo e fornecimento de refeições para os discentes que se enquadram no Programa de Alimentação do IFRN para os *Campi Ceará-Mirim e Zona Norte*, vinculada à concessão onerosa para uso e exploração comercial da área destinada à cantina.

Considerando as opções levantadas a mais viável foi a terceira, ou seja, a contratação de empresa especializada na prestação de fornecimento de refeições diárias vinculada à concessão de uso de área destinada à cantina. Conforme já exposto, observou-se que há a necessidade dessa vinculação, com o objetivo de também atender a oferta de refeições e lanches para servidores e demais alunos não contemplados pelo programa, uma vez que, muitos deles precisam passar longos períodos, às vezes até mesmo o dia inteiro, nestes Campi. Torna-se uma opção mais vantajosa economicamente, pois os campi já possuem uma estruturação parcial para que uma empresa realize este tipo de serviço; e mais adequada tecnicamente, pois os fiscais conseguem acompanhar melhor toda o serviço a ser contratado (desde o recebimento dos gêneros, até a distribuição da refeição aos discentes).

6. Descrição da solução como um todo

Contratação de empresa especializada na prestação do serviço de preparo e fornecimento de refeições para os discentes que se enquadram no Programa de Alimentação do IFRN para os *Campi Ceará-Mirim e Zona Norte* do IFRN, vinculada à concessão onerosa para uso e exploração comercial da área destinada à cantina.

A concessão concomitante se faz necessária pois o espaço é mais bem aproveitado e assim foi planejado, sendo composto por uma única cozinha e espaço para cantina, para que a empresa responsável pelo fornecimento de refeições possa, também, comercializar outros produtos alimentícios à comunidade interna e/ou externa, oferecendo vantajosidade e potencializado a competitividade entre fornecedores.

Para o fornecimento de refeições de almoço e jantar aos estudantes do Programa de Alimentação, as comidas deverão ser preparadas na cozinha da cantina e servidas em refeitório próprio para os alunos, onde também estará localizado o balcão térmico e deverão ser disponibilizados os funcionários, os utensílios e demais equipamentos necessários para o porcionamento das refeições servidas. Esse processo deverá acontecer de forma separada das refeições comercializadas que devem ser dispostas e vendidas em espaço e balcões térmicos diferentes.

Do fornecimento de refeições.

O quantitativo diário previsto é calculado dividindo o valor contratado para um ano por 200 dias letivos, podendo haver alterações desse quantitativo em função dos eventos previstos no calendário acadêmico, sem que haja alteração do número de refeições previstas para o ano e considerando a capacidade operacional na empresa contratada.

As refeições serão servidas nos horários: 11:00 às 13:00 (almoço); e 18:00 às 19:00 (jantar);

Alterações na forma de fornecimento deverão ser autorizadas pelo fiscal técnico do contrato;

Os quantitativos diários de refeições serão repassados semanalmente pelo fiscal do contrato, na sexta-feira que antecede a semana;

A alimentação será servida em dias úteis e letivos, podendo, ocasionalmente, ser servida em dias de final de semana e/ou feriados, desde que o fiscal do contrato solicite a alteração com 5 dias úteis de antecedência;

A CONTRATADA utilizará as dependências do IFRN, onde a alimentação será preparada, porcionada e distribuída;

O serviço de fornecimento de refeições a ser prestado no formato prato feito, a ser servido em balcões quente e frio, com os alimentos devidamente acondicionados pela CONTRATADA, conforme o estabelecimento dos per captas exigidos no cardápio contratado. Será porcionado somente o prato principal e/ou a proteína por funcionário da CONTRATADA.

Todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições deverão estar de acordo com as legislações pertinentes e vigentes, entre elas a RDC nº 216/2004-ANVISA (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação) e RDC nº 218/2005-ANVISA (Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico-Sanitários para Manipulação de alimentos e bebidas preparados com vegetais).

A CONTRATADA disponibilizará todos os itens contidos no cardápio previsto, durante todo o período de distribuição das refeições, mantendo todas as características organolépticas das preparações até o último minuto do horário programado para o atendimento.

O fornecimento dos gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, recarga de gás GLP, entre outros), equipamentos e sua respectiva manutenção, mão-de-obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes, para desenvolver todas as atividades previstas, serão de responsabilidade da CONTRATADA, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária e outros preceitos legais;

Em hipótese alguma será permitida a negociação, entre a CONTRATADA e o discente beneficiado com direito à refeição pelo plano de alimentação institucional, da troca da refeição por outros produtos ofertados pela CONTRATADA.

As refeições deverão ser preparadas nas dependências da cantina por pessoas capacitadas, cuja operação de preparo deverá ser efetuada, obrigatoriamente, no dia correspondente ao UASG 152756 Estudo Técnico Preliminar 14/2023 10 de 27 fornecimento destes produtos aos usuários e seguindo rigorosamente o padrão de higiene, qualidade e conservação. Não aproveitar sobras durante a elaboração das preparações, sendo vedado esse procedimento por partes da CONTRATANTE.

A CONTRATADA deverá disponibilizar um cardápio mensal informatizado até o dia 20 (vinte) do mês anterior, para análise adequação do fiscal em comum acordo com a CONTRATADA.

A CONTRATADA será responsável por respeitar os princípios de uma alimentação equilibrada e saudável, e orientações do Guia Alimentar para a População Brasileira, evitando alimentos com excessivo teor de gordura, sódio e açúcar.

A CONTRATADA deverá apresentar as fichas técnicas de todas as preparações que serão contempladas no cardápio, no prazo de 30 dias, após início da prestação do serviço. Uma nova ficha técnica deverá ser apresentada sempre que for acrescentada uma nova preparação ao cardápio.

O cardápio deverá estar assinado pelo (a) nutricionista da CONTRATADA. Em caso de eventuais substituições de qualquer item do cardápio, deverá ser feita uma comunicação com 72 (setenta e duas) horas de antecedência, para a devida aprovação.

Quando necessário, devem ser previstas adaptações no cardápio, contendo preparações diferenciadas para contemplar alunos que possuam alguma restrição alimentar, a fim de manter o estado clínico e nutricional dos mesmos, devendo as adaptações ser aprovadas pelo fiscal do contrato.

Para o preparo das refeições, deverá ser observado os itens a seguir:

Deve haver rígida observância em especial quanto à consistência, princípios nutritivos (de acordo com o que é preconizado pelo PNAE) e demais especificações sendo relevante a higienização e o controle da assepsia nas preparações e manipulações.

Deve-se seguir o horário de distribuição da alimentação, conforme determinação da CONTRATANTE.

Antes de todas as preparações serem servidas, estas serão degustadas pelo fiscal técnico do contrato ou seu substituto, para avaliação das características organolépticas (cor, textura, sabor, temperatura, aroma). Uma vez não aprovado, a preparação deverá ser trocada e substituída por outra, que também deve passar pelo mesmo processo de avaliação.

A elaboração da alimentação deve ocorrer dentro do melhor padrão técnico alimentício no que se refere a: Valor energético e nutricional, o qual deve obedecer ao que é preconizado na Resolução nº 06 de 08 de maio de 2020 do Ministério da Educação/FNDE. Tipos de alimentos e preparações, levando-se em consideração a restrição a aquisição de alimentos enlatados, embutidos, doces, alimentos compostos (dois ou mais alimentos embalados separadamente para consumo conjunto), preparações semi prontas ou prontas para o consumo, ou alimentos concentrados (em pó ou desidratados para reconstituição); Considerar os fatores psicológicos relacionados com a aceitação do alimento, ou seja, odor, sabor, textura e regionalismo; Considerar a safra dos alimentos, não descuidando do aspecto qualidade;

Para os alimentos que forem submetidos à fritura, devem-se instituir medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química aos alimentos e em hipótese alguma devem ser reutilizados.

Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C.

Não utilizar alimentos industrializados pré-prontos com teores elevados de gordura saturada, gordura trans, sódio em nenhuma preparação.

Realizar retiradas de amostras de no mínimo 100g de cada preparação/alimento servido em todas as refeições. Devendo elas serem acondicionadas em sacos plásticos transparentes, em temperaturas abaixo de - 4°C, identificadas com o nome da preparação/alimento, data, horário de coleta, nome do responsável pela coleta da amostra e devem ser mantidas sob controle por um período de no mínimo 72 horas corridas após serem coletadas e armazenadas.

Quanto às características dos ingredientes, preparo e elaboração das refeições, a CONTRATADA deverá observar e cumprir os itens abaixo.

Utilização de produtos de origem animal e derivados adquiridos de estabelecimentos que tenham Selo de Inspeção Federal (SIF), Selo de Inspeção Estadual (DIPOA) ou inspeção do Ministério da Agricultura ou S.I.M. (Selo de inspeção municipal) do órgão fiscalizador municipal;

Feijão novo tipo 1 (um), cores variadas; Arroz tipo 1 (um); Massas com ovos, de primeira qualidade (embalagens integras. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses da entrega); Folhosos de primeira qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, firmes e bem desenvolvidas; Legumes, raízes, tubérculos de primeira qualidade. Isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca; Leite pasteurizado e queijos com selo de inspeção; Frutas de primeira qualidade, firmes, sem defeitos, bem desenvolvidas, maduras sem apresentar pontos de prévia deterioração.

Quanto a composição das refeições, a CONTRATADA deverá observar os itens seguintes.

A elaboração da alimentação deve estar de acordo com a Lei nº 11.947/2009 e a Resolução do FNDE nº 06/2020, que dispõem sobre a alimentação escolar, no que se refere a:

Valor energético e recomendações nutricionais;

Tipos de alimentos e preparações;

Atender o disposto no Art. 19 da Resolução do FNDE nº 06/2020, o qual recomenda para as refeições da alimentação dos estudantes com mais de três anos de idade, no máximo:

- 7% (sete por cento) da energia total proveniente de açúcar simples adicionado;
- 15 a 30% (quinze a trinta por cento) da energia total proveniente de gorduras totais;
- 7% (sete por cento) da energia total proveniente de gordura saturada;
- 600 mg (seiscentos miligramas) de sódio ou 1,5 gramas de sal per capita, em período parcial, quando ofertada uma refeição;
- 800 mg (oitocentos miligramas) de sódio ou 2,0 gramas de sal per capita, em período parcial, quando ofertadas duas refeições;
- 1.400 mg (mil e quatrocentos miligramas) de sódio ou 3,5 gramas de sal per capita, em período integral, quando ofertadas três ou mais refeições.

As refeições devem conter no mínimo:

a) Almoço:

a.1) opção de salada: vegetais crus ou cozidos, com a porção variando de 60 a 120g. Na composição das cruas deve ter, no mínimo, três vegetais com combinações diferentes. As cozidas devem ter, no mínimo, dois vegetais. As saladas cruas podem incluir frutas.

a.2) 1 opção de prato principal, sendo respeitadas as opções: carne bovina, suína, pescados, aves.

a.3) 1 opção de guarnição: batata doce, macaxeira, macarrão, purê, farofa e etc;

a.4) 2 opções de acompanhamentos: feijão (sem carne) e arroz.

a.5) 1 opção de suco de fruta com e sem açúcar. Os sucos deverão ser concentrados, naturais da fruta ou da polpa, seu preparo deverá respeitar a concentração de 40% de fruta ou polpa, e/ou de acordo com a aceitação dos usuários. Deverá ser servido dois sabores por dia, com rodízio dos sabores, sempre optando pelas frutas da safra.

a.6) opção de sobremesa (fruta). Utilizar frutas da época, sem casca e que estejam sempre prontas para consumo, ou seja, nem verde nem madura demais, ou azeda. Uma vez na semana poderá ser servido um doce de fruta ou compota de fruta.

b) Jantar:

b.1) 1 opção de prato principal, sendo respeitadas as opções: carne bovina, suína, pescados, aves, ovos ou calabresa; Ou sopa completa.

b.2) 1 opção de guarnição: legumes cozidos, purê, batata doce, macaxeira e etc.;

b.3) 1 opção de acompanhamento: arroz, macarrão, cuscuz ou pão;

b.4) 1 opção de suco com e sem açúcar, respeitando as especificações do item anterior;

b.5) Café com leite: xícara de 250 ml, deixar uma garrafa térmica com café não adoçado e outra com leite para porcionamento conforme o (a) aluno (a) preferir. Oferecer açúcar e adoçante para adoçar.

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.

Deve-se evitar o uso de condimentos industrializados, dando-se preferência às ervas aromáticas e especiarias naturais (frescas ou desidratadas).

Frequência e porcionamento dos gêneros alimentícios.

Os cardápios elaborados para cada refeição (almoço e jantar) atenderão às frequências e porções descritas nas tabelas a seguir. Referência de frequência de alimentos ou preparações para composição do almoço (considerando 4 semanas com 5 dias). Os itens para o cardápio básico, incidência das preparações por refeição, informações relativas ao porcionamento e descrição e qualidade dos insumos, estão disponíveis no Anexo I.

Planejamento dos cardápios

Os cardápios serão compatíveis com as estações climáticas, a sazonalidade e o potencial agrícola da região, e elaborados mensalmente pela Contratada de acordo com a Contratante, considerando-se a promoção de uma alimentação saudável, tal como preconizada pela Organização Mundial de Saúde, além da composição nutricional proposta, da cultura alimentar e da segurança higiênico-sanitária, com atenção aos aspectos socioambientais.

A responsabilidade técnica dos serviços de alimentação executados no Campus ficará a cargo de Nutricionista (s), disponibilizados (as) pela CONTRATADA atendendo a demanda do número de alunos e carga horária conforme Resolução N° 465/2010 levando em consideração a Resolução N° 380/2005 em seu ANEXO I - ÁREA DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA - Tabela 01, ambas Resoluções do Conselho Federal de Nutricionista - CFN.

Os (as) nutricionista(s) deverá(ão) ter o registro profissional (Carteira de Identidade Profissional) emitido pelo CFN, conforme Resolução 466/2010 - CFN, e o contrato de trabalho ou outro vínculo que mantém com o fornecedor.

Os cardápios deverão ser elaborados por nutricionista (s) da CONTRATADA, de modo a suprir, no mínimo, 20% (vinte por cento) das necessidades nutricionais diárias adequando-as às faixas etárias e perfil epidemiológico da população atendida.

Os cardápios deverão ser elaborados utilizando alimentos considerados básicos, priorizando os “in natura” e os minimamente processados, não sendo permitido servir bebidas de baixo teor nutricional, tais como refrigerantes, sucos e outras bebidas similares que contenham corantes e /ou aromatizantes artificiais, evitar ou restringir ao máximo alimentos e preparações com alto teor de gordura saturada, gordura trans, açúcar livre e sal.

Os (as) nutricionista (s) da CONTRATADA deverá(ão) identificar os alunos com necessidades nutricionais específicas, tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras, para que recebam uma alimentação adequada.

Não deverão ser utilizados alimentos cuja qualidade seja inferior ao tipo proposto neste instrumento (Anexo I).

A prestação de serviço de alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições aos alunos, conforme o padrão estabelecido, no que se refere aos gêneros alimentícios que comporão os cardápios, quantidade, número e tipo de refeições (Anexo I), nos horários definidos pelos *Campi* Ceará-Mirim e Zona Norte.

Peso mínimo das refeições: o per capita total do prato pronto para servir ao aluno não deverá ser inferior a 700 gramas, tanto para o almoço como para o jantar.

Especificação detalhada do fornecimento na cantina.

A frequência à cantina é franqueada à comunidade da Instituição e ao público em geral;

A CONTRATADA deverá manter a pontualidade no cumprimento dos horários estipulados abaixo, observando que os mesmos poderão ser alterados em caso de necessidade da Administração;

O horário de atendimento deverá ser de 06h30min as 21h, de segunda a sexta-feira (dias úteis), e ocasionalmente aos sábados, domingos e feriados, bem como em horários diversos, em comum entendimento entre a Empresa CONTRATADA e a Administração do Campus responsável, quando houver atividades que justifiquem essa necessidade;

Quando houver ocorrência de serviços nos sábados, domingos e feriados, a CONTRATADA deverá ser informada pela CONTRATANTE com antecedência mínima de 05 (cinco) dias úteis;

Durante o período de recesso escolar (férias, recesso, greve ou outro tipo de paralisação das atividades da Instituição), será obrigatório o funcionamento da cantina/lanchonete, em horário diferenciado/reduzido, a ser acordada com a Administração do campus responsável;

Qualquer alteração no horário de funcionamento, ampliação ou diversificação considerável, só deverá ser procedida com prévia autorização da Direção-Geral do referido Campus responsável;

Qualquer alteração ou ampliação que implique em obras ou modificações do Espaço Físico, objeto da concessão, só deverá ser executada com a aprovação da CONTRATANTE;

A CONTRATADA deverá disponibilizar um número de no mínimo 03 (três) funcionários em cada turno, visando prestar um atendimento de boa qualidade aos seus usuários. Sendo um funcionário APENAS para o caixa, não podendo o mesmo manipular alimentos preparados, embalados ou não.

A CONTRATADA deverá seguir as normas sindicais, federais, estaduais e municipais, higiênico-sanitárias e os procedimentos técnicos adequados à aquisição, estocagem, pré-preparo e acondicionamento, a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária, nutritivas e sensoriais dos lanches servidos;

NÃO SERÁ PERMITIDA EM HIPÓTESE ALGUMA A VENDA DE CIGARROS e NEM DE BEBIDAS ALCOÓLICAS;

Não será permitida colocação de propagandas comerciais nas paredes, mesas ou na área de acordo com a Regulamentação da Comercialização de Alimentos em Escolas no Brasil do Ministério da Saúde publicada em 2007 (Nota Técnica no 02/2012 – COTAN/CGPAE/DIRAE /FNDE).

A CONTRATADA deverá adotar as práticas de sustentabilidade ambiental de acordo como Art. 6º da Instrução Normativa nº 01 de 19 de janeiro de 2010 da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, orçamento e Gestão.

Do fornecimento dos lanches:

O Cardápio sugerido para venda na cantina, está disponível no anexo II deste documento.

Os lanches serão preparados nas dependências da lanchonete por pessoas capacitadas, cuja operação de preparo deverá ser efetuada obrigatoriamente, no dia correspondente a venda destes produtos aos usuários, e, seguindo rigorosamente o padrão de higiene, qualidade e conservação; podendo haver exceções se comunicadas previamente aos fiscais do contrato;

Todas as pessoas que manipulam os alimentos, do preparo ao serviço, deverão utilizar toucas para o cabelo, sapato fechado e uniforme devidamente limpo;

O armazenamento de produtos perecíveis e estocáveis deve obedecer às regras de temperatura (Estocáveis: temperatura ambiente 25°; Refrigerados: 4° a 10° C; Congelados: 0 a -18°);

Os sanduíches deverão ser preparados com ingredientes de primeira qualidade, devendo, após o preparo, ser entregues aos usuários devidamente acondicionados em sacos de papel ou plásticos apropriados;

Os sucos naturais, vitaminas e leites deverão ser fornecidos em copos descartáveis.

Os preços dos itens ofertados e propostos não poderão ser superiores aos praticados no mercado local;

A tabela de preços praticados deverá ser exposta para os usuários. A Administração poderá solicitar a redução dos preços, a qualquer época, se for verificada a incompatibilidade com os praticados no mercado local, através de pesquisa de preços de no mínimos três fornecedores locais. A CONTRATADA DEVERÁ reduzir seus preços ao valor médio de mercado, conforme for demonstrado pela pesquisa mercadológica citada.

Os atendimentos especiais de lanches deverão ter seus preços e condições de fornecimento previamente solicitadas e negociadas entre a Direção do Campus responsável e a CONTRATADA;

A CONTRATADA não poderá onerar os preços dos alimentos quando estes forem solicitados quentes ou adoçados.

Do fornecimento de refeições para venda.

A CONTRATADA deverá ofertar através de serviço de self-service, refeições aos servidores e público em geral, para comercialização.

O cardápio deste, poderá ser diferente do cardápio contratado para o fornecimento aos discentes contemplados com o Programa de Alimentação Escolar. O local para oferta das refeições de self-service, deverá ser distinto do serviço de refeição contratado aos discentes contemplados por este programa.

Os valores dessas, deverão ser previamente informados ao Fiscal do contrato para avaliação de conformidade com os valores praticados no mercado local.

Se for demonstrado que o valor praticado se encontra acima da média local do serviço prestado (calculada através de pesquisa a, no mínimo, três estabelecimentos que prestem o serviço de fornecimento de refeições), a CONTRATADA DEVERÁ reduzir os preços à média calculada pela CONTRATANTE.

As refeições deverão ser preparadas nas dependências da cantina por pessoas capacitadas, cuja operação de preparo deverá ser efetuada obrigatoriamente, no dia correspondente a venda destes produtos aos usuários, e, seguindo rigorosamente o padrão de higiene, qualidade e conservação;

As sobras das preparações que ficarem no balcão térmico após o término do horário destinado ao almoço NÃO poderão ser reutilizadas em outras preparações ou refeições.

Não será permitida a comercialização de alimentos, no interior do Campus por terceiros não vinculados à CONTRATADA, com exceção de alguns alunos em casos especiais autorizados pelo Campus. Ex.: Venda de trufas para ou outros itens alimentícios em prol da formatura de turmas concluintes.

Gestão de qualidade dos alimentos

Conforme já exposto, a CONTRATADA deverá disponibilizar ao fiscal do contrato, uma cópia do Manual de Boas Práticas da empresa.

Conforme já exposto, a CONTRATADA deverá disponibilizar ao fiscal do contrato o diagnóstico da aplicação de check list para verificação das Boas Práticas de Fabricação (BPF) quinzenalmente ou quando solicitado, fornecendo, quando solicitado, amostras de alimentos para que sejam efetuadas análises de controle de qualidade dos alimentos fornecidos.

A CONTRATADA deverá atender aos dispositivos da Resolução N° 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Os funcionários deverão apresentar-se uniformizados, de maneira limpa e higiênica, e deverão usar toucas e luvas;

Conservar o uniforme sempre limpo e completo. Touca; bata; calça comprida; sapato fechado ou bota; avental; máscara (quando necessário);

Retirar anéis, aliança, relógios ou outro objeto que possa acumular sujeira nas mãos ou cair sobre os alimentos;

Não levar para o local de manipulação de alimentos objetos não pertencentes ao mesmo, como celular, rádio, jornal, bolsas, etc.;

Em atendimento ao disposto no artigo 2º da Lei 9.294/96 é terminantemente proibido fumar dentro do local de manipulação de alimentos;

É obrigatório manter a máxima higiene dentro do local de manipulação de alimentos;

Os uniformes serão de responsabilidade da empresa vencedora, bem como, todas as despesas com sua manutenção e reposição.

O funcionário que trabalhar como caixa, não poderá manipular alimentos.

A CONTRATADA deverá promover semestralmente cursos de capacitação em boas práticas de manipulação para os seus funcionários, devendo apresentar à CONTRATANTE os comprovantes de realização das capacitações através de listas de presença e certificado assinado pelo(a) nutricionista responsável técnico da CONTRATADA.

É vedada à CONTRATADA e seus funcionários o acolhimento e hospitalidade a qualquer animal doméstico (gato, cachorro, etc.) nas dependências da CONTRATANTE.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

As quantidades demandadas pelos *campi* envolvidos neste contratação, encontram-se na tabela a seguir.

| ITEM | DESCRIÇÃO | CATSER | UNIDADE | QTD ESTIMATIVA /MÊS | QTD ESTIMADA /ANO |
|------|--|--------|--------------------|------------------------|----------------------|
| 1 | Fornecimento de refeições diárias, compreendendo almoço e jantar para os alunos do IFRN/ Campus Ceará-Mirim, sendo está vinculada à concessão de uso da área destinada à cantina e cozinha do refeitório deste Campus. | 3697 | Unidade (Refeição) | 3000 | 30000 |
| | Fornecimento de refeições diárias, compreendendo almoço e jantar para os alunos do IFRN/ Campus | | Unidade | | |

| | | | | | |
|---|--|------|------------|-------|--------|
| 2 | Zona Norte, sendo está vinculada à concessão de uso da área destinada à cantina e cozinha do refeitório deste Campus | 3697 | (Refeição) | 4.400 | 40.000 |
|---|--|------|------------|-------|--------|

Para o Campus Ceará-Mirim:

Tomando por base o histórico de refeições ofertadas nos últimos anos, que seguia uma dinâmica parecida com a solução identificada neste documento, através do contrato 175/2022 PROAD/IFRN, estima-se que a quantidade total de refeições (almoço e jantar) a ser oferecida para atender a demanda dos alunos dessa instituição será de 30.000 (trinta mil) refeições/ano, sendo 150 (duzentas) refeições diárias. São considerados 200 dias letivos no ano.

As quantificações foram definidas no intuito de atender ao maior número possível dos estudantes que possuem o perfil socioeconômico estabelecido pelo PNAES. Em levantamento realizado por meio do SUAP, pode-se constatar que durante o ano de 2022 e 2023 foram ofertas 14.902 correspondente a soma de seis meses que tiveram mais de 15 dias letivos executados. Com isso, temos uma média de 2.483 refeições por mês. Realizando uma projeção, teremos a execução de aproximadamente 25 mil refeições no contrato 175/2022 PROAD/IFRN.

A quantidade a ser contratada foi calculada tomando como base as solicitações diárias dos alunos que necessitam permanecer no contraturno devido as atividades acadêmicas obrigatórias, assim como as informações repassadas por meio de entrevistas e análise documental no processo seletivo dos Programas de Assistência Estudantil no ano letivo 2023. A estimativa foi ajustada para 30.000 refeições considerando a demanda de alunos que solicitação refeições para atividades eventuais de contraturno e não conseguem ser atendidos que é cerca de 40 por dia. Porém, chegamos ao valor final de acordo com a disponibilidade orçamentária para programa.

Após análise, foi constatado que a maioria dos alunos inseridos no programa de auxílio alimentação comprova estar em situação de vulnerabilidade social. Com base nestas informações estima-se que o quantitativo a ser contratado conseguirá atender a demanda do exercício.

A quantidade estimada para a realização dos serviços está demonstrada no quadro abaixo:

| UNIDADE | REFEIÇÕES |
|---------------------------|------------------|
| QUANT. ESTIMADA MENSAL | 3.000 |
| QUANT. ESTIMADA ANUAL | 30.000 |
| QUANT. ESTIMADA EM 5 ANOS | 150.000 |

Para o Campus Zona Norte:

Considerando os estudos das demandas ofertada das refeições nos períodos anteriores que seguia uma dinâmica parecida com a solução identificada neste documento, através do contrato 010 /2017 PROAD/IFRN, estima-se que a quantidade total de refeições (almoço e jantar) a ser oferecida para atender a demanda dos alunos dessa instituição será de 40.000 (quarenta mil) refeições/ano, sendo 200 (duzentas) refeições diárias. São considerados 200 dias letivos no ano.

As quantificações foram definidas no intuito de atender ao maior número possível dos estudantes em vulnerabilidade social que possuem o perfil socioeconômico estabelecido pelo PNAES. Em levantamento realizado por meio do SUAP pode-se constatar que durante o ano de 2022 foram ofertadas em média 31 mil refeições.

A quantidade a ser contratada foi calculada tomando como base o valor descentralizado voltado para o programa de alimentação, que visa a oferta de refeições para os alunos em vulnerabilidade social, esses necessitados de permanecer no contraturno devido as atividades acadêmicas obrigatórias, bolsistas nos programas de Apoio a Formação Profissional, entre outras demandas particulares.

A quantidade estimada para a realização dos serviços está demonstrada no quadro abaixo:

| UNIDADE | REFEIÇÕES |
|---------------------------|------------------|
| QUANT. ESTIMADA MENSAL | 4.200 |
| QUANT. ESTIMADA ANUAL | 40.000 |
| QUANT. ESTIMADA EM 5 ANOS | 200.000 |

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 931.000,00

Valor (R\$): R\$ 931.000,00

Considerando a solução encontrada, a pesquisa de mercado realizada priorizou os serviços de refeições elaboradas e servidas no local, tomando por base os pregões recentes realizados por outros entes federativos com demandas similares.

De acordo a Instrução Normativa nº 73/2020, da Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital, a pesquisa de preços deverá conter:

- I - identificação do agente responsável pela cotação;
- II - caracterização das fontes consultadas;
- III- série de preços coletados;
- IV.- método matemático aplicado para a definição do valor estimado;

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

De acordo com a Instrução Normativa nº 73/2020, da Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital, a pesquisa de preços deverá conter as informações abaixo para a composição do preço máximo que o IFRN se propõe a pagar por cada refeição fornecida pela contratada.

I - Identificação dos agentes responsáveis pela cotação: Louise Savana da Costa Almeida, Matrícula SIAPE 2150657 e Ana Cleia Targino dos Santos, Matrícula SIAPE 1167924.

II- Caracterização das fontes consultadas:

Foram consultados os preços contidos no Portal de Compras do Governo Federal para o fornecimento de refeições através da ferramenta BANCO DE PREÇOS, sendo filtradas as contratações similares as do objeto em questão e de institutos e universidades cuja natureza de serviços são similares ao demandado. Esses preços foram considerados por terem sido contratados no último ano, estando ainda vigentes à data da pesquisa, dia 20 de Junho de 2023.

III - Série de preços coletados:

Os preços coletados constam do relatório anexado a este ETP, num total de 04 pregões realizados no último ano no âmbito federal com institutos e universidades federais.

1. - método matemático aplicado para a definição do valor estimado: Média Conforme o item IV. Assim, o preço máximo que o IFRN se propõe a pagar por cada refeição nesta licitação é: R\$ 13,30 (Treze reais e trinta centavos).

A tabela abaixo apresenta o valor estimado para a contratação total no que se refere ao fornecimento de refeições para os campi participantes desta licitação:

| ITEM | DESCRIÇÃO | PREÇO UNITÁRIO ESTIMADO (R\$) | QUANT. ANUAL | PREÇO ANUAL ESTIMADO (R\$) |
|------|--|-------------------------------|--------------|----------------------------|
| 1 | Fornecimento de refeições diárias, compreendendo almoço e jantar para os alunos do IFRN/ Campus Ceará-Mirim, sendo está vinculada à concessão de uso da área destinada à cantina e cozinha do refeitório deste Campus. | 13,30 | 30.000 | R\$ 399.000,00 |
| 2 | Fornecimento de refeições diárias, compreendendo almoço e jantar para os | 13,30 | 40.000 | R\$ 532.000,00 |

| | | | | |
|--------------------------|---|--|--|----------------|
| | alunos do IFRN/ Campus Zona Norte, sendo está vinculada à concessão de uso da área destinada à cantina e cozinha do refeitório deste Campus | | | |
| ESTIMATIVA GLOBAL | | | | R\$ 931.000,00 |

Sendo assim, o valor global estimado a ser pago à Contratada pelo fornecimento de refeições é de **R\$ 931.000,00 (Novecentos e trinta e um mil reais)**.

8.1 Estimativa do valor do aluguel da cantina

Considerando que a Contratada deverá, concomitantemente ao fornecimento das refeições, utilizar o espaço da cantina por meio de concessão, realizou-se a estimativa do valor a ser pago pela Contratada à Contratante.

Dada a dificuldade de encontrar imóveis com característica similar às cantinas do *Campus*, dificultando o processo de pesquisa e avaliação no momento atual, considerou-se o preço do aluguel no ultimo contrato devidamente atualizado pelo IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo), trazendo o acumulado desse índice desde a última atualização sofrida no contrato anterior.

Optou-se por esse índice em face da recomendação da Assessoria de Gestão de Contratos da Pró-Reitoria de Administração do IFRN, realizada por meio do Ofício Circular 05/2021/GECON /PROAD/RE/IFRN, em anexo.

Para o Campus Ceará-Mirim:

Pela concessão de uso de área da cantina, A CONCESSIONÁRIA se obriga a pagar à CONCEDENTE o valor mensal total de R\$ 2.715,09 (Dois mil, setecentos e quinze reais e nove centavos), sendo R\$ 1.134,43 (Hum mil, cento e trinta e quatro reais e quarenta e três centavos) referente ao espaço físico, R\$ 1.530,69 (Hum mil, quinhentos e trinta reais e sessenta e nove reais) referente ao consumo de energia elétrica e R\$ 49,97 (Quarenta e nove reais e noventa e sete centavos) pelo uso dos serviços da vigilância armada.

Valor do preço da concessão sem considerar o valor das despesas com o consumo de água e energia elétrica.

| ATUALIZAÇÃO DO VALOR DO CONTRATO - Espaço Físico | | | | |
|---|----------------------|-------------------------------------|-------------------------------|------------------------|
| Aluguel no ultimo contrato devidamente atualizado pelo IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo) | | | | |
| CAMPUS | VALOR ANTERIOR (R\$) | DATA DA ÚLTIMA ATUALIZAÇÃO DE PREÇO | IPCA ACUMULADO ATÉ JULHO/2023 | VALOR ATUALIZADO (R\$) |
| Ceará-Mirim | R\$ 1.090,88 | Agosto/22 | 3,99 % | R\$ 1.134,43 |

Fonte: Calculadora do cidadão do Banco Central do Brasil - Memória de cálculo em anexo.

O valor cobrado pelo uso do espaço físico será reajustado anualmente com base no Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) do mês de aniversário do contrato;

O Campus não apresenta despesa com água para a cantina visto que a utilizada é oriunda de poço tubular;

O valor do consumo da energia elétrica será reajustado anualmente, junto com o espaço físico, o mesmo será reajustado através de percentual de reajuste das tarifas da Concessionária de energia elétrica que mantemos contratos.

O valor dos serviços de vigilância armada será reajustado anualmente, junto com o espaço físico, o mesmo será reajustado através de percentual de reajuste do Contrato de prestação de serviços de vigilância.

Em sendo constatada a defasagem da retribuição mensal fixada nesta Cláusula em relação aos preços praticados pelo mercado, poderá haver, a qualquer época, a recomposição dos preços com vistas a obtenção do valor de mercado.

TABELA I

| DO SERVIÇO DE VIGILÂNCIA ARMADA | | | | |
|--|--|--|---|---|
| Serviço | (A) Área coberta pela vigilância (m ²) | (B) Valor do serviço de Vigilância (por mês) (R\$) | (B/A) Valor do serviço de vigilância mensal por m ² | (C) Área da cantina do <i>Campus</i> Ceará-Mirim (m ²) |
| Vigilância Armada patrimonial do <i>Campus</i> Ceará-Mirim - Contrato nº 062/2019-PROAD/IFRN | 61 825 M ² | R\$ 16.566,21 | R\$ 0,27 | 185,07 M ² |
| Valor mensal da segurança patrimonial relativo à área da Cantina ((B/A) x C): | | | | R\$ 49,97 |
| * Considerou-se a área do campus a qual o vigilante faz a ronda. | | | | |

| ESTIMATIVA DE CONSUMO DE ENERGIA ELÉTRICA DA CANTINA | | | | | | | | | | |
|--|---------------------------|-------------|---------------|------------|-------------------------|-----------------|-----------|------------------------------------|----------------------------|---------------------|
| Item | Equipamento | Quant. (un) | Potência (kW) | Horas/ Dia | Horas Fora de Ponta/Dia | Horas Ponta/Dia | Dias/ Mês | Consumo Mensal fora de ponta (KWh) | Consumo Mensal ponta (KWh) | Custo Mensal (R\$) |
| 1 | Lâmpada Fluorescente | 26 | 0,04 | 14 | 11 | 3 | 22 | 251,68 | 68,64 | R\$ 320,32 |
| 2 | Freezer Horizontal | 4 | 0,17 | 24 | 21 | 3 | 30 | 428,4 | 61,2 | R\$ 489,60 |
| 3 | Freezer Vertical | 2 | 0,18 | 24 | 21 | 3 | 30 | 226,8 | 32,4 | R\$ 259,20 |
| 4 | Liquidificador Industrial | 1 | 1,3 | 2 | 1,75 | 0,25 | 22 | 50,05 | 7,15 | R\$ 57,20 |
| 5 | Forno Microondas | 2 | 1,2 | 2 | 1,75 | 0,25 | 22 | 92,4 | 13,2 | R\$ 105,60 |
| 6 | Estufa | 1 | 1 | 10 | 8,75 | 1,25 | 22 | 192,5 | 27,5 | R\$ 220,00 |
| 7 | Ventilador | 3 | 0,08 | 10 | 8,75 | 1,25 | 22 | 46,2 | 6,6 | R\$ 52,8 |
| 8 | Fritadeira | 2 | 2 | 2 | 1,75 | 0,25 | 22 | 154 | 22 | R\$ 176,00 |
| 9 | Geláguia | 1 | 0,1 | 10 | 8,75 | 1,25 | 22 | 19,25 | 2,75 | R\$ 22,00 |
| 10 | Televisão | 1 | 0,07 | 10 | 8,75 | 1,25 | 22 | 13,475 | 1,925 | R\$ 15,40 |
| 11 | Banho Maria | 1 | 1,5 | 4 | 3,5 | 0,5 | 22 | 115,5 | 16,5 | R\$ 132,00 |
| Total | | | | | | | | 1590,255 | 259,865 | R\$ 1.850,12 |

* Considerou-se: o horário de ponta das 18 às 21 horas, correspondendo a 13% do dia; tarifa de energia na

ponta por KWh, R\$ 3,34; e tarifa de energia fora de ponta por KWh R\$ 0,84.

| VALOR TOTAL DO ALUGUEL A SER COBRADO | |
|---|---------------------|
| Valor referente ao espaço físico | R\$ 1.134,43 |
| Acréscimo dos custos do serviço de vigilância armada: | R\$ 49,97 |
| Acréscimo dos custos médio de energia elétrica: | R\$ 1.850,12 |
| VALOR TOTAL DO ALUGUEL MENSAL | R\$ 3.034,52 |

Para o Campus Zona Norte:

Pela concessão de uso de área da cantina, A CONCESSIONÁRIA se obriga a pagar à CONCEDENTE o valor mensal total de R\$ 2.195,60 (Dois mil, cento e noventa e cinco reais e sessenta centavos), sendo R\$ 735,76 (Setecentos e trinta e cinco reais e setenta e seis centavos) referente ao espaço físico, R\$ 1.231,04 (Hum mil, duzentos e trinta e um reais e quatro

centavos) referente ao consumo de energia elétrica; R\$ 72,62 (Setenta e dois reais e sessenta e dois centavos) referente ao consumo de água e R\$ 156,18 (Cento e cinquenta e seis reais e dezoito centavos) pelo uso dos serviços da vigilância armada.

Valor do preço da concessão sem considerar o valor das despesas com o consumo de água e energia elétrica.

| ATUALIZAÇÃO DO VALOR DO CONTRATO - Espaço Físico | | | | |
|---|----------------------|-------------------------------------|-------------------------------|------------------------|
| Aluguel no ultimo contrato devidamente atualizado pelo IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo) | | | | |
| CAMPUS | VALOR ANTERIOR (R\$) | DATA DA ÚLTIMA ATUALIZAÇÃO DE PREÇO | IPCA ACUMULADO ATÉ JULHO/2023 | VALOR ATUALIZADO (R\$) |
| Zona Norte | R\$ 678,95 | Fev/2022 | 8,37 % | R\$ 1.877,88 |

Fonte: Calculadora do cidadão do Banco Central do Brasil - Memória de cálculo em anexo.

O valor cobrado pelo uso do espaço físico será reajustado anualmente com base no Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) do mês de aniversário do contrato.

O valor do consumo da energia elétrica será reajustado anualmente, junto com o espaço físico. O mesmo será reajustado através de percentual de reajuste das tarifas da Concessionária de energia

elétrica que mantemos contratos.

O valor do consumo de água será reajustado anualmente, conforme reajuste da tarifa mínima comercial estabelecido pela empresa que mantemos o contrato do serviço.

O valor dos serviços de vigilância armada será reajustado anualmente, junto com o espaço físico. O mesmo será reajustado através de percentual de reajuste do Contrato de prestação de serviços de vigilância.

Em sendo constatada a defasagem da retribuição mensal fixada nesta Cláusula em relação aos preços praticados pelo mercado, poderá haver, a qualquer época, a recomposição dos preços com vistas a obtenção do valor de mercado.

| DO SERVIÇO DE VIGILÂNCIA ARMADA | | | | |
|--|---|---|---|--|
| Serviço | (A) Área coberta pela vigilância (m ²) | (B) Valor do serviço de Vigilância (por mês) (R\$) | (B/A) Valor do serviço de vigilância mensal por m ² | (C) Área da cantina <i>Campus Cear Mirim</i> (m ²) |
| Vigilância Armada patrimonial do <i>Campus Zona Norte</i> | 9.897,84 M ² | R\$ 15.622,93 | R\$ 1,58 | 98,95 M ² |
| Valor mensal da segurança patrimonial relativo à área da Cantina ((B/A) x C): | | | | R\$ 156,18 |
| * Considerou-se a área do campus a qual o vigilante faz a ronda. | | | | |

| VALOR TOTAL DO ALUGUEL A SER COBRADO | |
|---|---------------------|
| Valor referente ao espaço físico | R\$ 735,76 |
| Acréscimo dos custos do serviço de vigilância armada: | R\$ 156,18 |
| Acréscimo dos custos médio de água: | R\$ 72,62 |
| Acréscimo dos custos médio de energia elétrica: | R\$ 1.231,04 |
| VALOR TOTAL DO ALUGUEL MENSAL | R\$ 2.195,60 |

O valor a ser pago pela Contratada pela Concessão do espaço da cantina poderá ser reduzido, mediante solicitação da empresa, excepcionalmente e por prazo determinado, nas seguintes situações:

1 - Enquanto durar a suspensão total de atividades e/ou aulas presenciais do *Campus* Ceará- Mirim do IFRN, por mais de 15 dias consecutivos, por motivo de pandemia de COVID-19 ou outro motivo que leve à suspensão.

1.1 - Quando a suspensão for de 16 dias a 1 mês, será cobrado 50% do aluguel.

2 - Enquanto durar e, se houver, a aplicação de medidas restritivas de acesso da comunidade interna ao *Campus* Ceará-Mirim para combate à COVID-19 ou outra situação similar, desde que da seguinte forma:

2.1 - Quando a limitação de ocupação do *Campus* for até 30% da comunidade interna (servidores e alunos), será cobrado 30% do aluguel.

2.2 - Quanto a limitação de ocupação do *Campus* for superior a 30% até 50% da comunidade interna (servidores e alunos), será cobrado 50% do aluguel.

2.3 - Quanto a limitação de ocupação do *Campus* for superior a 50% até 75% da comunidade interna (servidores e alunos), será cobrado 75% do aluguel.

2.4 - Quanto a limitação de ocupação do *Campus* for superior a 75% da comunidade interna (servidores e alunos), voltará a ser cobrado o valor total do aluguel.

3 - Durante períodos de férias ou recessos escolares que durem mais de 15 dias.

3.1 - Quando as férias ou recesso escolares forem de 16 dias a 1 mês, será cobrado 50% do aluguel.

3.2 - O cálculo será feito proporcionalmente aos dias de cada ocupação no mês.

As alterações do valor do aluguel supracitadas ficam condicionadas a solicitação da Contratada e à existência de documentos institucionais que comprovem a situação ensejadora, tais como portarias, resoluções, calendários etc.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

O objeto a ser licitado é o serviço de fornecimento de refeições para os discentes que se enquadram no Programa de Alimentação do IFRN para os campi Ceará-Mirim e Zona Norte, vinculada à concessão de uso da área destinada à cantina. Assim, buscou-se garantir não só um local adequado para o preparo das refeições destinadas aos alunos contemplados pelo programa de alimentação deste Instituto, como também a oferta de refeições e lanches para toda a comunidade acadêmica, não contemplada pelo programa, uma vez que muitos precisam passar longos períodos no Campus.

Sendo assim, diante da natureza do serviço o processo será composto por apenas um item que contemplasse o fornecimento de refeição e a concessão onerosa da cantina, pois o parcelamento em itens tecnicamente inviabilizaria a prestação do serviço, não sendo uma opção vantajosa para a Administração.

Cabe informar, que a contratação pretendida está fundamentada na lei 8.987/95 (Lei de Concessões e Permissões) e suas alterações e, subsidiariamente, na Lei de licitações e contratos (Lei nº 8.666/93), no Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078 de 11/09 /1990) e na Instrução Normativa nº 5, de 25/05/2017, do MPDG.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há necessidade de contratação correlata e/ou interdependente, visto que licitação englobará o fornecimentos de refeições e a concessão do uso da cantina.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação destes serviços, que são contínuos devido a sua importância para a manutenção da Instituição, está prevista no Plano Anual de Contratações de 2023 conforme comprovantes anexos ao processo. As atividades relativas a contratos desta natureza estão previstas no Plano de Atividades do IFRN *Campus Ceará-Mirim*, disponível no SUAP, no detalhamento: AC -

Rotinas de Atividades Estudantis – Etapa: 1 - Acompanhamento do planejamento e da implementação das ações e programas da assistência estudantil – Atividade: Programa de Alimentação - Contrato Refeições.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

O serviço que se pretende contratar, conforme já foi verificado em licitações anteriores, não tem viabilidade de execução por parte do quadro de servidores dos Campi do IFRN. O *Campus Ceará-Mirim* consta com apenas uma profissional da área alimentar, o nutricionista, que exerce diversas outras atribuições relacionadas ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, e o Campus Zona Norte não dispõe de nenhum servidor ligado a área.

Além disso, o art. 1º, inciso I, da Portaria n.º 443, de 27 de dezembro de 2018, que estabelece os serviços que serão preferencialmente objeto de execução indireta, prevê o serviço de Alimentação como sendo uma dessas prioridades, não cabendo, portanto, outro esforço que não o da busca pela contratação de empresa para execução indireta destes serviços.

Sendo assim, o presente objeto busca atender à necessidade de manutenção dos serviços de alimentação escolar, integrantes da política de assistência estudantil do IFRN, fornecendo refeições balanceadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias. Com isso, ganha-se em economicidade e eficiência, visto que a atuação da Contratada se dará nas dependências da Contratante, de modo a possibilitar o acompanhamento constante da qualidade dos serviços, que é de extrema importância pois interfere diretamente na saúde dos discentes beneficiários da política, bem como de toda a comunidade.

13. Providências a serem Adotadas

Não há nenhuma necessidade de adaptação direta ao ambiente físico para início das atividades desta tipologia de serviços, tendo em vista que hoje eles funcionam.

14. Possíveis Impactos Ambientais

O fornecimento de refeições demanda consumo de água, gás e energia elétrica. A contratada deverá assumir os custos destes e de outros insumos da produção, além de adotar medidas para garantir o consumo racional e para reduzir o impacto ambiental de sua produção, conforme já se definiu no ponto sobre critérios de sustentabilidade nos requisitos da contratação.

A empresa deverá elaborar e manter um programa interno de treinamento de seus empregados para redução de consumo de energia elétrica, de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo; realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões, filtros, e evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;

Separar as pilhas e baterias disponíveis para descarte que contenham em suas composições chumbo, cádmio, mercúrio e seus compostos, para que adote, por meio de terceiros, os procedimentos de reutilização, reciclagem, tratamento ou disposição final ambientalmente adequada, em face dos impactos negativos causados ao meio ambiente pelo descarte inadequado desses materiais, em atenção à Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999;

Utilizar equipamentos elétricos e de consumo de gás que apresentem selo PROCEL ou CONPET, respectivamente, de melhor classificação energética para estes, quando aplicável.

A contratada deverá utilizar produtos elétricos que possuam a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE, na (s) classe (s) de melhor classificação energética e nos termos das respectivas portarias do INMETRO, que aprovam os Requisitos de Avaliação da Conformidade – RAC do produto e trata da etiquetagem compulsória, conforme quadro abaixo:

| PRODUTO | CLASSE - ENCE |
|---|---|
| MICROONDAS | A |
| GELADEIRA | A |
| FREEZER HORIZONTAL E VERTICAL | A |
| FOGÃO COM ACENDEDOR AUTOMÁTICA, ESTUFA, BANHO | MARIA E LIQUIDIFICADOR Não se aplica |

A CONTRATADA deverá utilizar liquidificador que possua Selo Ruído, indicativo do respectivo nível de potência sonora, nos termos da Resolução CONAMA nº 20, de 07/12/94 e da Instrução Normativa MMA nº 3, de 7 de fevereiro de 2000, e legislação correlata.

Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;

Utilizar racionalmente os saneantes domissanitários cuja aplicação nos serviços deverá observar regra basilar de menor toxicidade, livre de corantes e redução drástica de hipoclorito de sódio, devidamente registrados no órgão de vigilância sanitária competente, do Ministério da Saúde (artigos 14 e 15 do Decreto 79.094, de 05 de janeiro de 1997, que regulamenta a Lei 6.360, de 23 de setembro de 1976).

Conforme rege a Instrução Normativa nº 05/2017 (Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão), Art. 1º, os órgãos da Administração Pública, quando da contratação de serviços, os editais deverão prever que as empresas contratadas adotarão práticas de sustentabilidade na execução dos serviços. Ressalta-se que para definição dos critérios de sustentabilidade foi utilizado o Guia de Licitações Sustentáveis da AGU.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Após todas as considerações registradas nos itens anteriores, a Equipe de Planejamento aponta como viável esta contratação, considerando a essencialidade da demanda, a natureza comum dos itens, a manifestação suficiente de fornecedores no mercado, e pelo fato da solução apontada revelar-se calcada nos normativos que regem a matéria, resguardando assim a imprescindível legalidade e o interesse público. Por fim, o atendimento desta demanda será por meio de realização de Pregão Eletrônico SRP, em que o IFRN, Campus Zona Norte (UASG 158368), será o órgão gerenciador e o IFRN Ceará-Mirim, como órgão participante.

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](#).

LOUISE SAVANA DA COSTA ALMEIDA

Membro da equipe de contratação



Assinou eletronicamente em 25/09/2023 às 16:06:46.

JULLYANA MARION MEDEIROS DE OLIVEIRA

Membro da comissão de contratação

DIOGO VALE

Membro da comissão de contratação

ANA CLEIA TARGINO DOS SANTOS

Membro da comissão de contratação

LEIDSON DE OLIVEIRA SOUZA

Membro da comissão de contratação

CATARINA DE OLIVEIRA TORRES

Membro da comissão de contratação

GERLIENE MARIA SILVA ARAUJO

Membro da comissão de contratação

MARGARETH ROSE BARRETO DE LIMA PINHEIRO

Membro da comissão de contratação

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 - MAPAS DE RISCOS_SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES E OPERAÇÃO DE CANTINA_23516 000299 2023 92.pdf (196.66 KB)
- Anexo II - Comprovante de quantitativo - IFRN - Campus CEARÁ-MIRIM.pdf (567.8 KB)
- Anexo III - Comprovante de quantitativo - IFRN - Campus ZONA NORTE.pdf (486.51 KB)
- Anexo IV - PESQUISA DE PREÇO.pdf (81.59 KB)
- Anexo V - MAPA COMPARATIVO.pdf (418.53 KB)
- Anexo VI - BCB - Calculadora do cidadão_ATUALIZAÇÃO IPCA - CAMPUS CEARÁ-MIRIM.pdf (71.04 KB)
- Anexo VII - BCB - Calculadora do cidadão_ATUALIZAÇÃO IPCA - CAMPUS ZONA NORTE.pdf (71.06 KB)
- Anexo VIII - Estimativa aluguel cantina_Campus Zona Norte.pdf (219.61 KB)
- Anexo IX - Ofício Circular 05.2021.GECON.PROAD.RE.IFRN.pdf (73.84 KB)
- Anexo X - PAC CAMPUS ZONA NORTE.pdf (324.69 KB)
- Anexo XI - PAC CAMPUS CEARÁ-MIRIM.pdf (283.03 KB)
- Anexo XII - Itens para Cardápio Básico e demais informações.pdf (66.02 KB)
- Anexo XIII - Itens cardápio selfservice.pdf (47.23 KB)
- Anexo XIV - Cantina - Itens cardápio.pdf (29.53 KB)

**Anexo I - MAPAS DE RISCOS_SERVIÇOS DE
FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES E OPERAÇÃO DE
CANTINA_23516 000299 2023 92.pdf**

MAPAS DE RISCOS PARA SUBSIDIAR A ANÁLISE DE VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES E OPERAÇÃO DE CANTINA EM AMBIENTE ESCOLAR, CONFORME DISPOSTO NO PROCESSO Nº [23516.000299.2023-92](#)

| FASE DE ANÁLISE | | |
|--|---|--|
| <input type="checkbox"/> Planejamento da Contratação e Seleção do Fornecedor <input checked="" type="checkbox"/> Gestão do Contrato | | |
| TIPO DE RISCO: Ambiental/Biológico. | | |
| IDENTIFICAÇÃO DO RISCO 1: Ocorrência de surto alimentar. | | |
| Probabilidade: | <input type="checkbox"/> Baixa <input checked="" type="checkbox"/> Média <input type="checkbox"/> Alta | |
| Impacto: | <input type="checkbox"/> Baixo <input type="checkbox"/> Médio <input checked="" type="checkbox"/> Alto | |
| Id | Dano | |
| 1. | Adoecimento de alunos, servidores e funcionários terceirizados. | |
| 2. | Suspensão temporária do serviço contratado. | |
| 3. | Contaminação de alimentos. | |
| PLANO DE CONTINGÊNCIA | | |
| Id | Ações Preventivas | Responsável pelo monitoramento/encaminhamentos |
| 1. | Será exigido da empresa a manutenção e execução das boas práticas de manipulação de alimentos. | Fiscal técnico |
| 2. | Será exigido do fiscal técnico o monitoramento diário quanto as boas práticas relacionadas ao risco que devem ser realizadas pelos profissionais. | COAES |
| 3. | No ato de assinatura do contrato, será realizada a leitura do mesmo, bem como do termo de referência da contratação, contemplando todas as obrigações e compromissos assumidos com a assinatura do contrato, enfatizando os critérios de sustentabilidade ambiental descritos nesse documento e normas internas da Instituição que deverão ser respeitadas. | COAES, COFINC e Direção Geral do Campus |
| 4. | Adotar providências para a separação entre fiscalização técnica e fiscalização administrativa. | Direção Geral do Campus |
| 5. | Atualização deste plano de contingência, quando a contratação for efetivada, sempre que ocorrer a necessidade durante a sua vigência e por ocasião de renovação do contrato, sendo necessário neste caso, que a equipe responsável tome conhecimento das ocorrências registradas durante a vigência do contrato. | COFINC, COAES e fiscais do contrato |
| 6. | Manutenção dos contatos dos prepostos da empresa contratada, membros da Administração responsáveis por serviços de saúde e de limpeza, do órgão de vigilância sanitária e de saúde do município para uma eventual intervenção, devendo estar afixados em local visível na cantina. | COAES |
| Id | Ações de Contingência | Responsável |
| 1. | Entrar em contato com o setor de saúde, Direção do Campus e demais coordenações que possam auxiliar a equipe local a dar solução ao problema ocorrido. | Funcionários da empresa contratada, fiscal do contrato e Coordenação de Atividades Estudantis. |
| 2. | Abertura de processo para apurar responsabilidade da empresa, de membros da Administração do IFRN, de alunos e de terceiros, que deram causa ao evento, para a adoção das providências cabíveis. | Fiscal do Contrato, Coordenação de Atividades Estudantis, Coordenação de Finanças e Contratos e Direção Geral. |
| 3. | Atualização permanente do livro de ocorrências de eventuais situações que concorram para a ocorrência do risco, informando data, horário, descrição, providência adotada, e se houve comunicação à Coordenação responsável, justificando uma eventual falta de comunicação. | Fiscal do contrato e/ou nutricionista responsável. |
| 4. | Entrar em contato com o órgão de vigilância sanitária e de saúde do município a fim ajudar no tratamento do evento ocorrido. | Coordenação de Atividades Estudantis / Direção-Geral do Campus. |

| | | |
|----|---|--|
| 5. | Atualização do plano de contingência para prevenção de futuras ocorrências relacionadas ao risco. | Fiscais do contrato e/ou nutricionista responsável e COAES |
|----|---|--|

AVALIAÇÃO DO RISCO

| | | | | |
|----------------------|------------|---------|---------|--------|
| IMPACTO | Alto 3 | 3 RM | 6 RA | 9 RA |
| | Médi 2 | 2 RB | 4 RM | 6 RA |
| | Baixo 1 | 1 RB | 2 RB | 3 RM |
| | | Baixa 1 | Média 2 | Alta 3 |
| PROBABILIDADE | | | | |

AVALIAÇÃO QUANTO A VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

| | | | |
|-------------------------------------|--------------|---|--------------------------|
| Nível de confiança do controle (NC) | | Nível de risco de controle (RC) | |
| 80% | = % estimado | 0,20 | = 1 - Nível de confiança |
| Nível de risco residual (NRR) | | OBS: Considerando o nível de confiança quanto as ações preventivas em relação ao evento estabelecido como risco, recomenda-se pela viabilidade da contratação. | |
| 1,2 | = NRI x RC | | |

| FASE DE ANÁLISE | | |
|--|---|---|
| <input type="checkbox"/> Planejamento da Contratação e Seleção do Fornecedor <input checked="" type="checkbox"/> Gestão do Contrato | | |
| TIPO DE RISCO: Ambiental/Físico. | | |
| IDENTIFICAÇÃO DO RISCO 2: Acidente em função do uso de utensílios e equipamentos de cozinha industrial. | | |
| Probabilidade: | <input type="checkbox"/> Baixa <input checked="" type="checkbox"/> Média <input type="checkbox"/> Alta | |
| Impacto: | <input type="checkbox"/> Baixo <input type="checkbox"/> Médio <input checked="" type="checkbox"/> Alto | |
| Id | Dano | |
| 1. | Cortes, queimaduras, ferimentos diversos e demais consequências do dano. | |
| 2. | Incêndio e explosão e demais consequências do dano. | |
| 3. | Quebra de equipamentos e danos materiais diversos. | |
| 5. | Suspensão temporária do serviço contratado. | |
| PLANO DE CONTINGÊNCIA | | |
| Id | Ações Preventivas | Responsável |
| 1. | Será exigido da empresa a manutenção e execução das boas práticas de manipulação de alimentos. | Fiscal técnico |
| 2. | Será exigido da empresa a elaboração e implementação de programa de prevenção de riscos ambientais (PPRA). | Fiscal técnico |
| 3. | Para os campi que não dispõe de nutricionista, será solicitado da Reitoria e outros campi o apoio de nutricionista para auxiliar o fiscal do contrato nessa contratação. | COAES e Direção Geral do Campus. |
| 4. | No ato de assinatura do contrato, será realizada a leitura do mesmo, bem como do termo de referência da contratação, contemplando todas as obrigações e compromissos assumidos com a assinatura do contrato, enfatizando os critérios de sustentabilidade ambiental descritos nesse documento e normas internas da Instituição que deverão ser respeitadas. | COAES, COFINC e Direção Geral do Campus. |
| 5. | A Administração providenciará a realização de manutenção corretiva de estruturas que prejudiquem a realização do serviço, desde que acordado com antecedência. | Direção Geral do Campus, através da aprovação do Termo de Referência. O fiscal técnico, pela solicitação e monitoramento quanto ao cumprimento dessa exigência. |
| 6. | Manter sempre atualizada e treinada uma Comissão de Brigada de Incêndio. | Direção Geral do Campus, através da aprovação do Termo de Referência. A COAES do Campus será responsável por monitorar o atendimento a essa exigência. |
| Id | Ações de Contingência | Responsável |
| 1. | Entrar em contato com o setor de saúde, Direção do Campus e demais coordenações que possam auxiliar a equipe local a dar solução ao problema ocorrido. | Funcionários da empresa contratada, fiscais do contrato e Coordenação de Atividades Estudantis. |
| 2. | Abertura de processo para apurar responsabilidade da empresa, de membros da Administração do IFRN, de alunos e de terceiros, que deram causa ao evento, para a adoção das providências cabíveis. | Fiscais do Contrato, Coordenação de Atividades Estudantis, Coordenação de Finanças e Contratos e Direção Geral. |
| 3. | Atualização permanente do livro de ocorrências de eventuais situações que concorram para a ocorrência do risco, informando data, horário, descrição, providência adotada, e se houve comunicação à Coordenação responsável, justificando uma eventual falta de comunicação. | Fiscais do contrato e/ou nutricionista responsável. |
| 4. | Atualização do plano de contingência para prevenção de futuras ocorrências relacionadas ao risco. | Fiscais do contrato e/ou nutricionista responsável e COAES |
| 5. | Entrar em contato com o órgão de vigilância sanitária e de saúde do município a fim ajudar no tratamento do evento ocorrido. | Coordenação de Atividades Estudantis / Direção-Geral do Campus. |

AVALIAÇÃO DO RISCO

| | | | | |
|-----|------------|------|------|------|
| CTO | Alto 3 | 3 RM | 6 RA | 9 RA |
| | Médio 2 | 2 RB | 4 RM | 6 RA |

| | | | |
|----------------------|---------|---------|--------|
| Baixo Mc 1 | | | |
| | 1 RB | 2 RB | 3 RM |
| | Baixa 1 | Média 2 | Alta 3 |
| PROBABILIDADE | | | |

AVALIAÇÃO QUANTO A VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

| | | | |
|-------------------------------------|--------------|---|--------------------------|
| Nível de confiança do controle (NC) | | Nível de risco de controle (RC) | |
| 80% | = % estimado | 0,20 | = 1 - Nível de confiança |
| Nível de risco residual (NRR) | | OBS: Considerando o nível de confiança quanto as ações preventivas em relação ao evento estabelecido como risco, recomenda-se pela viabilidade da contratação. | |
| 1,2 | = NRI x RC | | |

| FASE DE ANÁLISE | | |
|--|---|---|
| <input type="checkbox"/> Planejamento da Contratação e Seleção do Fornecedor <input checked="" type="checkbox"/> Gestão do Contrato | | |
| TIPO DE RISCO: Ambiental/Social | | |
| IDENTIFICAÇÃO DO RISCO 3: Comprometimento do clima organizacional. | | |
| Probabilidade: | <input type="checkbox"/> Baixa <input checked="" type="checkbox"/> Média <input type="checkbox"/> Alta | |
| Impacto: | <input type="checkbox"/> Baixo <input checked="" type="checkbox"/> Médio <input type="checkbox"/> Alto | |
| Id | Dano | |
| 1. | Necessidade de substituição de funcionários da empresa contratada. | |
| 2. | Descumprimento de cláusulas contratuais levando a ocorrência de outros riscos previstos ou não. | |
| 3. | Insatisfação dos usuários do serviço. | |
| 4. | Tratamentos desrespeitosos ou contrangedores no ambiente de trabalhos. | |
| 5. | Responsabilização de agentes públicos. | |
| 6. | Responsabilização de alunos. | |
| PLANO DE CONTINGÊNCIA | | |
| Id | Ações Preventivas | Responsável |
| 1. | Fiscalização diária quanto ao cumprimento do cardápio e rotinas de boas práticas. | Fiscal do contrato/nutricionista |
| 2. | Realização de esclarecimento das competências do fiscal do contrato, nutricionista Coordenação de Atividades Estudantis, Serviço Social e demais serviços da Instituição relacionados às práticas do serviço contratado. | Coordenação de Atividades Estudantis |
| 3. | Realização de reuniões mensais com o preposto da Empresa para avaliação do contrato e solicitar providências em relação a mudanças de caráter preventivo. | Fiscal do contrato, nutricionista e Coordenação de Atividades Estudantis. |
| 4. | O/A nutricionista responsável/fiscal técnico do contrato adotará providências para a elaboração de orientações/normas de conduta aos alunos e demais usuários da cantina acerca de seu comportamento quando da permanência no ambiente e afixará em locais visíveis a eles. | Direção Geral do Campus, através da aprovação do Termo de Referência. O fiscal técnico do contrato/nutricionista, pelo cumprimento. |
| 5. | Adotar providências para a separação entre fiscalização técnica e fiscalização administrativa. | Direção Geral do Campus |
| 6. | Solicitar da empresa a inclusão de um módulo no treinamento de seus funcionários que trate de ações de contingência relacionadas a cuidados com o ambiente social relação com pessoas, cumprimento de obrigações, direitos e o seu impacto para o clima organizacional no ambiente de trabalho. | Fiscal Técnico |
| Id | Ações de Contingência | Responsável |
| 1. | Manutenção dos contatos da empresa e membros da Administração do IFRN responsáveis pelo contrato, a fim de dar o tratamento ao evento ocorrido, devendo os mesmos serem afixados em local visível na cantina. | Funcionários da empresa contratada, fiscal do contrato e Coordenação de Atividades Estudantis. |
| 2. | Abertura de processo para apurar responsabilidade da empresa, de membros da Administração do IFRN, de alunos e de terceiros, que deram causa ao evento, para a adoção das providências cabíveis. | Fiscais do Contrato, Coordenação de Atividades Estudantis, Coordenação de Finanças e Contratos e Direção Geral. |
| 3. | Atualização permanente do livro de ocorrências de eventuais situações que concorram para a ocorrência do risco, informando data, horário, descrição providência adotada, e se houve comunicação à Coordenação responsável justificando uma eventual falta de comunicação. | Fiscais do contrato e/ou nutricionista responsável. |

| | | |
|----|---|--|
| 4. | Atualização do plano de contingência para prevenção de futuras ocorrências relacionadas ao risco. | Fiscais do contrato e/ou nutricionista responsável e COAES |
|----|---|--|

AVALIAÇÃO DO RISCO

| | | | | |
|----------------------|------------|---------|---------|--------|
| IMPACTO | Alto 3 | 3 RM | 6 RA | 9 RA |
| | Médio 2 | 2 RB | 4 RM | 6 RA |
| | Baixo 1 | 1 RB | 2 RB | 3 RM |
| | | Baixa 1 | Média 2 | Alta 3 |
| PROBABILIDADE | | | | |

AVALIAÇÃO QUANTO A VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

| | | | |
|-------------------------------------|--------------|---|--------------------------|
| Nível de confiança do controle (NC) | | Nível de risco de controle (RC) | |
| 80% | = % estimado | 0,20 | = 1 - Nível de confiança |
| Nível de risco residual (NRR) | | OBS: Considerando o nível de confiança quanto as ações preventivas em relação ao evento estabelecido como risco, recomenda-se pela viabilidade da contratação. | |
| 0,8 | = NRI x RC | | |

| FASE DE ANÁLISE | | |
|--|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Planejamento da Contratação e Seleção do Fornecedor <input type="checkbox"/> Gestão do Contrato | | |
| TIPO DE RISCO: Financeiro. | | |
| IDENTIFICAÇÃO DO RISCO 4: Realização de um contrato oneroso à Administração. | | |
| Probabilidade: | <input type="checkbox"/> Baixa <input checked="" type="checkbox"/> Média <input type="checkbox"/> Alta | |
| Impacto: | <input type="checkbox"/> Baixa <input checked="" type="checkbox"/> Média <input type="checkbox"/> Alta | |
| Id | Dano | |
| 2 | Valor da contratação maior que o planejado, em quantidade e orçamento. | |
| 3 | Celebração de aditivos contratuais que poderiam ter sido evitados. | |
| 5 | Contrato celebrado com valores diferentes do praticado no mercado. | |
| 7 | Possível responsabilização dos agentes públicos responsáveis pelo planejamento, aprovação da licitação e pelas omissões daqueles que tomaram conhecimento e não solicitaram providências. | |
| 8 | Suspensão temporária do serviço contratado. | |
| PLANO DE CONTINGÊNCIA | | |
| Id | Ações Preventivas | Responsável |
| 1. | As quantidades de refeições deve ser planejada mediante comprovação das partes interessadas, quanto ao histórico de consumo dessas e, não havendo o histórico por declaração formal da necessidade realizada pela coordenação responsável. | Representante do polo da Equipe de Planejamento |
| 2. | Pesquisa de preço realizada de forma ampla e análise crítica dos preços coletados. | Equipe de Planejamento |
| 3. | Definir instrumento para medição da qualidade dos serviços prestados, vinculando os pagamentos de acordo com a execução/entrega desses, através de níveis mínimos de qualidades dos serviços prestados e aferição periódica do serviço contratado. | Equipe de Planejamento |
| 4. | Elaborar/atualizar o mapa de riscos referente à contratação pretendida, deverá fazê-la observando todas as ocorrências de contratos anteriores acerca do tipo de serviço pretendido. | Equipe de Planejamento da Contratação |
| Id | Ações de Contingência | Responsável |
| 1. | Não renovação ou interrupção do contrato, enjando em um novo planejamento para a contratação dos serviços demandados em caráter emergencial ou regular. | Indicação dos fiscais do contrato, dos titulares da COAES, COFINC, da DIAD e da Direção Geral. |
| 2. | Abertura de processo para apurar responsabilidade do agente responsável que deu causa ao evento e de eventuais omissões ao longo da ocorrência dos danos provocados. | Indicação dos fiscais do contrato, dos titulares da COAES, COFINC, da DIAD e da Direção Geral, devendo esse último tomar a decisão e designar a Comissão de PAD ou Sindicância. |
| 3. | Atualização do plano de contingência para prevenção de futuras ocorrências relacionadas ao risco. | Agente responsável a depender da fase em que se encontra o processo. |
| 4. | Atualização permanente do livro de ocorrências de eventuais situações que concorram para a ocorrência do risco, informando data, horário, descrição providência adotada, e se houve comunicação à Coordenação responsável justificando uma eventual falta de comunicação. | Fiscais do contrato. |

AVALIAÇÃO DO RISCO

| | | | | |
|----------------|------------|------|------|------|
| IMPACTO | Alto 3 | 3 RM | 6 RA | 9 RA |
| | Médio 2 | 2 RB | 4 RM | 6 RA |
| | Baixo 1 | 1 RB | 2 RB | 3 RM |



AVALIAÇÃO QUANTO A VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

| | | | |
|-------------------------------------|----------------|---|--------------------------|
| Nível de confiança do controle (NC) | | Nível de risco de controle (RC) | |
| 80% | = 80% estimado | 0,20 | = 1 - Nível de confiança |
| Nível de risco residual (NRR) | | OBS: Considerando o nível de confiança quanto as ações preventivas em relação ao evento estabelecido como risco, recomenda-se pela viabilidade da contratação. | |
| 0,8 | = NRI x RC | | |

| FASE DE ANÁLISE | | |
|---|---|---|
| (X) Planejamento da Contratação e Seleção do Fornecedor () Gestão do Contrato | | |
| TIPO DE RISCO: Operacional / Administrativo. | | |
| IDENTIFICAÇÃO DO RISCO 5: Descumprimento de obrigações contratuais. | | |
| Probabilidade: | (x) Baixa () Média () Alta | |
| Impacto: | () Baixa () Média (x) Alta | |
| Id | Dano | |
| 1 | Execução de serviços de má qualidade. | |
| 3 | Suspensão temporária do serviço contratado. | |
| PLANO DE CONTINGÊNCIA | | |
| Id | Ações Preventivas | Responsável |
| 1. | Elaboração objetiva, suficiente e clara do objeto a ser contratado, descritos no Estudo Técnico Preliminar e Termo de Referência. Requisitos de contratações constantes no Edital e seus anexos, através da solicitação de atestados de capacidade técnica e documentos comprobatórios da experiência da empresa. | Equipe de Planejamento e Pregoeiro |
| 2. | Análise criteriosa dos Atestados de Capacidade Técnica e experiência da empresa durante a análise documental da fase de julgamento da licitação. | Equipe de Planejamento e Pregoeiro |
| 3. | Análise criteriosa dos requisitos de contratação na fase de julgamento da licitação. | Equipe de Planejamento e Pregoeiro |
| 4. | Será atestada mensalmente a qualidade dos serviços prestados, vinculando os pagamentos de acordo com a execução/entrega desses, através de níveis mínimos de qualidades dos serviços prestados e aferição periódica do serviço contratado. | Fiscais do contrato |
| 5. | Elaborar/atualizar o mapa de riscos referente à contratação pretendida, deverá fazê-la observando todas as ocorrências de contratos anteriores acerca do tipo de serviço pretendido. | Agente responsável, a depender da fase em que se encontra o processo. |
| Id | Ações de Contingência | Responsável |
| 1. | Elaboração de um novo planejamento para a contratação dos serviços demandados em caráter emergencial ou regular. | Diretor Geral designará a nova comissão de planejamento. |
| 2. | Atualização do plano de contingência para prevenção de futuras ocorrências relacionadas ao risco. | Agente responsável, a depender da fase em que se encontra o processo. |

AVALIAÇÃO DO RISCO

| | | | | |
|----------------------|------------|---------|---------|--------|
| IMPACTO | Alto 3 | 3 RM | 6 RA | 9 RA |
| | Médio 2 | 2 RB | 4 RM | 6 RA |
| | Baixo 1 | 1 RB | 2 RB | 3 RM |
| | | Baixa 1 | Média 2 | Alta 3 |
| PROBABILIDADE | | | | |

AVALIAÇÃO QUANTO A VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

| Nível de confiança do controle (NC) | | Nível de risco de controle (RC) | |
|-------------------------------------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|
| 80% | = 80 % estimado | 0,20 | = 1 - Nível de confiança |

| | | |
|-------------------------------|------------|---|
| Nível de risco residual (NRR) | | OBS: Considerando o nível de confiança quanto as ações preventivas em relação ao evento estabelecido como risco, recomenda-se pela viabilidade da contratação. |
| 0,6 | = NRI x RC | |

| FASE DE ANÁLISE | | |
|--|---|--|
| (X) Planejamento da Contratação e Seleção do Fornecedor () Gestão do Contrato | | |
| TIPO DE RISCO: Operacional / Administrativo. | | |
| IDENTIFICAÇÃO DO RISCO 6: Inobservância do fiscal do contrato quanto aos aspectos administrativos da contratação. | | |
| Probabilidade: | (x) Baixa () Média () Alta | |
| Impacto: | () Baixa () Média (x) Alta | |
| Id | Dano | |
| 1 | Impossibilidade de aplicação de penalidades no caso de descumprimento de cláusulas contratuais. | |
| 2 | Suspensão temporária do serviço contratado. | |
| PLANO DE CONTINGÊNCIA | | |
| Id | Ações Preventivas | Responsável |
| 1. | Estabelecimento no termo de referência item que prevejam sanções e aplicação de penalidades para a empresa contratada, por meio de estabelecimento de critérios e dosimetria do dano causado. | Equipe de Planejamento |
| 2. | Adotar providências para a separação entre fiscalização técnica e fiscalização administrativa. | Direção Geral do Campus, através da aprovação do Termo de Referência e designação. |
| 3. | Capacitação contínua do fiscal administrativo quanto as obrigações fiscais e trabalhistas a fim de melhor realização das suas atribuições. | COFINC |
| Id | Ações de Contingência | Responsável |
| 1. | Abertura de processo para apurar responsabilidade do agente responsável que deu causa ao evento e de eventuais omissões ao longo da ocorrência dos danos provocados. | Fiscal do Contrato, Coordenação de Atividades Estudantis, Coordenação de Finanças e Contratos e Direção Geral, este último sendo responsável pela tomada de decisão. |
| 2. | Atualização do plano de contingência para prevenção de futuras ocorrências relacionadas ao risco. | Agente responsável, a depender da fase em que se encontra o processo. |
| 3. | Atualização permanente do livro de ocorrências de eventuais situações que concorram para a ocorrência do risco, informando data, horário, descrição, providência adotada, e se houve comunicação à Coordenação responsável, justificando uma eventual falta de comunicação. | Fiscal do contrato. |

AVALIAÇÃO DO RISCO

| | | | | |
|----------------------|---------|---------|---------|--------|
| IMPACTO | Alto 3 | 3 RM | 6 RA | 9 RA |
| | Médio 2 | 2 RB | 4 RM | 6 RA |
| | Baixo 1 | 1 RB | 2 RB | 3 RM |
| | | Baixa 1 | Média 2 | Alta 3 |
| PROBABILIDADE | | | | |

AVALIAÇÃO QUANTO A VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

| | | | |
|-------------------------------------|--------------|---|--------------------------|
| Nível de confiança do controle (NC) | | Nível de risco de controle (RC) | |
| 80% | = % estimado | 0,20 | = 1 - Nível de confiança |
| Nível de risco residual (NRR) | | OBS: Considerando o nível de confiança quanto as ações preventivas em relação ao evento estabelecido como risco, recomenda-se pela viabilidade da contratação. | |
| 0,6 | = NRI x RC | | |

| FASE DE ANÁLISE | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Planejamento da Contratação e Seleção do Fornecedor | |
| <input type="checkbox"/> Gestão do Contrato | |
| TIPO DE RISCO: Operacional / Administrativo. | |
| IDENTIFICAÇÃO DO RISCO 7: Retrabalho quanto ao planejamento da licitação. | |
| Probabilidade: | <input type="checkbox"/> Baixa <input checked="" type="checkbox"/> Média <input type="checkbox"/> Alta |
| Impacto: | <input type="checkbox"/> Baixa <input checked="" type="checkbox"/> Média <input type="checkbox"/> Alta |
| Id | Dano |
| 1 | Demora na fase de aprovação do termo de referência e edital da licitação ocasionando demora na contratação. |
| 2 | Retomada da fase de interna da contratação. |
| 3 | Suspensão temporária do serviço contratado. |

| PLANO DE CONTINGÊNCIA | | |
|-----------------------|--|--|
| Id | Ações Preventivas | Responsável |
| 1. | Preenchimento completo da lista de verificação disponibilizada pela Advocacia Geral da União (AGU). Instrução processual dentro dos moldes da legislação vigente da área de licitação | Administração - servidor que tenha capacitação quanto a gestão de contratos, fase de planejamento e licitação. |
| 2. | Análise de conformidade quanto às justificativas da Administração em relação a demanda do serviço relacionada a quantidade dos postos de serviço, materiais inclusão planejamento da licitação no Planejamento e Gerenciamento de Contratações Governo Federal, pesquisa de preços de acordo com a IN 73/2020. | Administração - servidor que tenha capacitação quanto a gestão de contratos, fase de planejamento e licitação. |
| Id | Ações de Contingência | Responsável |
| 1. | A nova equipe de planejamento de contratação para a contratação do serviço demandado deverá ser formada minimamente pela presença nutricionista; servidor que tem experiência recente com a fiscalização administrativa de contratos; um servidor com experiência em gestão de contratos; e, se possível, um servidor com formação em segurança do trabalho. | Diretorias de Administração (indicação) / Direções Gerais (Designação), dos campi do polo de contratação. |
| 2. | Realizar reunião com a equipe de licitação responsável e, no que couber, com a Procuradoria jurídica para ajustes em relação ao novo planejamento. | Equipe de planejamento da licitação. |
| 3. | Aperfeiçoar a solução encontrada através de uma ampla pesquisa quanto às soluções existentes para corrigir a solução fracassada e melhor atender à necessidade demandada pelo setor demandante. | Equipe de planejamento da licitação. |

AVALIAÇÃO DO RISCO

| | | | | |
|----------------------|---------|---------|---------|--------|
| IMPACTO | Alto 3 | 3 RM | 6 RA | 9 RA |
| | Médio 2 | 2 RB | 4 RM | 6 RA |
| | Baixo 1 | 1 RB | 2 RB | 3 RM |
| | | Baixa 1 | Média 2 | Alta 3 |
| PROBABILIDADE | | | | |

AVALIAÇÃO QUANTO A VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

| Nível de confiança do controle (NC) | | Nível de risco de controle (RC) | |
|-------------------------------------|--------------|---|--------------------------|
| 80% | = % estimado | 0,20 | = 1 - Nível de confiança |
| Nível de risco residual (NRR) | | OBS: Considerando o nível de confiança quanto as ações preventivas em relação ao evento estabelecido como risco, recomenda-se pela viabilidade da contratação. | |
| 0,8 | = NRI x RC | | |

**Anexo II - Comprovante de quantitativo - IFRN - Campus
CEARÁ-MIRIM.pdf**

Relatório de Gestão

* Filtrar por Ano:

2022 ▼

* Filtrar por Renda:

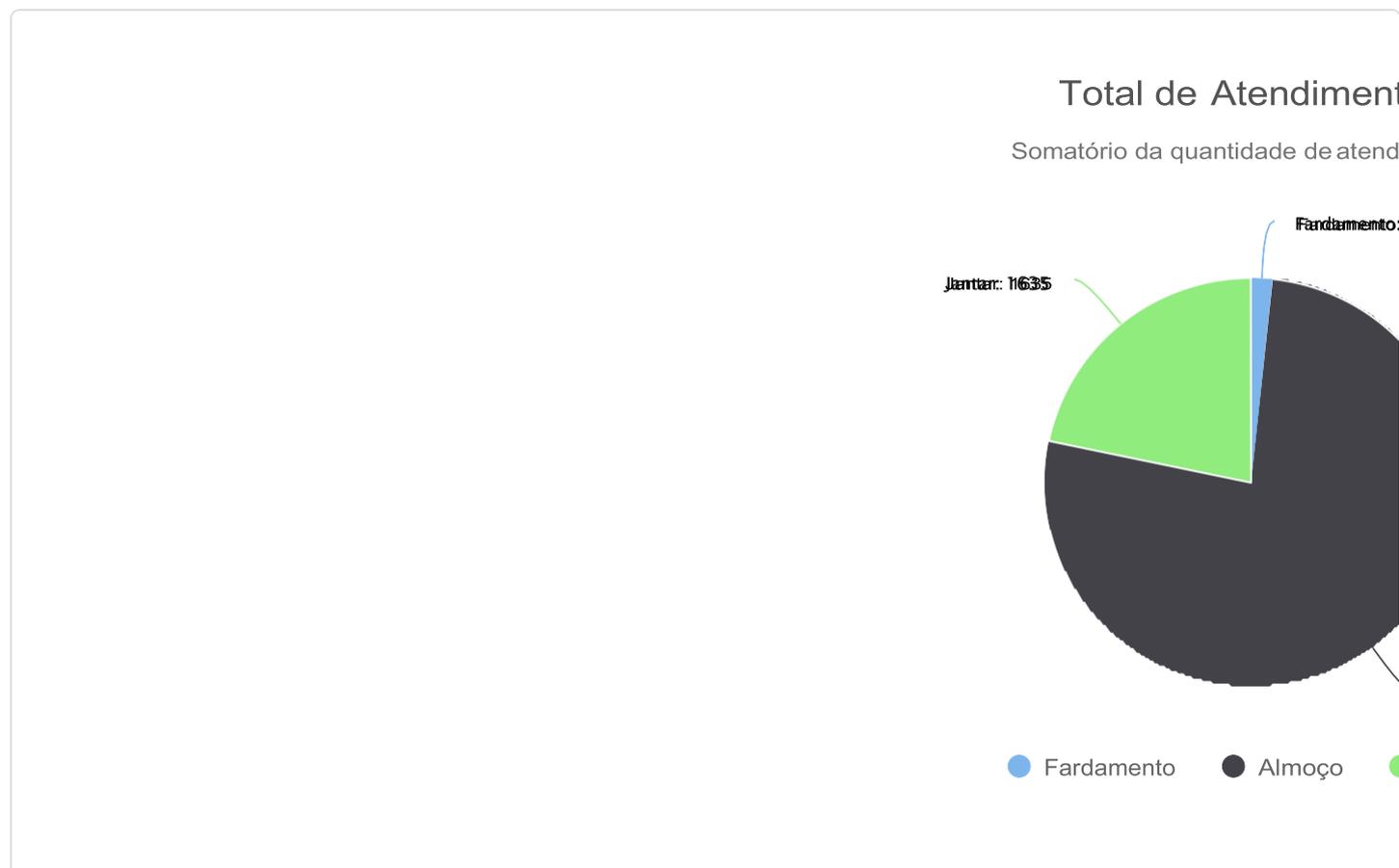
Todas ▼

Exibir somente Alunos EAD:

Reprocessar Dados:

Estes dados foram processados em **10/01/2023 15:16**. Para ter dados mais atualizados, você pode reprocessar os filtros acima.

Total de Atendimentos

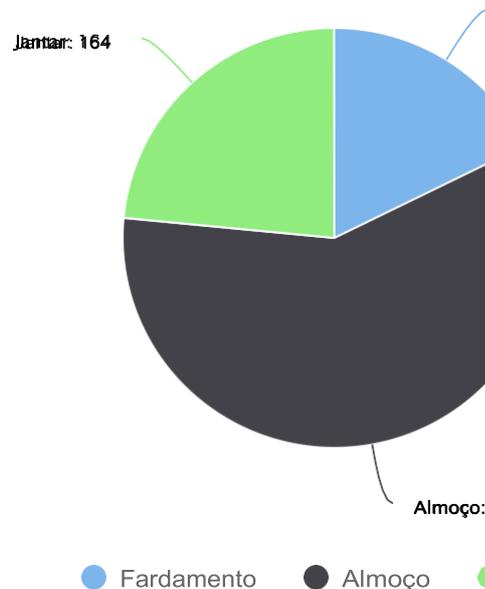


| Tipo de Atendimento | Custeio | Jan | Fev | Mar | Abr | Mai | Jun | Jul | Ago | Set | Out | Nov | Dez | Total 1º Semestre | Total 2º Semestre | Total Anual |
|--|---------|----------|-----------|-----------|----------|-----------|----------|----------|----------|------------|-------------|-------------|-------------|-------------------|-------------------|-------------|
| Refeição (Café da manhã + Almoço + Jantar) | | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 207 | 2059 | 2476 | 2655 | 2 | 7397 | 7399 |
| Fardamento | - | 4 | 31 | 74 | 1 | 15 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 125 | 0 | 125 |
| Almoço | - | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 149 | 1605 | 1900 | 2109 | 1 | 5763 | 5764 |
| Jantar | - | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 58 | 454 | 576 | 546 | 1 | 1634 | 1635 |
| Total | | 4 | 33 | 74 | 1 | 15 | 0 | 0 | 0 | 207 | 2059 | 2476 | 2655 | 127 | 7397 | 7524 |

Alunos Assistidos

Alunos Assistidos

Somatório de alunos assistidos em at



| Tipo de Atendimento | Custeio | Jan | Fev | Mar | Abr | Mai | Jun | Jul | Ago | Set | Out | Nov | Dez | Total 1º Semestre | Total 2º Semestre | Total Anual |
|--|---------|----------|-----------|-----------|----------|-----------|----------|----------|----------|------------|------------|------------|------------|-------------------|-------------------|-------------|
| Refeição (Café da manhã + Almoço + Jantar) | | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 137 | 313 | 394 | 385 | 2 | 479 | 479 |
| Fardamento | - | 4 | 31 | 74 | 1 | 15 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 124 | 0 | 124 |
| Almoço | - | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 110 | 262 | 332 | 337 | 1 | 411 | 411 |
| Jantar | - | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 31 | 92 | 119 | 95 | 1 | 164 | 164 |
| Total | | 4 | 33 | 74 | 1 | 15 | 0 | 0 | 0 | 137 | 313 | 394 | 385 | 125 | 479 | 502 |

Valores Gastos

Os valores gastos com refeições são gerenciados pelo cadastro do Valor de Refeição e podem ser ~~editados~~ da seção Programas, deste relatório.

| Tipo de Atendimento | Custeio | Jan | Fev | Mar | Abr | Mai | Jun | Jul | Ago | Set | Out | Nov |
|---------------------|---------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Fardamento | | R\$ 0,00 |
| Total | | R\$ 0,00 |



Relatório de Gestão

* Filtrar por Ano:

2023

* Filtrar por Renda:

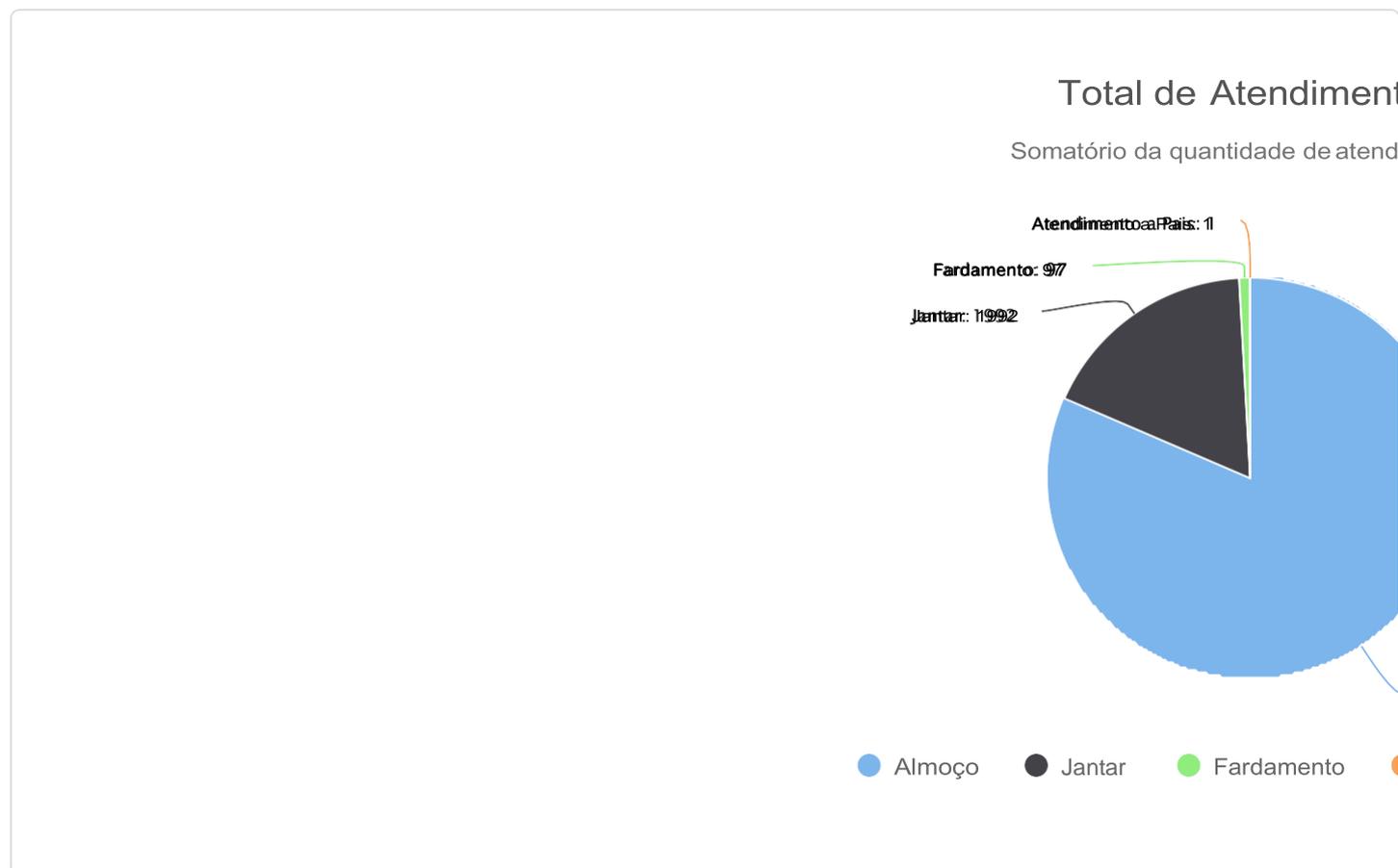
Todas

Exibir somente Alunos EAD:

Reprocessar Dados:

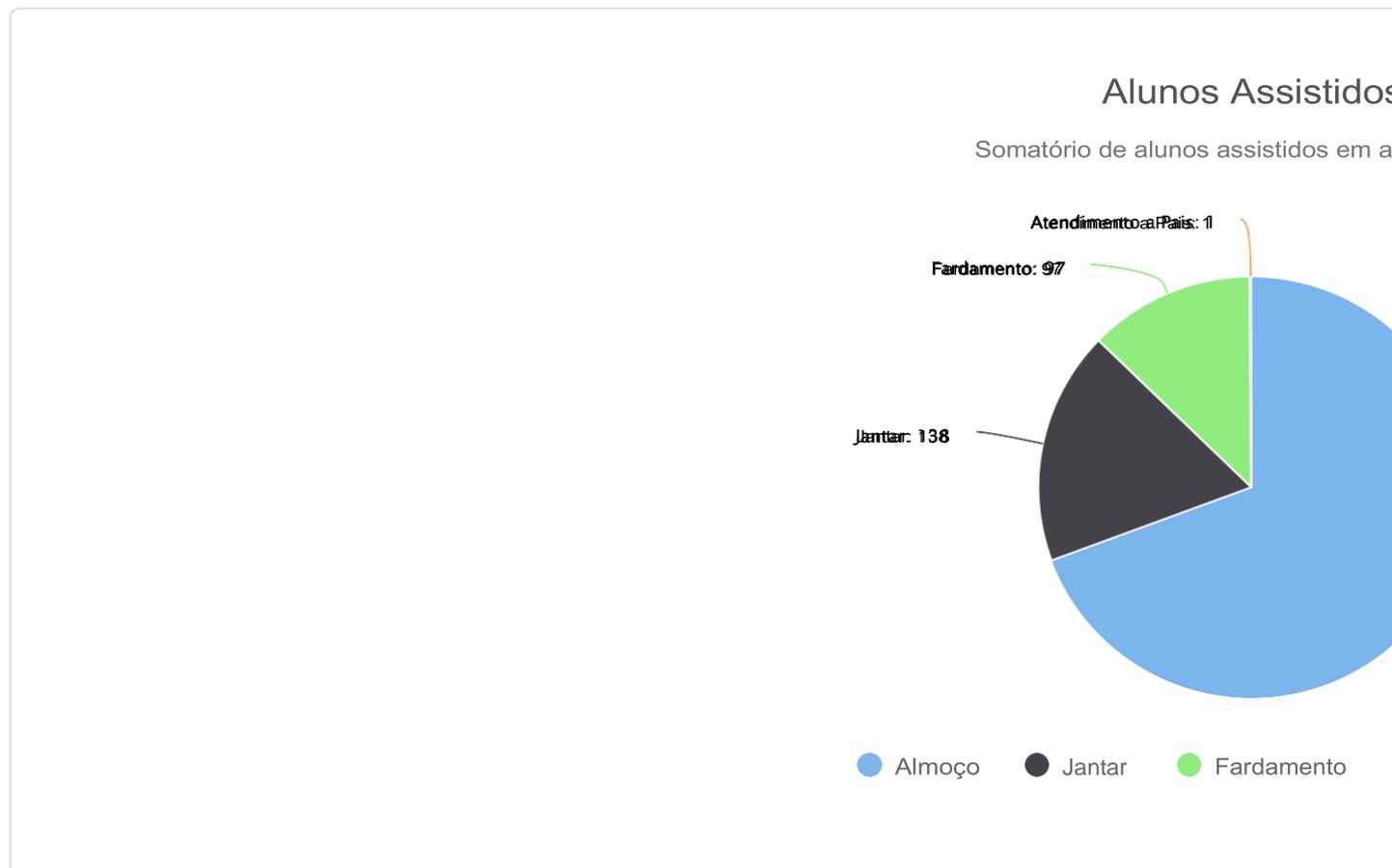
Estes dados foram processados em **21/06/2023 12:22**. Para ter dados mais atualizados, você pode reprocessá-los e filtros acima.

Total de Atendimentos



| Tipo de Atendimento | Custeio | Jan | Fev | Mar | Abr | Mai | Jun | Jul | Ago | Set | Out | Nov | Dez | Total 1º Semestre | Total 2º Semestre | Total Anual |
|--|-------------|-------------|-------------|------------|-------------|-------------|-------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|-------------------|-------------------|--------------|
| Refeição (Café da manhã + Almoço + Jantar) | | 2382 | 1379 | 600 | 2200 | 3060 | 1589 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 11210 | 0 | 11210 |
| Almoço | - | 1935 | 1105 | 464 | 1814 | 2540 | 1360 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 9218 | 0 | 9218 |
| Jantar | - | 447 | 274 | 136 | 386 | 520 | 229 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1992 | 0 | 1992 |
| Fardamento | - | 0 | 0 | 19 | 59 | 10 | 9 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 97 | 0 | 97 |
| Atendimento a Pais | Sem custeio | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 |
| Total | | 2382 | 1379 | 619 | 2260 | 3070 | 1598 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 11308 | 0 | 11308 |

Alunos Assistidos



| Tipo de Atendimento | Custeio | Jan | Fev | Mar | Abr | Mai | Jun | Jul | Ago | Set | Out | Nov | Dez | Total 1º Semestre | Total 2º Semestre | Total Anual |
|--|-------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|-------------------|-------------------|-------------|
| Refeição (Café da manhã + Almoço + Jantar) | | 351 | 327 | 234 | 379 | 389 | 334 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 583 | 0 | 583 |
| Almoço | - | 305 | 281 | 192 | 344 | 350 | 307 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 534 | 0 | 534 |
| Jantar | - | 71 | 62 | 52 | 65 | 89 | 55 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 138 | 0 | 138 |
| Fardamento | - | 0 | 0 | 19 | 59 | 10 | 9 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 97 | 0 | 97 |
| Atendimento a Pais | Sem custeio | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 |
| Total | | 351 | 327 | 238 | 403 | 392 | 340 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 607 | 0 | 607 |

Valores Gastos



Os valores gastos com refeições são gerenciados pelo cadastro do Valor de Refeição e podem ser ~~editados~~ da seção Programas, deste relatório.

| Tipo de Atendimento | Custeio | Jan | Fev | Mar | Abr | Mai | Jun | Jul | Ago | Set | Out | Nov |
|---------------------|---------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Atendimento a Pais | | R\$ 0,00 |
| Fardamento | | R\$ 0,00 |
| Total | | R\$ 0,00 |

**Anexo III - Comprovante de quantitativo - IFRN - Campus
ZONA NORTE.pdf**

RELATÓRIO DE GESTÃO

* FILTRAR POR ANO:

2022

* FILTRAR POR RENDA:

Todas

EXIBIR SOMENTE ALUNOS EAD:

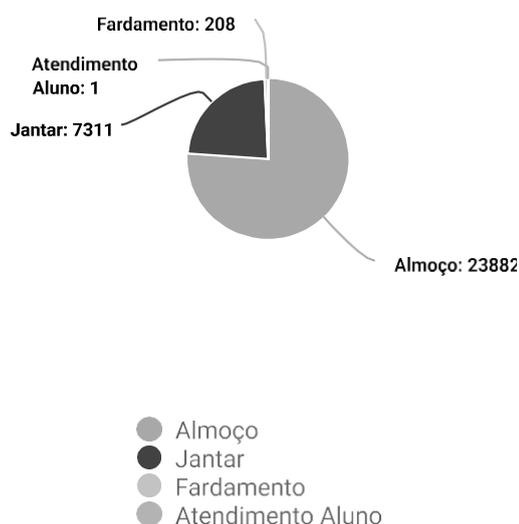
REPROCESSAR DADOS:

ⓘ Estes dados foram processados em 10/01/2023 15:28. Para ter dados mais atualizados, você pode reprocessá-los nos filtros acima.

TOTAL DE ATENDIMENTOS

Total de Atendimentos

Somatório da quantidade de atendimentos



| TIPO DE ATENDIMENTO | CUSTEIO | JAN | FEV | MAR | ABR | MAI | JUN | JUL | AGO | SET | OUT | NOV | DEZ | TOTAL 1º SEMESTRE | TOT SEME |
|--|---------|----------|----------|----------|----------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------------|----------|
| Refeição (Café da manhã + Almoço + Jantar) | | 0 | 0 | 0 | 0 | 1997 | 4656 | 5228 | 5682 | 1208 | 4120 | 4009 | 4293 | 6653 | |
| Almoço | - | 0 | 0 | 0 | 0 | 1674 | 3705 | 3931 | 4197 | 911 | 3101 | 3083 | 3280 | 5379 | |
| Jantar | - | 0 | 0 | 0 | 0 | 323 | 951 | 1297 | 1485 | 297 | 1019 | 926 | 1013 | 1274 | |
| Fardamento | - | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 22 | 136 | 17 | 0 | 19 | 13 | 1 | 22 | |
| Atendimento Aluno | - | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| Total | | 0 | 0 | 0 | 0 | 1997 | 4678 | 5364 | 5700 | 1208 | 4139 | 4022 | 4294 | 6675 | 2 |

ALUNOS ASSISTIDOS

Anexo IV - PESQUISA DE PREÇO.pdf



IFRN - Campus Ceará-Mirim

Responsável: Catarina de Oliveira Torres

Matrícula: 1962027

Departamento: DIAD/CM



Relatório de Cotação: FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES - ALMOÇO E JANTAR

Pesquisa realizada em 20/06/2023 14:38:23

Relatório gerado no dia 20/06/2023 14:39:38 (IP: 200.137.2.59)

Item 1: fornecimento de refeicoes / lanches / salgados / doces

Descrição: serviços de fornecimento de refeições para os alunos do ifrn/campus macau, assegurando uma alimentação balanceada e em adequação às condições higiênica-sanitárias, conforme especificação detalhada no termo de referência.

| PREÇOS / PROPOSTAS | QUANTIDADE | PREÇO ESTIMADO | TOTAL |
|--------------------|------------|----------------|-----------|
| 4 / 4 | 1 | R\$ 13,30 (un) | R\$ 13,30 |

| Preço Compras Governamentais | Órgão Público | Identificação | Data Licitação | Preço |
|------------------------------|--|---|----------------|------------------|
| 1 | MINISTÉRIO DA DEFESA Comando do Exército Departamento de Educação e Cultura do Exército Diretoria de Ensino Preparatório e Assistencial Colégio Militar de Fortaleza | NºPregão:52023 UASG:160046 | 02/06/2023 | R\$ 13,51 |
| 2 | MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO Faculdade Federal de Odontologia de Diamantina | NºPregão:452022 UASG:153036 | 10/03/2023 | R\$ 13,14 |
| 3 | MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO Fundação Universidade Federal do Tocantins | NºPregão:42023 UASG:154419 | 23/02/2023 | R\$ 14,55 |
| 4 | INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DO R.G.DO NORTE INST.FED.DO R.G.DO NORTE/CAMPUS MACAU | Dispensa de Licitação Nº 1/2023 UASG: 158375 | 01/01/2023 | R\$ 12,00 |
| Valor Unitário | | | | R\$ 13,30 |

Média dos Preços Obtidos: R\$ 13,30

Valor Global: R\$ 13,30

Detalhamento dos Itens

Item 1: fornecimento de refeicoes / lanches / salgados / doces

Preço Estimado: R\$ 13,30 (un)

Média dos Preços Obtidos: R\$ 13,30

| Quantidade | Descrição | Observação |
|------------|---|------------|
| 1 Unidade | serviços de fornecimento de refeições para os alunos do ifrn/campus macau, assegurando uma alimentação balanceada e em adequadas condições higiênica-sanitárias, conforme especificação detalhada no termo de referência. | |

Preço (Compras Governamentais) 1: Preço do Fornecedor Vencedor

R\$ 13,51

Filtros Utilizados: Período: 22/12/2022 à 20/06/2023; Palavra Chave: 3697; UF(s): CE,PB,RN; Apenas Materiais; Operador: IgualQtdFornecedor:



Relatório gerado no dia 20/06/2023 14:39:38 (IP: 200.137.2.59)

Código Validação: Z9o9yabjA0Ah5qQPSfZkNMea2i%2bd4TGbGMIvtZp2p4kqHU8nPtm6WA%3d%3d

<http://www.bancodeprecos.com.br/CertificadoAutenticidade?token=Z9o9yabjA0Ah5qQPSfZkNMea2i%252bd4TGbGMIvtZp2p4kqHU8nPtm6WA%253d%253d>

Órgão: MINISTÉRIO DA DEFESA
Comando do Exército
Departamento de Educação e Cultura do Exército
Diretoria de Ensino Preparatório e Assistencial
Colégio Militar de Fortaleza

Objeto: Eventual contratação de empresa especializada na preparação e fornecimento de refeições prontas para atender aos alunos do Colégio Militar de Fortaleza que cumprem regime de estudo em tempo integral, conforme condições, quantitativos e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos..

Descrição: **Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante** - Contratação de empresa especializada para confecção e fornecimento de refeição preparada, no horário do almoço, para atendimento dos alunos do Ensino Fundamental e Médio do Colégio Militar de Fortaleza que cumprem regime de estudo em tempo integral. Cada refeição deverá atender os grupos de alimentos (pratos básicos, carnes, guarnições, saladas e sobremesas/sucos) variações de cardápio, composição recomendada de macronutrientes / micronutrientes e demais orientações descritas na INCIDÊNCIA DE CADA GRUPO DE ALIMENTO PARA 4 REFEIÇÕES / 01 (uma) VEZ POR SEMANA - 04 (quatro) DIAS

CatSer: 15210 - CANTINA / BAR / LANCHONETE / REFEICAO RAPIDA / RESTAURANTE

Data: 02/06/2023 09:00

Modalidade: Pregão Eletrônico

SRP: SIM

Identificação: NºPregão:52023 / UASG:160046

Lote/Item: /1

Ata: [Link Ata](#)

Fonte: www.comprasgovernamentais.gov.br

Quantidade: 15.000

Unidade: UNIDADE

UF: CE

| CNPJ | Razão Social do Fornecedor | Valor da Proposta Final |
|--|----------------------------|-------------------------|
| 11.750.292/0001-04 *VENCEDOR* | LA EM CASA REFEICOES LTDA | R\$ 13,51 |
| Marca: Marca não informada Fabricante: Fabricante não informado Descrição: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA CONFECCÃO E FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO PREPARADA, NO HORÁRIO DO ALMOÇO, PARA ATENDIMENTO DE ALUNOS DO ENSINO FUNDAMENTAL E MÉDIO DO COLÉGIO MILITAR DE FORTALEZA QUE CUMPREM REGIME DE ESTUDO EM TEMPO INTEGRAL. CADA REFEIÇÃO DEVERÁ ATENDER OS GRUPOS DE ALIMENTOS (PRATOS BÁSICOS, CARNES, GUARNIÇÕES, SALADAS E SOBREMESAS/SUCOS) VARIACIONES DE CARDÁPIO, COMPOSIÇÃO RECOMENDADA DE MACRONUTRIENTES/MICRONUTRIENTES E DEMAIS ORIENTAÇÕES DESCRITAS NA INCIDÊNCIA DE CADA GRUPO DE ALIMENTO PARA 4 REFEIÇÕES/ 1 VEZ POR SEMANA (04 DIAS). | | |

Preço (Compras Governamentais) 2: Preço do Fornecedor Vencedor

R\$ 13,14

Filtros Utilizados: Período: 22/12/2022 à 20/06/2023; Palavra Chave: 3697; UF(s): CE,PB,RN; Apenas Materiais; Operador: IgualQtdFornecedor:

Órgão: MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Faculdade Federal de Odontologia de Diamantina

Objeto: Escolha da proposta mais vantajosa para a CESSÃO ADMINISTRATIVA ONEROSA de uso, a título precário, de imóvel da UFVJM, com de área de 1.851,3 m², localizado no Campus Mucuri (Teófilo Otoni), para exploração de serviços de restaurante, incluindo o atendimento à comunidade acadêmica da UFVJM e o FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES SUBSIDIADAS pela UFVJM.

Descrição: **Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante** - Almoço.
Conforme especificado no Termo de Referência.

CatSer: 15210 - CANTINA / BAR / LANCHONETE / REFEICAO RAPIDA / RESTAURANTE

Data: 10/03/2023 09:00

Modalidade: Pregão Eletrônico

SRP: NÃO

Identificação: NºPregão:452022 / UASG:153036

Lote/Item: 1/2

Ata: [Link Ata](#)

Adjudicação: 17/03/2023 10:46

Homologação: 17/03/2023 16:58

Fonte: www.comprasgovernamentais.gov.br

Quantidade: 40.000

Unidade: UNIDADE

UF: MG

| CNPJ | Razão Social do Fornecedor | Valor da Proposta Final |
|--|---|-------------------------|
| 07.555.567/0001-73 *VENCEDOR* | CACOEIRA RESTAURANTE E REFEICOES COLETIVAS LTDA | R\$ 13,14 |
| Marca: Marca não informada Fabricante: Fabricante não informado Descrição: Almoço. Conforme especificado no Termo de Referência. | | |

Preço (Compras Governamentais) 3: Preço do Fornecedor Vencedor

R\$ 14,55

Filtros Utilizados: Período: 22/12/2022 à 20/06/2023; Palavra Chave: 3697; UF(s): CE,PB,RN; Apenas Materiais; Operador: IgualQtdFornecedor:



Órgão: MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Fundação Universidade Federal do Tocantins

Objeto: Contratação de empresa especializada para a prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição, por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição de refeições para o Restaurante Universitários (RU) do campus de Miracema do Tocantins - TO.

Descrição: Refeições Industriais - Preparo / Distribuição - Refeições Industriais - Preparo / Distribuição- Almoço-

CatSer: 5320 - REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO

Data: 23/02/2023 09:00

Modalidade: Pregão Eletrônico

SRP: NÃO

Identificação: NºPregão:42023 / UASG:154419

Lote/Item: 1/2

Ata: [Link Ata](#)

Adjudicação: 01/03/2023 10:46

Homologação: 01/03/2023 14:46

Fonte: www.comprasgovernamentais.gov.br

Quantidade: 136.000

Unidade: UNIDADE

UF: TO

| CNPJ | Razão Social do Fornecedor | Valor da Proposta Final |
|---|----------------------------|-------------------------|
| 30.480.315/0001-44 *VENCEDOR* | PAN NUTRI REFEICOES LTDA | R\$ 14,55 |
| Marca: Marca não informada Fabricante: Fabricante não informado Descrição: Refeições Industriais - Preparo / Distribuição- Almoço | | |

Preço (Compras Governamentais) 4: Preço do Fornecedor Vencedor

R\$ 12,00

Filtros Utilizados: Período: 22/12/2022 à 20/06/2023; Palavra Chave: 3697; UF(s): CE,PB,RN; Apenas Materiais; Operador: IgualQtdFornecedor:

Órgão: INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DO R.G.DO NORTE
INST.FED.DO R.G.DO NORTE/CAMPUS MACAU

Data: 01/01/2023 00:00

Modalidade: Dispensa de Licitação

Objeto: Contratação de serviços de fornecimento de refeições para alunos do IFRN Campus Macau com cessão de espaço da cantina.

SRP: NÃO

Identificação: Dispensa de Licitação Nº 1/2023 / UASG: 158375

Descrição: FORNECIMENTO DE REFEICOES / LANCHES / SALGADOS / DOCES - SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PARA OS ALUNOS DO IFRN/CAMPUS MACAU, ASSEGURANDO UMA ALIMENTAÇÃO BALANCEADA E EM ADEQUADAS CONDIÇÕES HIGIÊNICA-SANITÁRIAS, CONFORME ESPECIFICAÇÃO DETALHADA NO TERMO DE REFERÊNCIA.

Lote/Item: 1/1

Ata: N/A

Fonte: www.comprasgovernamentais.gov.br

CatSer: 3697 - FORNECIMENTO DE REFEICOES / LANCHES / SALGADOS / DOCES

Quantidade: 40.000

Unidade: UNIDADE

UF: RN

| CNPJ | Razão Social do Fornecedor | Valor da Proposta Final |
|--|------------------------------|-------------------------|
| 15.495.405/0001-15 *VENCEDOR* | C H COMERCIO E SERVICOS LTDA | R\$ 12,00 |
| Marca: Marca não informada Fabricante: Fabricante não informado Descrição: SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PARA OS ALUNOS DO IFRN/CAMPUS MACAU, ASSEGURANDO UMA ALIMENTAÇÃO BALANCEADA E EM ADEQUADAS CONDIÇÕES HIGIÊNICA-SANITÁRIAS, CONFORME ESPECIFICAÇÃO DETALHADA NO TERMO DE REFERÊNCIA. | | |



Preço estimado do item calculado pela fórmula Média Aritmética dos preços obtidos:

Item 1 - fornecimento de refeicoes / lanches / salgados / doces

- 4 preços do portal Compras Governamentais praticados pela Administração Pública de licitações homologadas/adjudicadas entre os dias 01/01/2023 e 02/06/2023, calculados pela fórmula Preço do Fornecedor Vencedor.

 **DESCRIPTIVO DE FÓRMULAS UTILIZADAS**

Preço do Fornecedor Vencedor

- Capta os preços homologados para o item ou lote.



ATENÇÃO - O Banco de Preços é uma solução tecnológica que atende aos parâmetros de pesquisa dispostos em Leis vigentes, Instruções Normativas, Acórdãos, Regulamentos, Decretos e Portarias. Sendo assim, por reunir diversas fontes governamentais, complementares e sites de domínio amplo, o sistema não é considerado uma fonte e, sim, um meio para que as pesquisas sejam realizadas de forma segura, ágil e eficaz.

Fontes utilizadas nesta cotação:

1 - ComprasNet
www.comprasgovernamentais.gov.br

Data: 20/06/2023 14:30:48
Acessar a fonte [aqui](#)



Anexo V - MAPA COMPARATIVO.pdf

IFRN - Campus Ceará-Mirim

Responsável: Louise

Matrícula: 2150657

Departamento: DIAD/CM

Relatório do Mapa Comparativo de Preços

Pesquisa realizada entre 20/06/2023 14:38:47 e 20/06/2023 14:38:23

Relatório gerado no dia 20/06/2023 14:43:01 (IP: 200.137.2.59)

FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES - ALMOÇO E JANTAR

Comparativo de preços pelo método Preço Médio

| Nº | Item | Empresa/Orgão - Valor unitário | | | Valor Média |
|----|--|---|--|--|-------------|
| 1 | fornecimento de refeicoes / lanches / salgados / doces | C H COMERCIO E SERVICOS LTDA - R\$12,00 | CACOEIRA RESTAURANTE E REFEICOES COLETIVAS LTDA - R\$13,14 | LA EM CASA REFEICOES LTDA - PAN NUTRI REFEICOES LTDA - R\$13,51 R\$14,55 | R\$ 13,30 |

**Anexo VI - BCB - Calculadora do
cidadão_ATUALIZAÇÃO IPCA - CAMPUS CEARÁ-
MIRIM.pdf**

**Calculadora do cidadão**

Início → Calculadora do cidadão → Correção de valores

Resultado da Correção pelo IPCA (IBGE)**Dados básicos da correção pelo IPCA (IBGE)****Dados informados**

| | |
|---------------|-----------------------|
| Data inicial | 08/2022 |
| Data final | 07/2023 |
| Valor nominal | R\$ 1.090,88 (REAL) |

Dados calculados

| | |
|---------------------------------|-----------------------|
| Índice de correção no período | 1,03992440 |
| Valor percentual correspondente | 3,992440 % |
| Valor corrigido na data final | R\$ 1.134,43 (REAL) |

*O cálculo da correção de valores pelo IGP-M foi atualizado e está mais preciso. Saiba mais clicando [aqui](#).

**Anexo VII - BCB - Calculadora do
cidadão_ATUALIZAÇÃO IPCA - CAMPUS ZONA
NORTE.pdf**

**Calculadora do cidadão**Acesso público
06/09/2023 - 11:23

[CALFW0302]

Início → Calculadora do cidadão → Correção de valores

Resultado da Correção pelo IPCA (IBGE)**Dados básicos da correção pelo IPCA (IBGE)****Dados informados**

| | |
|---------------|---------------------|
| Data inicial | 02/2022 |
| Data final | 07/2023 |
| Valor nominal | R\$ 678,95 (REAL) |

Dados calculados

| | |
|---------------------------------|---------------------|
| Índice de correção no período | 1,08367190 |
| Valor percentual correspondente | 8,367190 % |
| Valor corrigido na data final | R\$ 735,76 (REAL) |

*O cálculo da correção de valores pelo IGP-M foi atualizado e está mais preciso. Saiba mais clicando [aqui](#).

**Anexo VIII - Estimativa aluguel cantina_Campus Zona
Norte.pdf**

| ESTIMATIVA DO VALOR DO ALUGUEL DA CANTINA-CAMPUS ZN | |
|---|--------------|
| Valor referente a concessão de uso da área da cantina (contrato 2022- IFRN/ZN), Acrescido de IPCA do ano. | R\$ 735,47 |
| Vigilância armada | R\$ 156,18 |
| Consumo mensal de água | R\$ 72,62 |
| Consumo mensal de energia | R\$ 1.231,04 |
| TOTAL: R\$ 2.195,31 | |

1. Demonstrativo de cálculo referente concessão de uso da área da cantina (contrato 2022- IFRN/ZN), Acrescido de IPCA do ano.

27/06/23, 12:39

BCB - Calculadora do cidadão



Calculadora do cidadão

Acesso público
27/06/2023 - 12:34

Início → Calculadora do cidadão → Correção de valores

[CALFW0302]

Resultado da Correção pelo IPCA (IBGE)

Dados básicos da correção pelo IPCA (IBGE)

Dados informados

Data inicial 02/2022
Data final 05/2023
Valor nominal R\$ 678,95 (REAL)

Dados calculados

Índice de correção no período 1,08323970
Valor percentual correspondente 8,323970 %
Valor corrigido na data final R\$ 735,47 (REAL)

*O cálculo da correção de valores pelo IGP-M foi atualizado e está mais preciso. Saiba mais clicando [aqui](#).

2. Demonstrativo de cálculo referente a vigilância armada:

| | |
|---|---------------|
| Custo mensal de vigilância armada (R\$) | R\$ 15.622,93 |
| Área de edificações do campus (m2) | 9.897,84 |
| Custo por metro quadrado (R\$) | R\$ 1,58 |
| Área da cantina (praça de alimentação, atendimento, higienização de louças, área de produção, circulação, pré-lavagem, despensa e despensa fria) (m2) | 98,95 |
| Custo da cantina com serviço de vigilância | R\$ 156,18 |

3. Demonstrativo de cálculo referente ao consumo de água:

| FATURA | M3 |
|--------------|------------|
| jun/22 | 336 |
| jul/22 | 289 |
| ago/22 | 311 |
| set/22 | 360 |
| out/22 | 164 |
| nov/22 | 223 |
| dez/22 | 228 |
| jan/23 | 237 |
| fev/23 | 257 |
| mar/23 | 213 |
| abr/23 | 187 |
| mai/23 | 254 |
| MÉDIA | 255 |

ESTIMATIVA CONSUMO DA CANTINA

| | |
|---|------------|
| REFEIÇÕES SERVIDAS POR DIA | 200 |
| CONSUMO POR REFEIÇÃO PREPARADA POR DIA (litros/dia) | 25 |
| QUANTIDADE DIAS POR MÊS | 22 |
| CONSUMO TOTAL (M3) | 110 |

0,431373 consumo elevado por este método

TARIFAS DA CAERN EM MAIO/2023

16 M3 A 20 M3 - R\$ 6,22 POR M3

21M3A30M3-R\$7,01PORM3

31M3A50M3-R\$8,07PORM3

51 M3 A100M3 - R\$ 10,44 PORM3

ACIMADE100M3-R\$ 11,87PORM3

| | |
|--|------------------|
| ADOTAR TARIFA MINIMA PARA COMÉRCIO EM NATAL (R\$/m³) | R\$ 72,62 |
|--|------------------|

4. Demonstrativo de cálculo referente ao consumo de energia elétrica.

COSUMO DE ENERGIA MENSAL DA CANTINA VALOR_TOTA R\$ 1.231,04

| equipamento | potencia(w | quant | kwh/dia | kwh/h | kwh/m na pont | valor na pont | kwh/m fora pont | v fora de ponta | obs.: |
|---------------------------|------------|-------|---------|-------------|---------------|---------------|-----------------|-----------------|-------|
| frezer sorvetes | 250 | 1 | 2,76 | 0,115 | 10,35 | R\$ 25,67 | 72,45 | R\$ 6,88 | |
| refrige vert da coca cola | 268 | 2 | 2,11 | 0,175833333 | 15,825 | R\$ 39,25 | 110,775 | R\$ 10,52 | |
| frezer | 185 | 2 | 3,12 | 0,26 | 23,4 | R\$ 58,03 | 163,8 | R\$ 15,56 | |
| ar condicionado | 870 | 2 | 7,1 | 0,591666667 | 53,25 | R\$ 132,06 | 372,75 | R\$ 35,41 | |
| regadeira | 250 | 1 | 2,11 | 0,087916667 | 7,9125 | R\$ 19,62 | 55,3875 | R\$ 5,26 | |
| total | 1823 | 8 | 17,2 | 1,230416667 | 110,7375 | R\$ 274,63 | 775,1625 | R\$ 73,64 | tusd |
| estufa | 165 | 1 | | 0,165 | 5,445 | R\$ 13,50 | 16,335 | 1,551825 | |
| lâmpadas | 40 | 10 | | 0,4 | 13,2 | R\$ 32,74 | 39,6 | 3,762 | |
| mexedor | 3,1 | 1 | | 0,0031 | 0,1023 | R\$ 0,25 | 0,3069 | 0,0291555 | |
| total | 208,1 | 12 | | 0,5681 | 18,7473 | R\$ 46,49 | 56,2419 | 5,3429805 | tusd |
| frezer sorvetes | 250 | 1 | 2,76 | 0,115 | 10,35 | R\$ 6,11 | 72,45 | R\$ 25,36 | |
| refrige vert da coca cola | 268 | 2 | 2,11 | 0,175833333 | 15,825 | R\$ 9,34 | 110,775 | R\$ 38,77 | |
| frezer | 185 | 2 | 3,12 | 0,26 | 23,4 | R\$ 13,81 | 163,8 | R\$ 57,33 | |
| ar condicionado | 870 | 2 | 7,1 | 0,591666667 | 53,25 | R\$ 31,42 | 372,75 | R\$ 130,46 | |
| regadeira | 250 | 1 | 2,11 | 0,087916667 | 7,9125 | R\$ 4,67 | 55,3875 | R\$ 19,39 | |
| total | 1823 | 8 | 17,2 | 1,230416667 | 110,7375 | R\$ 65,34 | 775,1625 | R\$ 271,31 | te |
| estufa | 165 | 1 | | 0,165 | 5,445 | R\$ 3,21 | 16,335 | R\$ 5,72 | |
| lâmpadas | 40 | 10 | | 0,4 | 13,2 | R\$ 7,79 | 39,6 | R\$ 13,86 | |
| mexedor | 3,1 | 1 | | 0,0031 | 0,1023 | R\$ 0,06 | 0,3069 | R\$ 0,11 | |
| total | 208,1 | 12 | | 0,5681 | 18,7473 | R\$ 11,06 | 56,2419 | R\$ 19,68 | te |
| Estufa para o almoço | 3300 | 1 | | 3,3 | 108,9 | 270,072 | 290,4 | 27,588 | tusd |
| Estufa para o almoço | 3300 | 1 | | 3,3 | 108,9 | 64,251 | 290,4 | 101,64 | te |

**Anexo IX - Ofício Circular 05.2021.GECON.PROAD.RE.
IFRN.pdf**



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte
REITORIA
Gestão de Contratos da PROAD

Rua Dr. Nilo Bezerra Ramalho, 1692, Tirol, NATAL / RN, CEP 59015-300

Fone: (84) 4005-0768, (84) 4005-0750

Ofício Circular 5/2021 - GECON/PROAD/PROAD/RE/IFRN

29 de março de 2021

Às

Diretorias de Administração

Campi do IFRN

Assunto: Orientações nas concessões de reajuste contratuais indexados ao IGP-M.

Prezados (as) Diretores (as),

É de amplo conhecimento que o Índice Geral de Preços - Mercado (IGP-M), se encontra com recentes avanços superiores aos demais índices econômicos. No mês de fevereiro de 2021, por exemplo, o acumulado dos últimos 12 (doze) meses é de **28,94%**. Índice este, que não demonstra corretamente à realidade dos valores das prestações de serviço no mercado nacional.

Informamos que nos contratos administrativos que constam o Índice Geral de Preços - Mercado (IGP-M) como índice de reajuste, por ocasião dos requerimentos de revisão de valores, seja procedida uma Pesquisa de Preço, sendo constatado o valor em desacordo com os valores praticados no mercado, que seja solicitada uma renegociação do valor contratual junto a **CONTRATADA**.

Recomendamos ainda, que seja solicitado, nos contratos que possuam o Índice Geral de Preços - Mercado (IGP-M), à substituição pelo **Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA)**, inclusive nos contratos de concessão de uso, salvo os contratos que, por sua natureza, possuam um índice específico.

Atenciosamente,

(assinado digitalmente)

DANIEL NICHOLAS DE JESUS GIBSON

Gestor de Contratos

Documento assinado eletronicamente por:

- **Daniel Nicholas de Jesus Gibson, AGENTE ADMINISTRATIVO**, em 29/03/2021 11:40:41.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 29/03/2021. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifrn.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 279694

Código de Autenticação: f54e68eda6



Anexo X - PAC CAMPUS ZONA NORTE.pdf

Selecione o contexto do PCA

PCA 2023 - Em Execução

Termo a ser pesquisado

Pesquise pelos termos desejados, a partir de 3 caracteres

Em elaboração **Aprovadas** Reprovadas

Relação das contratações (29)

| | | | | | | | |
|---|--|--------------------------|-----------------------------|--------------------------------|-----------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| 158368-20/2023 APROVADA APÓS A DATA LIMITE | Título COAES - Merenda escolar | Categoria Bens | UASG atual 158368 | Valor R\$ 100.000,00 | Início 31/03/2023 | Conclusão 04/08/2023 | Situação Aprovada |
|---|--|--------------------------|-----------------------------|--------------------------------|-----------------------------|--------------------------------|-----------------------------|

Materiais (classes: 0) **Serviços (grupos: 1)**

| Item | Grupo | | | | | Val. Total (R\$) | |
|-------|----------------------------------|--------------------|-----|------------------|------------------|------------------|-------------------|
| 1 | 859 - OUTROS SERVIÇOS DE SUPORTE | | | | | 100.000,00 | |
| Grupo | Descrição | Unid. de Fornecim. | Qtd | Val. Unit. (R\$) | Val. Total (R\$) | DFD | Nº do Item no DFD |
| | OUTROS SERVIÇOS D.. | | | | 100.000,00 | 29/2023 | 1 |

Visualizar DFD 29/2023

1. Informações Gerais

| | | | |
|---|---|-----------------------|---|
| Área Requisitante DIAD-ZN | Data da conclusão da Contratação 05/06/2023 | UASG 158368 | Editado por Lanuzia Tercia Freire de Sa |
| Descrição sucinta do objeto Aquisição de gêneros alimentícios para merenda escolar. | | | |

2. Justificativa de necessidade

Necessidade de Aquisição de gêneros alimentícios para merenda escolar do campus Natal Zona Norte deste IFRN.

Segundo o artigo 3º da Resolução no 26 de 17 de junho de 2013, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da Educação Básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar, o PNAE tem por objetivo "contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

3. Materiais / Serviços (valor total estimado: R\$ 100.000,00)

Materiais (0) **Serviços (1)**

4. Responsáveis (1)

| Ordem | CPF | Nome | Cargo/Função | Despacho |
|-------|-------------|--------------------------------------|-----------------|----------|
| 1 | 06926535469 | Jullyana Marion Medeiros de Oliveira | [object Object] | |

Anexo XI - PAC CAMPUS CEARÁ-MIRIM.pdf

Planejamento e Gerenciamento de Contratações - PGC

Nesta tela os setores de contratações deverão criar e/ou revisar seu calendário de contratações e, posteriormente, enviar para a aprovação da autoridade competente.



Em elaboração

Aprovadas

Reprovadas

Relação das contratações (43)

APROVADA

Contratação de servi... Serviços 154838 R\$ 50.000,00 02/01/2024 04/06/2024 Aprovada

1 54838-31/2023

Título Categoria UASG atualValor Início Conclusão Situação

APROVADA

Atender a necessidad... Serviços 154838 R\$ 80.000,00 02/01/2024 04/06/2024 Aprovada

154838-30/2023

Título Categoria UASG atualValor Início Conclusão Situação

APROVADA

Contratação de servi... Serviços 154838 R\$ 400.000,00 02/01/2024 04/06/2024 Aprovada

Materiais (classes: 0)

Serviços (grupos: 1)

| Item | Grupo | Val. Total (R\$) |
|------|--|------------------|
| 1 | 632-SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COMIDA | 400.000,00 |



<https://cnetmobile.estaleiro.serpro.gov.br/comprasnet-artefatos-web/projeto-compra>

**Anexo XII - Itens para Cardápio Básico e demais
informações.pdf**

Itens para Cardápio Básico

| REFEIÇÃO | COMPOSIÇÃO |
|----------|--|
| Almoço | <p>Hortaliças cruas</p> <p>Hortaliças cozidas</p> <p>Alimento de base proteica</p> <p>Macarrão ou purê ou pirão ou farofa ou outro</p> <p>Arroz e feijão</p> <p>Fruta OU (doce -uma vez na semana)</p> <p>Suco (com e sem açúcar)</p> <p>Café (com e sem açúcar)</p> <p>Durante todo o período de distribuição deverá ser disponibilizado aos comensais: adoçante artificial, farinha, vinagre, azeite de oliva.</p> |
| Jantar | <p>Hortaliças cruas</p> <p>1 opção de sopa</p> <p>Alimento de base proteica</p> <p>Arroz ou macarrão</p> <p>Cuscuz ou banana comprida ou inhame ou cará ou batata doce ou macaxeira</p> <p>Pão ou torrada ou bolo simples ou tapioca</p> <p>Suco (com e sem açúcar)</p> <p>Café (com e sem açúcar)</p> <p>Café com leite (com e sem açúcar)</p> <p>Durante todo o período de distribuição deverá ser disponibilizado aos comensais: adoçante artificial, vinagre, azeite de oliva.</p> |

Incidência das preparações por refeição

| REFEIÇÃO | COMPONENTE | PREPARAÇÃO | INCIDÊNCIA |
|---------------|---------------------------|---------------------------------|------------|
| ALMOÇO | ALIMENTO DE BASE PROTEICA | Frango | Semanal |
| | | Carne bovina | Semanal |
| | | Peixe | Quinzenal |
| | | Carne Suína | Quinzenal |
| | | Preparações especiais ou mistas | Semanal |
| | | Preparação regional ou típica | Semanal |
| | SOBREMESA | Fruta | Diário |
| | | Doce ou compota de fruta | Semanal |

| | | | |
|---------------|---------------------------|---------------------------------|-----------|
| JANTAR | ALIMENTO DE BASE PROTEICA | Frango | Semanal |
| | | Carne bovina | Semanal |
| | | Pescado | Quinzenal |
| | | Carne Suína | Quinzenal |
| | | Ovo | Semanal |
| | | Calabresa | Mensal |
| | | Preparações especiais ou mistas | Semanal |

A unidade de medida utilizada como referência para o serviço de produção e distribuição das refeições é a de porção (quantidade de alimento preparado).

| REFEIÇÃO | PREPARAÇÃO | PORÇÃO |
|------------------|---|--|
| ALMOÇO | Hortaliças Cruas | 60g |
| | Hortaliças Cozidas | 120g |
| | Carne bovina, suína, frango, peixe, prato regional ou típico | 130g (sem osso, prep. sem molho) 150g (sem osso, prep. com molho) 180g (Com osso, prep. sem molho) 200g (com osso, prep. com molho) |
| | Preparações especiais ou mistas | 150g (preparações sem molho) 180g (preparações com molho) 200g (tortas, croquetes) 250g (lasanha) |
| | Arroz | 150g |
| | Feijão | 120g |
| | Macarrão | 150g |
| | Purê ou pirão | 120g |
| | Farofa | 80g |
| | Banana, goiaba, laranja, maçã, tangerina ou fruta da época servida inteira. | 1 unidade (100-120g) |
| | Uva, abacaxi, manga ou salada de frutas (mín. 3 frutas diferentes) | 100g |
| SOBREMESA | Mamão, melancia, melão ou fruta da época servida com casca. | 130g |
| | Doce ou compota de fruta | 70g |

| | | |
|---------------|---|---|
| JANTAR | Sopa | 300ml |
| | Hortaliças cruas | 60g |
| | Carne bovina, suína, frango | 130g (sem osso, prep. sem molho) 150g (sem osso, prep. com molho) 180g (Com osso, prep. sem molho) 200g (com osso, prep. com molho) |
| | Calabresa , Ovo | 100g (preparações sem molho) 120g (preparações com molho) |
| | Arroz ou macarrão | 150g |
| | Cuscuz ou banana comprida ou macaxeira ou batata doce ou inhame ou cará | 180g |
| | Pão ou Torrada ou bolo simples | 50g |
| | Suco, café ou café com leite | 250ml |
| | | |
| | | |

Observações:

1. Para todos os líquidos deve ser ofertada a opção sem açúcar, em quantidade proporcional à demanda da clientela. O comensal fará a opção por apenas um dos líquidos oferecidos.
2. No jantar, será facultado a empresa ofertar tapioca com recheios variados.
3. Para todas as preparações deverá ser testada a aceitação do comensal. Aquelas com baixa aceitabilidade será solicitada sua substituição ou retirada do cardápio.
4. Deverão ser servidas preparações típicas na véspera ou dia mais próximo de datas festivas:
 - a) PÁSCOIA: pescado ou outras preparações típicas da festividade;
 - b) SÃO JOÃO: canjica, pamonha, pé de moleque, milho cozido ou outras preparações típicas da festividade.

Preparações especiais ou mistas equivalem a: lasanha, panqueca, empadão, torta, frango ou carne xadrez, estrogonofe, salpicão, macarronada.

Exemplos de preparações típicas: paçoca de carne, escondidinho de carne de sol, baião de dois com carne, feijão verde etc.

Descrição e qualidade dos insumos

ITENS DESCRIÇÃO/QUALIDADE

Fruta: As frutas devem ser servidas com cascas (inteiras ou porção, dependendo da fruta). Devem ser selecionadas, em grau de maturação adequado para consumo, apresentando textura, cor, aroma e sabor bem desenvolvidos e característicos de cada espécie. As cascas devem estar intactas, de forma que não deixem expostas as polpas, e livres de injúrias mecânicas. Devem estar livres de insetos, larvas, fungos ou qualquer matéria estranha além de estarem firmes e livres de podridão. A sazonalidade deve ser respeitada.

Hortaliças cruas: Com combinação de, no mínimo, 3 tipos de hortaliças dos grupos A (até 5% de carboidratos) e B (até 10% de carboidratos), em proporções, conforme aceitação da clientela. Os folhosos devem ser ofertados no mínimo três vezes por semana, conforme aceitação da clientela. Devem ser selecionadas, em grau de maturação adequado para consumo, apresentando textura, cor, aroma e sabor bem desenvolvidos e característicos de cada espécie. As cascas das hortaliças devem estar intactas e livres de injúrias mecânicas. Também devem estar livres de insetos, larvas, fungos ou qualquer matéria estranha além de estarem firmes e livres de podridão.

Hortaliças cozidas: Com combinação de, no mínimo, 3 tipos de vegetais. Não repetir na refeição o mesmo vegetal nas versões das saladas cruas e cozidas. Devem ser selecionadas, em grau de maturação adequado para consumo, apresentando textura, cor, aroma e sabor bem desenvolvidos e característicos de cada espécie. As cascas das hortaliças devem estar intactas e livres de injúrias mecânicas. Devem estar livres de insetos, larvas, fungos ou qualquer matéria estranha além de estarem firmes e livres de podridão.

Pão ou torradas ou bolo: Variar entre pão francês, pão de forma, torrada, bolo simples ou outro. O bolo simples servido não deverá ser industrializado. Os pães devem apresentar data de fabricação do dia. Os pães, torradas ou bolo devem estar inteiros, sem sujidades, sem esfarelar e com o formato característico adequado.

Cuscuz: O cuscuz deverá ser oferecido em preparações variadas (cuscuz simples, temperado, outros). Deverá ser produzido com produto de primeira linha que sejam livres de insetos, larvas, fungos ou qualquer matéria estranha.

Macaxeira, inhame, cará, batata doce: As preparações deverão apresentar cor e textura uniforme, não possuindo partes escuras. Devem ser selecionados, em grau de maturação adequado para consumo, apresentando textura, cor, aroma e sabor bem desenvolvidos e característicos de cada espécie. As cascas devem estar intactas, de forma que não deixem expostas as polpas, e livres de injúrias mecânicas. Devem estar livres de insetos, larvas, fungos ou qualquer matéria estranha além de estarem firmes e livres de podridão.

Arroz: Arroz refogado ou branco. Podendo acrescentar vegetais. As preparações não podem ser acrescidas de ingredientes de origem animal. Deve ser servido solto, sem grumos ou bolos. A matéria prima utilizada deve ser tipo 1, branco, longo, polido, com mínimo 90% de grãos inteiros, isento de matéria terrosa, pedras, parasitas, detritos

animais ou vegetais. Pode ser do tipo parbolizado (70%) e integral ou branco (30%) conforme aceitação da clientela.

Macarrão: Deverá ser utilizado massas, variando entre os diversos tipos (espaguete, parafuso, talharim ou outros) e utilizando molhos variados (tomate, alho e óleo ou outro) conforme aceitação da clientela. Deve ser servido solto, sem grumos ou bolos.

Feijão: Deverá variar entre os diversos tipos (mulatinho, preto, branco, carioquinha ou macassar ou outros) conforme aceitação da clientela. Deve ser acrescido vegetais no seu cozimento. Os grãos deverão ficar de molho por pelo menos 8 horas e deverá ser realizada a troca da água. Deve ser servido solto, sem grumos ou bolos. A matéria prima deverá ser de 1o qualidade isenta de matéria terrosa, pedras, parasitas, detritos animais, vegetais ou qualquer outro perigo físico. Os grãos devem se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, são, limpos e secos.

Farofa: Em conformidade com o prato principal. Deve ser utilizada farinha de 1o qualidade, isenta de matéria terrosa, pedras, parasitas, detritos animais ou vegetais.

Pirão: Em conformidade com o prato principal. O pirão deverá ser feito com o caldo extraído do prato principal produzido no mesmo dia com farinha de 1o qualidade, isenta de matéria terrosa, pedras, parasitas, detritos animais ou vegetais.

Purê: Em conformidade com o prato principal. O purê deve variar entre macaxeira, batata doce, batata inglesa, jerimum ou outro. Para o preparo não deverá ser utilizado produto em pó para reconstituição na forma de purê. A matéria prima deverá ser de 1o qualidade.

Sopa: Serão oferecidas, de forma variada (feijão ou outra leguminosa, abóbora, cebola, legumes variados, espinafre, couve, carne, frango, peixe ou outras). Não deverão ser servidas sopas com base constituída de ingredientes em pó, industrialmente desidratados. Opcionalmente um tipo de sopa poderá ser substituída por uma preparação típica da ceia regional (mungunzá, arroz doce, angu, canjica ou outros).

Alimento de Base Proteica

Em todas as refeições será oferecida 1 (uma) opção de uma preparação à base de produtos de origem animal (ovos, carne bovina, suína, frango, pescado).

OVOS: devem ser servidos em preparações variadas (ovos mexidos, cozidos, fritos, omeletes, entre outros). Podem ser branco ou de cor. Sua casca deve estar livre de sujidades, aderentes e íntegras. Devem ser respeitadas as formas de armazenamento a fim de evitar contaminações.

CARNE BOVINA: Deve ser servida cozida, assada ou grelhada, em porções uniformes e padronizadas variando entre os cortes de músculo, acém, bife do vazio, cupim, paleta, patinho, fraldinha, coxão duro ou lagarto. A matéria prima deverá ser de consistência firme, elástica, ligeiramente úmida, sem aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo. Deverá ser dada prioridade para cortes pouco gordurosos, de fácil cocção, isentas

de nervos, ossos, articulações e afins. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação sanitária vigente e possuir registro no órgão competente.

CARNE SUÍNA: Deve ser servida cozida, assada ou grelhada, variando entre os cortes de carré, pernil ou lombo, com porções uniformes e padronizadas, A matéria prima deve ser livre de manchas escuras, ter consistência firme, elástica, ligeiramente úmidas, cheiro característico, livre de contaminantes biológicos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação sanitária vigente e possuir registro no órgão competente.

FRANGO: Deve ser servido cozido, assado, grelhado ou empanado, em porções uniformes e padronizadas variando entre os cortes de coxa com sobrecoxa e filé do peito. Não deve possuir gordura aparente nas preparações. A matéria prima deverá ter consistência firme, elástica, ligeiramente úmida, cheiro característico, livre de contaminantes biológicos, sem gordura aparente. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação sanitária vigente e possuir registro no órgão competente.

PEIXE: Deve ser do tipo filé (tilápia), sem espinhas e sem pele, e ser servido cozido, assado, grelhado ou empanado, em porções uniformes e padronizadas ou em postas (tilápia, pescada, garoupa, surubim, atum) e ser servido frito, ao forno, ao molho conforme aprovação da clientela. A matéria prima deve ter corte reto e ser sem cabeça, vísceras, escamas ou nadadeiras. Não deve apresentar mutilações ou deformações. O produto deverá possuir textura tenra e suave, odor fresco e agradável. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação sanitária vigente e possuir registro no órgão competente.

SUCO: Deverá ser servido suco de fruta natural ou de polpa de fruta, de sabores variados (goiaba, acerola, abacaxi, manga, maracujá, cajá, uva, graviola, tamarindo, tangerina, pitanga, umbu-cajá, limão, abacaxi com hortelã dentre outros aprovados pela gestão do contrato) com concentração mínima de polpa de fruta de 40% (quarenta por cento) ou conforme recomendação do fabricante. Deve ser preparado com água filtrada e servido em temperatura inferior a 10oC. Não será permitido o uso de suco artificial. Os sabores do suco não podem se repetir ao longo do dia. A polpa de fruta utilizada deverá ser sem conservantes, sem adição de açúcar e pasteurizada.

Anexo XIII - Itens cardápio selfservice.pdf

Itens sugeridos para o cardápio self service

Deve ser constituído com o mínimo de opções de preparações abaixo:

ALMOÇO:

Dois tipos de saladas (1 crua e 1 cozida)

Dois pratos principais

Dois tipos de guarnições

Dois tipos de arroz (sendo um tipo integral)

Um tipo de feijão

Suco de frutas, naturais ou com no mínimo 50% de polpa (com e sem açúcar)

JANTAR

Um tipo de salada (1 crua ou cozida)

Um tipo de arroz

Um tipo de prato principal

Um tipo de guarnição

Suco de frutas, naturais ou com no mínimo 50% de polpa (com e sem açúcar)

OBSERVAÇÃO:

Poderá oferecer as opções do cardápio do Programa de Alimentação (anexoI) e/ou outras preparações aprovadas pela Administração. Incluindo preparações típicas/ regionais (tapioca, cuscuz, sopa etc); preparações especiais/ mistas: lasanha, escondidinho, macarronada, panqueca, empadão etc.

Anexo XIV - Cantina - Itens cardápio.pdf

Cardápio sugerido para venda na cantina

| ITEM | ALIMENTOS E BEBIDAS | ITEM | ALIMENTOS E BEBIDAS |
|------|--|------|--|
| 1 | Água de coco | 16 | Leite integral (frio e quente) |
| 2 | Água mineral com gás e sem gás (garrafa/copo) | 17 | Pão com queijo |
| 3 | Açaí na tigela com frutas | 18 | Pão com ovo frito |
| 4 | Achocolatado | 19 | Torrada de queijo mussarela |
| 5 | Barras de cereais (com e sem açúcar) | 20 | Pão com manteiga |
| 6 | Bolo sem cobertura (ovos, coco, cenoura, beterraba, milho, banana, laranja, baunilha). Fatia | 21 | Sucos naturais: laranja, laranja com mamão, abacaxi, abacaxi com hortelã, maracujá, limão acerola, manga etc. Com e sem açúcar. (Ofertar no mínimo 4 sabores); feitos na hora de servir. |
| 7 | Café com leite com e sem açúcar | 22 | Picolés e sorvetes de fruta |
| 8 | Café tradicional com e sem açúcar | 23 | Salada de frutas (banana, maçã, laranja, uva, melão etc) |
| 9 | Chás (camomila, erva doce, mate, maçã etc) | 24 | Sanduíche natural (pão de forma, tomate, cenoura, alface e mussarela no mínimo) |
| 10 | Chocolates diversos | 25 | Sobremesas (pudim, gelatina, pavê, mousse, delícia de abacaxi, docinhos etc) |
| 11 | Cuscuz temperados e recheados (exceto com embutidos: como calabresa, presunto e salsicha) | 26 | Tapioca simples e recheada (frango, queijo de coalho, mussarela ou carne) |
| 12 | Fruta in natura | 27 | Vitaminas de frutas (in natura ou polpa de fruta)- graviola, acerola, manga, banana, abacate, goiaba, mamão etc. Preparados na hora de servir. |
| 13 | Milho verde, pamonha ou canjica | 28 | Pizza (margarita ou mussarela) |
| 14 | Pipoca caseira | 29 | Salgados de forno, impreterivelmente |
| 15 | Granola | 30 | Sanduíche com patê vegetal |

OBSERVAÇÃO 1: O CARDÁPIO ACIMA PODERÁ SER MODIFICADO, DESDE QUE A MODIFICAÇÃO SEJA EM FUNÇÃO DAS ESPECIFICIDADES REGIONAIS, MEDIANTE AUTORIZAÇÃO DA ADMINISTRAÇÃO/FISCALIZAÇÃO DO REFERIDO CAMPUS.

OBSERVAÇÃO 2: COM BASE NO PROGRAMA CANTINA SAUDÁVEL, CONFORME MANUAL DAS CANTINAS ESCOLARES ELABORADO PELO MINISTÉRIO DA SAÚDE E DA NOTA TÉCNICA 02/2012- COTAN/CGPAE/DIRAE /FNDE, A ADMINISTRAÇÃO PODERÁ RESTRINGIR OU ELIMINAR A OFERTA DE ALIMENTOS CONSIDERADOS NÃO SAUDÁVEIS COMO BALAS, PIRULITOS, GOMAS DE MASCAR, SUCOS ARTIFICIAIS, SALGADINHOS INDUSTRIALIZADOS, SALGADOS FRITOS, REFRIGERANTES, PIPOCAS INDUSTRIALIZADAS ENTRE OUTROS.

OBSERVAÇÃO 3: NÃO SERÁ PERMITIDA A EXPOSIÇÃO DE CARTAZES PUBLICITÁRIOS QUE ESTIMULEM A AQUISIÇÃO E O CONSUMO DE BALAS, CHICLETES, SALGADINHOS E REFRIGERANTES.

OBSERVAÇÃO 4: DISPONIBILIZAR NO MÍNIMO 20 ITENS DOS ITENS SUGERIDOS NOS TRÊS TURNOS DE FUNCIONAMENTO.



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte
CAMPUS CEARÁ-MIRIM

BR-406, Km 145, S/N, Planalto, S/N, 240260005, Ceará-Mirim / RN, CEP 59570-000

Fone:

ESTUDO PRELIMINAR

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO NORTE –
CAMPUS ZONA NORTE**

PREGÃO ELETRÔNICO SRP

ORGÃO GERENCIADOR - UASG: 158368 - IFRN CAMPUS ZONA NORTE

Estudo Técnico Preliminar Nº 21/2023 - ASSINATURA DIGITAL

OBJETO: Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de fornecimento de refeições diárias (almoço e jantar), a serem ofertadas aos seus discentes, e em paralelo à concessão onerosa para uso e exploração comercial da área da cantina, para os Campi de Ceará-Mirim e Zona Norte.

SERVIDORES RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

| Matrícula | Servidor | Função |
|------------------|---|-----------------------------|
| 2141494 | Jullyana Marion Medeiros de Oliveira | Membro-técnico requisitante |
| 1875507 | Margareth Rose Barreto de Lima Pinheiro | Membro-técnico requisitante |
| 1167924 | Ana Cleia Targino dos Santos | Membro - administrativo |
| 1051876 | Diôgo Vale | Membro-técnico requisitante |
| 1819159 | Gerliene Maria Silva Araujo | Membro-técnico requisitante |
| 2046794 | Leidson de Oliveira Souza | Membro-técnico requisitante |
| 2150657 | Louise Savana da Costa Almeida | Membro - administrativo |
| 1962027 | Catarina de Oliveira Torres | Membro - administrativo |

APROVAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

A autoridade competente do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte, Campus Ceará-Mirim e Zona Norte, **APROVA** o presente Estudo Técnico Preliminar.

Alan Paulo Oliveira da Silva

Diretor-Geral do Campus Ceará-Mirim/IFRN

Delegação de Competência
PORTARIA Nº 310/2022 - RE/IFRN
DOU de 4 de março de 2022

Edmilson Barbalho Campos Neto

Diretor-Geral do Campus Natal - Zona Norte/IFRN

Delegação de Competência
PORTARIA Nº 310/2022 - RE/IFRN
DOU de 4 de março de 2022

Documento assinado eletronicamente por:

- Louise Savana da Costa Almeida, DIRETOR(A) - CD0004 - DIAD/CM, em 26/09/2023 10:36:46.
- Edmilson Barbalho Campos Neto, DIRETOR(A) GERAL - CD0002 - DG/ZN, em 26/09/2023 10:44:24.
- Ana Cleia Targino dos Santos, ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO, em 26/09/2023 10:58:19.
- Alan Paulo Oliveira da Silva, DIRETOR(A) GERAL - CD0002 - DG/CM, em 26/09/2023 10:58:37.
- Diogo Vale, NUTRICIONISTA-HABILITACAO, em 26/09/2023 10:59:55.
- Gerliene Maria Silva Araujo, ODONTOLOGO-40 HORAS, em 26/09/2023 11:44:35.
- Catarina de Oliveira Torres, ADMINISTRADOR, em 26/09/2023 11:44:43.
- Margareth Rose Barreto de Lima Pinheiro, PSICOLOGO-AREA, em 26/09/2023 11:49:43.
- Leidson de Oliveira Souza, TECNICO EM ENFERMAGEM, em 26/09/2023 12:00:41.
- Jullyana Marion Medeiros de Oliveira, COORDENADOR(A) - FG0002 - COAES/ZN, em 26/09/2023 12:16:41.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 26/09/2023. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifrn.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 616269
Código de Autenticação: db26a7f260





Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte
REITORIA
Rua Dr. Nilo Bezerra Ramalho, 1692, Tirol, Natal/RN - CEP 59015-300
Fone: (84) 4005-0768, (84) 4005-0750

APROVAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

OBJETO DA CONTRATAÇÃO

Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de fornecimento de refeições diárias (almoço e jantar), a serem ofertadas aos seus discentes, e em paralelo à concessão onerosa para uso e exploração comercial da área da cantina, para os campi Zona Norte e Ceará-Mirim deste IFRN.

EQUIPE RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

Equipe de Planejamento da Contratação responsável pela elaboração do Termo de Referência, conforme [PORTARIA Nº 149/2023 - DG/ZN/RE/IFRN](#), de 15/05/2023.

| MATRÍCULA | NOME | FUNÇÃO |
|------------------|--------------------------------|---------------------------|
| 2150657 | Louise Savana da Costa Almeida | Integrante Administrativo |
| 1051876 | Diôgo Vale | Integrante técnico |

APROVAÇÃO DO DIRETOR DO IFRN, CAMPUS PARNAMIRIM (NÚCLEO REGIONAL DE COMPRAS METROPOLITANO), ORDENADOR DE DESPESAS RESPONSÁVEL PELA APROVAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA E AUTORIZAÇÃO DO PROCESSO LICITATÓRIO

Pelos poderes delegados ao Diretor Geral do IFRN, Campus Zona Norte, através da Portaria nº 310/2022 - RE/IFRN de 03 de março de 2022, APROVO o Termo de Referência, considerando que nesta solicitação estão presentes o interesse público, relevância, necessidade e aplicabilidade dos recursos públicos a serem empregados nesta contratação, bem como os resultados esperados.

Por oportuno, AUTORIZO a abertura do processo licitatório.

Alan Paulo Oliveira da Silva
Diretor-Geral do Campus Ceará-Mirim/IFRN
Delegação de Competência
PORTARIA Nº 310/2022 - RE/IFRN
DOU de 4 de março de 2022

Edmilson Barbalho Campos Neto
Diretor-Geral do Campus Natal - Zona Norte/IFRN
Delegação de Competência
PORTARIA Nº 310/2022 - RE/IFRN
DOU de 4 de março de 2022

Documento assinado eletronicamente por:

- Louise Savana da Costa Almeida, DIRETOR(A) - CD0004 - DIAD/CM, em 28/09/2023 13:24:15.
- Diogo Vale, NUTRICIONISTA-HABILITACAO , em 28/09/2023 13:34:51.
- Alan Paulo Oliveira da Silva, DIRETOR(A) GERAL - CD0002 - DG/CM, em 28/09/2023 13:37:35.
- Edmilson Barbalho Campos Neto, DIRETOR(A) GERAL - CD0002 - DG/ZN, em 28/09/2023 16:22:06.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 27/09/2023. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifrn.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 617327
Código de Autenticação: 879baa0401



Documento Digitalizado Público

TERMO DE REFERÊNCIA - SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES COM OPERAÇÃO DA CANTINA_COM ANEXO ETP

Assunto: TERMO DE REFERÊNCIA - SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES COM OPERAÇÃO DA CANTINA_COM ANEXO ETP
Assinado por: Louise Almeida
Tipo do Documento: Termo de Referência
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Autenticada Administrativamente

Documento assinado eletronicamente por:

- Louise Savana da Costa Almeida, DIRETOR(A) - CD0004 - DIAD/CM, em 10/11/2023 17:02:19.

Este documento foi armazenado no SUAP em 10/11/2023. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifrn.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 1603749

Código de Autenticação: 2101f2299e

