

PREGÃO ELETRÔNICO
001/2023

CONTRATANTE - UASG – 158374 – PAU DOS FERROS/IFRN

OBJETO
CESSÃO DE USO (ALUGUEL DA CANTINA) - IFRN CAMPUS PAU DOS FERROS

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO
A presente licitação não importa dispêndio financeiro por parte do IFRN.

DATA DA SESSÃO PÚBLICA
Dia 24.01.2024 às 09h (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:
Menor preço por grupo

MODO DE DISPUTA:
Aberto

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS
SIM



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

Sumário

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

**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte
Campus Pau dos Ferros**

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2023

(Processo Administrativo nº 23093.000710.2023-48)

1.1. Torna-se público que o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte, campus Pau dos Ferros, por meio da Diretoria de Licitações, sediada a Rua Dr. Nilo Bezerra Ramalho, 1692 – Bairro Tirol – Natal/RN – CEP – 59015-300, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

2. DO OBJETO

2.1. O objeto da presente licitação é a **concessão de uso, mediante locação de área física localizada no IFRN Campus pau dos Ferros, para a exploração de atividade comercial de lanchonete balcão e autosserviço**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

2.2. A licitação será realizada **em grupo único, formado por 36 itens**, conforme tabela constante no Termo de Referência, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

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

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

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

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

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

3.5. Para **o grupo único** a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

3.5.1. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham

celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

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

3.7. Não poderão disputar esta licitação:

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

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

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

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

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

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

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

3.7.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

3.7.9. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

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

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

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

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

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

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

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

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

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

4.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 8.1.1 e 8.12.1 deste Edital.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.7. A falsidade da declaração de que trata os itens 4.4 ou 4.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.13. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.11 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

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

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

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

- 5.1.1. Valor unitário e total do item;
- 5.1.2. Marca;
- 5.1.3. Fabricante;
- 5.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.
- 5.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.
- 5.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 5.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.
- 5.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 5.7. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.
- 5.8. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.
- 5.8.1. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.
- 5.8.2. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;
- 5.8.3. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no item 4.9.
- 5.9. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.
- 5.10. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, o licitante deverá indicar os sindicatos, acordos coletivos, convenções coletivas ou sentenças normativas que regem as categorias profissionais que executarão o serviço e as respectivas datas bases e vigências, com base na Classificação Brasileira de Ocupações – CBO.
- 5.11. Em todo caso, deverá ser garantido o pagamento do salário normativo previsto no instrumento coletivo aplicável ou do salário-mínimo vigente, o que for maior.

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

- 6.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 6.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 6.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 6.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 6.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.
- 6.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 6.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 6.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de 0,10% (zero vírgula dez por cento).
- 6.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.
- 6.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.
- 6.11. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 6.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 6.11.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 6.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 6.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 6.11.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 6.12. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
- 6.12.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

- 6.12.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 6.12.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.
- 6.12.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 6.12.5. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 6.13. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.
- 6.13.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 6.13, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.
- 6.13.2. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 6.13.3. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 6.13.4. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 6.13.5. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 6.13.6. Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 6.14. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 6.15. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 6.16. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 6.17. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 6.18. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6.21.2.2. empresas brasileiras;

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

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

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

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

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

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

6.22.4. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de **24 (vinte e quatro) horas**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

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

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

7. DA FASE DE JULGAMENTO

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

7.1.1. SICAF;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.7.1. contiver vícios insanáveis;

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

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

7.7.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

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

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

7.8.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

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

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

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

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

8.4. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por e-mail: cofinc.pf@ifrn.edu.br, diad.pf@ifrn.edu.br.

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

8.6. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).

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

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

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

8.9.1. O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendado **por e-mail: cosgem.pf@ifrn.edu.br; cofinc.pf@ifrn.edu.br ou por**

meio de telefone: (84)4005-4109, ramais 6610(Cosgem) e 6606 (DIAD), de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.

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

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

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

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

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

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

8.12.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de **24 (vinte e quatro) horas**, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

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

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

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

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

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

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

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

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

8.16. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 8.12.1.

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

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

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

9. DOS RECURSOS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico <http://www.ifrn.edu.br/>.

10. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

10.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

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

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

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

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

10.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

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

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

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

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

10.1.5. fraudar a licitação

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

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

10.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

10.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

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

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

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

10.2.1. advertência;

10.2.2. multa;

10.2.3. impedimento de licitar e contratar e

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

10.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

10.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

10.3.2. as peculiaridades do caso concreto

10.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

- 10.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública
- 10.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 10.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **15 (quinze) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.
- 10.4.1. Para as infrações previstas nos itens **10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3**, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.
- 10.4.2. Para as infrações previstas nos itens **10.1.4, 10.1.5, 10.1.6, 10.1.7 e 10.1.8**, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.
- 10.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
- 10.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 10.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens **10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3**, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 10.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens **10.1.4, 10.1.5, 10.1.6, 10.1.7 e 10.1.8**, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens **10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3** que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.
- 10.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item **10.1.3**, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.
- 10.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
- 10.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 10.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.
- 10.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

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

11. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

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

11.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, **pelo seguinte meio: e-mail dilic@ifrn.edu.br.**

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

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

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

12. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

12.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <http://www.ifrn.edu.br/>.

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

12.11.1. ANEXO I - Termo de Referência

- 12.11.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar
- 12.11.2. ANEXO II – Minuta do Termo de Contrato
- 12.11.3. ANEXO III – Modelo de Termo de Vistoria
- 12.11.4. ANEXO IV – Modelo de declaração de renúncia de vistoria

Natal/RN, 09 de janeiro de 2024.

Júlio César Carneiro Camilo
Diretor de Licitações

Termo de Referência 2/2023

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
2/2023	158374-INST.FED.DO R.G.DO NORTE/CAMPUS PAU DOS FERRO	KAIZZER RONNO LEITE LIMA	22/12/2023 16:44 (v 1.0)
Status			
ASSINADO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
IV - concessão e permissão de uso de bens públicos/Concessão de uso de bens públicos		23093.000710.2023-48

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Concessão de uso, mediante locação de área física localizada no IFRN Campus pau dos Ferros, para a exploração de atividade comercial de lanchonete balcão e autosserviço, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

Grupo	Item	CATMAT / CATSER	Descrição	Unidade de fornecimento	Quant.	Valor unitário	Valor total
	1	265966	Achocolatado, apresentação: líquido, sabor: chocolate, prazo validade: 6 meses, características adicionais: enriquecido com vitaminas	Caixa 200ml	1	R\$ 3,32	R\$ 3,32
	2	307148	Água coco, material: água coco verde, prazo validade: 120 dias, características adicionais: embalagem tipo longa vida	Unidade	1	R\$ 4,57	R\$ 4,57
	3	445488	Água mineral natural, tipo: especial com gás, material embalagem: plástico, tipo embalagem: descartável	Garrafa 500ml	1	R\$ 2,67	R\$ 2,67
	4	445484	Água mineral natural, tipo: sem gás, material embalagem: plástico, tipo embalagem: descartável	Garrafa 500ml	1	R\$ 2,17	R\$ 2,17
	5	3697	Bauru, com aproximadamente 150g	Unidade	1	R\$ 5,30	R\$ 5,30
	6	3697	Bolo simples, fatia com aproximadamente 80g	Unidade	1	R\$ 2,68	R\$ 2,68
	7	3697	Cachorro quente, com aproximadamente 150g	Unidade	1	R\$ 4,92	R\$ 4,92
	8	3697	Café com leite, com aproximadamente 300ml	Unidade	1	R\$ 2,58	R\$ 2,58
	9	3697	Café copo grande, com aproximadamente 300ml	Unidade	1	R\$ 2,42	R\$ 2,42
	10	3697	Café, copo pequeno, com aproximadamente 200ml	Unidade	1	R\$ 2,00	R\$ 2,00
	11	3697	Chá, sabores variados, 300ml	Unidade	1	R\$ 5,13	R\$ 5,13
	12	3697	Cuscuz temperado (verduras e ervas) com ovo cozido ou mexido, com aproximadamente 200g	Unidade	1	R\$ 4,83	R\$ 4,83
	13	3697	Hambúrguer, com aproximadamente 150g	Unidade	1	R\$ 4,75	R\$ 4,75
	14	446706	Iogurte natural, teor gordura: integral, sabor: sortidos, componentes: com polpa ou pedaços de fruta	Embalagem 170g	1	R\$ 5,42	R\$ 5,42
	15	3697	Mini-pizza, com aproximadamente 150g	Unidade	1	R\$ 4,75	R\$ 4,75
	16	3697	Misto quente, com aproximadamente 80g	Unidade	1	R\$ 3,42	R\$ 3,42
	17	3697	Pão com manteiga, com aproximadamente 80g	Unidade	1	R\$ 2,17	R\$ 2,17

Grupo	18	3697	Pão com ovo, com aproximadamente 80g	Unidade	1	R\$ 3,33	R\$ 3,33
1	19	305351	Refrigerante, material: água gasosa, xarope, sabor: variado	Lata 350ml	1	R\$ 5,17	R\$ 5,17
	20	3697	Salada de frutas, com aproximadamente 300ml	Unidade	1	R\$ 3,58	R\$ 3,58
	21	3697	Salgados do tipo (coxinha, enroladinho, esfiha, pastel, empada), com aproximadamente 80g	Unidade	1	R\$ 4,08	R\$ 4,08
	22	3697	Sanduíche natural, com aproximadamente 120g	Unidade	1	R\$ 6,42	R\$ 6,42
	23	3697	Sopa, com aproximadamente 200g	Unidade	1	R\$ 6,00	R\$ 6,00
	24	3697	Sucos naturais e refrescos, de sabores variados, com aproximadamente 300ml	Unidade	1	R\$ 3,00	R\$ 3,00
	25	3697	Tapioca Recheada (carne de sol), com aproximadamente 140g	Unidade	1	R\$ 6,42	R\$ 6,42
	26	3697	Tapioca Recheada (frango), com aproximadamente 140g	Unidade	1	R\$ 5,33	R\$ 5,33
	27	3697	Tapioca recheada (ovo), com aproximadamente 140g	Unidade	1	R\$ 4,17	R\$ 4,17
	28	3697	Tapioca Recheada (queijo e presunto), com aproximadamente 140g	Unidade	1	R\$ 4,75	R\$ 4,75
	29	3697	Tapioca recheada (queijo), com aproximadamente 140g	Unidade	1	R\$ 4,42	R\$ 4,42
	30	3697	Tapioca simples (manteiga), com aproximadamente 90g	Unidade	1	R\$ 2,92	R\$ 2,92
	31	3697	Torrada com queijo, com aproximadamente 80g	Unidade	1	R\$ 3,42	R\$ 3,42
	32	3697	Torta de frango, com aproximadamente 120g	Unidade	1	R\$ 3,58	R\$ 3,58
	33	3697	Vitaminas de frutas preparadas com leite integral ou desnatado, de sabores variados, com aproximadamente 300ml	Unidade	1	R\$ 4,17	R\$ 4,17
	34	3697	Refeição, tipo self service (buffet), valor por quilograma	Kg	1	R\$ 54,90	R\$ 54,90
	35	3697	Refeição, tipo prato feito, para público em geral, com aproximadamente 500g, 2 porções de proteína	Unidade	1	R\$ 15,67	R\$ 15,67
	36	3697	Refeição, tipo prato feito, para discente, com aproximadamente 500g, 1 porção de proteína	Unidade	1	R\$ 11,83	R\$ 11,83

Valor estimado total do grupo**R\$
216,26**

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

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

1.3.1. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista a perenidade da demanda, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando os aspectos observados na ocasião da elaboração do Estudo Técnico Preliminar.

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

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

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

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

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

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

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

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

4.1.2. A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, a Resolução RDC ANVISA 182, de 2017, alterada pela RDC 331/2019 e Resolução RDC 173/2006 – bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

4.1.3. De acordo com o Art. 4º do Decreto nº 7.746 de 5 de junho de 2012, são considerados critérios e práticas sustentáveis a serem observados na aquisição de bens e contratação de serviços e obras, entre outras: (Redação dada pelo Decreto nº 9.178, de 2017):

4.1.3.1. baixo impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água; (Redação dada pelo Decreto nº 9.178, de 2017)

4.1.3.2. preferência para materiais, tecnologias e matérias primas de origem local;

4.1.3.3. maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;

4.1.3.4. maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;

4.1.3.5. maior vida útil e menor custo de manutenção do bem e da obra;

4.1.3.6. uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais; (Redação dada pelo Decreto nº 9.178, de 2017)

4.1.3.7. origem sustentável dos recursos naturais utilizados nos bens, nos serviços e nas obras; e (Redação dada pelo Decreto nº 9.178, de 2017)

4.1.3.8. utilização de produtos florestais madeireiros e não madeireiros originários de manejo florestal sustentável ou de reflorestamento. (Incluído pelo Decreto nº 9.178, de 2017)

4.1.4. Além destes, conforme Instrução Normativa nº 01 de 19 de janeiro de 2010, em seu Art. 6º, as empresas contratadas adotarão as seguintes práticas de sustentabilidade na execução dos serviços, quando couber:

4.1.4.1. uso produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

4.1.4.2. adoção de medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003;

4.1.4.3. Observância da Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;

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

4.1.4.5. Realização de 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;

4.1.4.6. separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos da IN/MARE nº 6, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006;

4.1.4.7. respeito às Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos; e

4.1.4.8. previsão da destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999.

Subcontratação

4.5. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.9. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual e condições descritas nas cláusulas do contrato.

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

4.11. A garantia, nas modalidades caução e fiança bancária, deverá ser prestada em até 10 dias úteis após a assinatura do contrato.

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

Vistoria

4.14. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 8h às 12h e das 14h às 17h.

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

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

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

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

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**Condições de execução**

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

Lanches e bebidas

5.1.1. O cardápio mínimo oferecido pela lanchonete deverá constar dos itens 1 a 33 do pregão.

5.1.2. Além do cardápio mínimo, a Concessionária poderá oferecer outros itens como, por exemplo: pão de queijo, coxinha de massa de macaxeira ou batata recheada com frango, crepioca, omelete, bolo com cobertura, pipoca, fruta in natura e picolés e sorvetes de frutas.

Refeições

5.1.3. O cardápio das refeições será composto dos seguintes itens de refeição e seus respectivos tipos de preparo, conforme tabela abaixo e de acordo o tipo de refeição, os quais serão detalhadas mais adiante.

Itens da refeição	Tipos de preparo	Descrição	Porção
	Sem	O preparo será apenas com proteína animal de primeira qualidade (carne branca ou	130g (filé) ou

	adicionais no preparo	vermelha), isolada, sem acréscimo de carboidratos e vegetais.	180g (com osso)
Prato principal	Com massas adicionadas ao preparo	O preparo envolverá proteína animal (carne branca ou vermelha) e carboidratos. Como exemplo, podemos citar lasanha, panqueca, torta, suflê etc. Obs.: No preparo, deve-se garantir que a porção para consumo contenha no mínimo 130g de proteína animal.	entre 250 e 300g
	Com molhos ou vegetais adicionados ao preparo	O preparo envolverá proteína animal (carne branca ou vermelha) e molhos ou vegetais. Como exemplo, podemos citar preparações tipo estrogonofe, carnes picadinhas com legumes, frango desfiado, frango cozido tipo salpicão ou creme de frango, dentre outras. Obs.: No preparo, deve-se garantir que a porção para consumo contenha no mínimo 130g de proteína animal.	entre 200 e 250g
	Vegetariano*	O preparo será apenas com proteína vegetal.	150g
Feijão	Com caldo	Será utilizado feijão de 1ª qualidade (preto, cariouinha, verde, branco, dentre outros). O preparo deverá ter uma proporção de 20% de vegetais ou tubérculos acrescidos (no mínimo dois tipos, a saber: batata, jerimum com casca, cenoura, couve, repolho, rúcula, quiabo ou maxixe) e nenhuma carne.	150g
	Solto, refogado com condimentos e vegetais, ao leite, dentre outros	Será utilizado arroz grão longo, tipo 1 (branco, parboilizado, integral, da terra, dentre outros).	150g
Arroz	Com molho de tomate ou refogado com condimentos	Serão utilizadas massas com ovos de primeira qualidade.	150g
Macarrão	Farofa	A farofa será preparada com farinha de mandioca ou flocos de milho (cuscuz), óleo e condimentos naturais ou secos. A farofa será acrescida, pelo menos duas vezes por semana, de ervas e verduras.	40g
Guarnição	Purê de tubérculo	O purê será preparado com jerimum (abóbora), macaxeira, batata inglesa, inhame, dentre outros.	70g
	Tubérculo em pedaços cozidos ou assados	Serão utilizados tubérculos como jerimum (abóbora) com casca, macaxeira, batata inglesa, batata doce, inhame, dentre outros.	70g
Salada	Crua	A salada crua deve ter, no mínimo, três vegetais com combinações diferentes: acelga, alface americana e crespa, tomate, pepino, cenoura ralada, beterraba ralada, rúcula, couve folha, manga, maracujá, uva, dentre outras. Além disso, deverão ser temperadas com azeite de oliva extravirgem puro, limão, vinagre de maçã ou orégano.	60g
	Cozida	A salada cozida deve ter, no mínimo, três vegetais: cenoura, chuchu, beterraba, brócolis, abobrinha, berinjela, vagem, repolho, batata inglesa, dentre outros. Além disso, deverão ser temperadas com pelo menos uma das opções a seguir: salsa, alho, cebola, manjeriço, limão, pimenta calabresa, cebolinha, cheiro verde, gengibre, curry, chimichurri, páprica e/ou coentro.	130g
Sobremesa	Fruta em pedaços, rodela, unidades etc.	Deverão ser oferecidas frutas como laranja, tangerina, melão, melancia, abacaxi, mamão, manga, goiaba, dentre outras. A fruta deverá estar pronta para o consumo (descascadas e cortadas, exceto no caso de banana) e nem verde nem madura demais, ou azeda.	200g
	Suco de fruta	O suco deverá ser concentrado, natural da fruta ou da polpa, não industrializados e porção per capita de no mínimo 200ml. Seu preparo deverá respeitar rigorosamente as recomendações de rotulagem de cada produto. Deverá ser servido um sabor por dia, sendo feito rodízio semanal entre os sabores, sempre optando pelas frutas da safra.	200ml

* Apenas para a refeição, tipo self-service.

5.1.4. As variações do prato principal estão demonstradas na tabela a seguir:

Opcionais

Tipo	Especificação	Corte	Preparações	no preparo
Carne bovina sem osso	Alcatra, patinho e contra filé	Moídos, em cubos, em filé, em iscas	Cozido, frito, à milanesa, grelhado	Massas ou molhos ou vegetais
	Filé e fígado	Em filé	Frito, grelhado	Sem adicionais no preparo
	Coxão mole	Picados	Cozido	Molhos
Carne de frango sem osso	Filé de peito de frango	Desfiados, em cubos, em iscas, em filé	Cozido, frito, à milanesa, grelhado	Massas ou molhos ou vegetais
	Coxa / sobrecoxa	A porção	Assado	Sem adicionais no preparo
Carne de pescados (pescada, merluza, tilápia)	Filé ou posta de peixe	Em filé	Cozido, frito, à milanesa, grelhado	Sem adicionais no preparo
Opção vegetariana	Proteína de soja, legumes variados, lentilha e grão de bico, tofu	Proteína texturizada de soja escura e clara, legumes cortados em cubos ou em fatias	Refogados, assados, ao molho, cozidos	Vegetais

Refeição tipo self-service

5.1.5. As refeições tipo self-service deverão ser expostas em balcões térmicos de aquecimento (calor seco) e refrigeração, tipo “self service”, disponibilizados pela Concessionária.

5.1.6. Os balcões térmicos deverão possuir protetor de saliva e ser em número suficiente para armazenar adequadamente todos os itens do cardápio.

5.1.7. As refeições do tipo self-service deverão ser servidas imediatamente após o seu preparo, através do sistema de pesagem, com no mínimo o seguinte cardápio diário, observando os tipos de preparo apresentadas anteriormente e as variações do prato principal apresentadas a seguir.

5.1.8. O cardápio diário da refeição, tipo self-service, para o almoço está demonstrado na tabela abaixo:

Item da refeição	Quantidade de opções/dia	Observações
Prato principal	6	Pelo menos duas das opções diárias de prato principal devem ser sem adicionais no preparo.
		Pelo menos duas das opções diárias de prato principal devem ser vegetarianas.
		Pelo menos uma vez por semana, uma das opções deve ser filé de peixe.
Feijão	2	-
Arroz	2	-
Guarnição	4	Sendo servidas diariamente: <ul style="list-style-type: none"> • uma opção de macarrão; • uma opção de farofa; • duas opções de tubérculos cozidos ou assados (ou uma opção de tubérculos cozidos e uma opção de purê)
Saladas	4	Sendo duas saladas cruas e duas cozidas
Sobremesa	3	Sendo três opções de frutas, uma vez que o suco não está incluído neste tipo de refeição

5.1.9. No almoço, deverá ser disponibilizada diariamente pelo menos um tipo de farinha funcional, como de linhaça, de gergelim, de quinoa, de amaranto, dentre outras.

5.1.10. No almoço, poderão ser comercializados no ambiente do restaurante: sucos, água mineral com e sem gás, sobremesas etc.

Refeição tipo prato feito para público em geral

5.1.11. As refeições do tipo prato feito para público em geral deverão ser servidas na lanchonete, imediatamente após o seu preparo, composta pelo prato principal (2 porções) e no mínimo 600g dos demais itens da refeição, com no mínimo o seguinte cardápio diário, observando os tipos de preparo e as variações do prato principal anteriormente detalhadas:

Item da refeição	Quantidade de opções/dia	Observações	Quantidade de opções / comensal ¹
Prato principal	2	Pelo menos duas das opções diárias de prato principal devem ser sem adicionais no preparo. Pelo menos duas das opções diárias de prato principal devem ser vegetarianas. Pelo menos uma vez por semana, uma das opções deve ser filé de peixe.	2
Feijão	2	-	1
Arroz e/ou macarrão	2	Caso o comensal opte por consumir as duas opções (arroz e macarrão), o peso total da porção deve ser de aproximadamente 150g. Sendo servidas diariamente:	1
Guarnição	3	<ul style="list-style-type: none"> • uma opção de macarrão; • uma opção de farofa; • duas opções de tubérculos cozidos ou assados (ou uma opção de tubérculos cozidos e uma opção de purê) 	1
Saladas	2	Sendo duas saladas cruas e duas cozidas	2
Sobremesa	2	Sendo três opções de frutas, uma vez que o suco não está incluído neste tipo de refeição	1

¹ Quantidade de porção(ões) a que o comensal tem direito por item da refeição. Por exemplo, diariamente são servidas duas opções de sobremesa (uma fruta e um suco) e o comensal deve optar por uma destas opções, já que para este item da refeição foi estabelecida a quantidade de 1 porção/comensal.

Refeição tipo prato feito para os discentes

5.1.12. As refeições do tipo prato feito para os discentes deverão ser servidas imediatamente após o seu preparo, composta pelo prato principal (1 porção) e no mínimo 500g dos demais itens da refeição, com no mínimo o seguinte cardápio diário, observando os tipos de preparo e as variações do prato principal anteriormente detalhadas:

Item da refeição	Quantidade de opções/dia	Observações	Quantidade de opções / comensal ¹
Prato principal	2	Pelo menos duas das opções diárias de prato principal devem ser sem adicionais no preparo. Pelo menos duas das opções diárias de prato principal devem ser vegetarianas. Pelo menos uma vez por semana, uma das opções deve ser filé de peixe.	1
Feijão	2	-	1
Arroz e/ou macarrão	2	Caso o comensal opte por consumir as duas opções (arroz e macarrão), o peso total da porção deve ser de aproximadamente 150g. Sendo servidas diariamente:	1
		<ul style="list-style-type: none"> • uma opção de macarrão; 	

Guarnição	3	<ul style="list-style-type: none"> • uma opção de farofa; • duas opções de tubérculos cozidos ou assados (ou uma opção de tubérculos cozidos e uma opção de purê) 	2
Saladas	2	Sendo duas saladas cruas e duas cozidas	1
Sobremesa	2	Sendo três opções de frutas, uma vez que o suco não está incluído neste tipo de refeição	1

¹ Quantidade de porção(ões) a que o comensal tem direito por item da refeição. Por exemplo, diariamente são servidas duas opções de sobremesa (uma fruta e um suco) e o comensal deve optar por uma destas opções, já que para este item da refeição foi estabelecida a quantidade de 1 porção/comensal.

5.1.13. Para adquirir este tipo de refeição, o discente deverá comprovar ser aluno do IFRN através de carteira de estudante ou declaração da Diretoria de Ensino ou da respectiva diretoria acadêmica.

5.1.14. Poderão ser servidas como prato principal, no máximo 2 vezes por semana, preparações alternativas que diminuam o custo do cardápio, como: bolinho de carne moída (50g per capita) e linguiça ou hambúrguer de carne e/ou frango (50g per capita).

Local e horário da prestação dos serviços

5.2. Os serviços serão prestados no seguinte endereço: BR 405, KM 154, S/N, Bairro Chico Cajá, Pau dos Ferros/RN, CEP 59900-000

5.3. Os serviços serão prestados no seguinte horário: 6:30h às 21:30h

Rotinas a serem cumpridas

5.4. A execução contratual observará as rotinas [abaixo] / em anexo

Funcionamento da cantina

5.5. Os serviços serão executados de segunda a sexta-feira, ressalvados os dias em que não houver expediente no campus.

5.6. O acesso à cantina é franqueada à comunidade do campus e aos seus visitantes.

5.7. Entende-se por comunidade do campus, o conjunto formado por seus alunos, servidores, estagiários e prestadores de serviço.

5.8. Não temos uma estimativa de clientes da lanchonete/restaurante.

5.9. O atendimento aos clientes será realizado no horário das 06h30min às 21h30min, de forma ininterrupta, de segunda a sexta-feira, e ocasionalmente aos sábados, domingos e feriados, bem como em horários diversos, em comum entendimento entre a Concessionária e a Concedente, quando houver atividades que justifiquem essa necessidade.

5.10. A refeição tipo prato feito deverá ser ofertada no horário das 11h30min às 13h30min.

5.11. A refeição tipo self-service deverá ser ofertada no horário das 11hs às 14hs

5.12. Os lanches deverão ser ofertados no horário das 6h30min às 21h30min.

5.13. Quando houver a necessidade de funcionamento aos sábados, domingos e feriados, bem como em horários diversos, a Concedente deverá ser informada pela Concessionária com antecedência mínima de 03 (três) dias úteis;

5.14. Qualquer alteração no horário de funcionamento ou na forma de fornecimento das refeições deve ser previamente autorizada pelo fiscal do contrato, mediante consulta a Diretoria de Atividades Estudantis e a Diretoria de Administração.

5.15. Durante o período de recesso escolar (férias, recesso, greve ou outro tipo de paralisação das atividades da Instituição), será obrigatório o funcionamento da lanchonete e do restaurante, por período mínimo de 2 (duas) horas, em cada expediente, podendo esta condição ser modificada desde que acordado com a Administração do campus;

5.16. Não será permitida colocação de propagandas comerciais nas paredes ou área concedida para uso da lanchonete e do restaurante.

5.17. É vedado o fornecimento, a qualquer título, de bebida alcoólica de qualquer natureza e cigarros nas dependências da lanchonete ou do restaurante.

5.18. Deverá ser disponibilizada aos clientes a possibilidade de pagamento com cartão de crédito e débito, de pelo menos duas bandeiras distintas, sem acréscimo no valor cobrado;

Preços praticados

5.19. Os preços por item do cardápio mínimo exigido, bem como dos itens ofertados e propostos não poderão ser superiores aos praticados no mercado da cidade onde está localizado o objeto da concessão de uso, no caso, na cidade de Pau dos Ferros/RN.

5.20. A tabela com os preços dos produtos ofertados deverá ser afixada no espaço da lanchonete e do restaurante, de modo a possibilitar a consulta pelos usuários.

5.21. A Concessionária poderá fornecer outros produtos não relacionados no cardápio mínimo.

5.22. Os preços dos produtos ofertados devem ser compatíveis com os praticados no mercado de lanchonetes e restaurantes.

5.23. É resguardado à Administração o direito de solicitar pesquisas, de forma a comprovar o preço praticado e solicitar a redução dos preços, a qualquer época, se for verificada a incompatibilidade com os preços praticados no mercado local, se necessário.

5.24. Os preços dos itens ofertados somente poderão ser reajustados anualmente e em consonância com as disposições contidas no Termo de Referência.

5.25. Os atendimentos especiais de lanches deverão ter seus preços e condições de fornecimento previamente solicitadas e negociadas entre a Direção Geral do campus Pau dos e a Concessionária.

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

Responsabilidade técnica pela execução dos serviços

5.27. O responsável técnico deverá efetuar visitas semanais ao estabelecimento e ao técnico em Nutrição, três vezes por semana, totalizando, no mínimo 18 horas semanais.

5.28. O cardápio do almoço, assinado pelo responsável técnico, deverá ser disponibilizado até o dia 20 do mês anterior, para análise e adequação do fiscal em comum acordo com a Concessionária, contendo os valores de energia, carboidrato, proteína, gorduras totais, gorduras saturadas, gordura trans, fibras, cálcio e sódio. Em caso de eventuais substituições de qualquer item do cardápio, deverá ser feita uma comunicação com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, para a devida aprovação.

5.29. O valor calórico diário dos alimentos incluídos no cardápio deve ser controlado, devendo totalizar algo em torno de 900Kcal (novecentas calorias) para o almoço, seguindo rigorosamente as orientações nutricionais aqui definidas e atendendo ao valor nutritivo fixado pelo Ministério do Trabalho e Emprego (PAT) Portaria Interministerial nº 05/1999 para as atividades leves e intensas.

5.30. Deverão ser incluídos no cardápio alimentos que atendam também aos comensais com necessidades nutricionais específicas, tais como celíacos (intolerância radical ao glúten), diabéticos, hipertensos e intolerantes à lactose.

5.31. Amostras de cada preparação servida no almoço (no mínimo 100g de cada alimento) deverão ser guardadas diariamente, embaladas adequadamente, em sacos de alimentos específicos para análise, com área para descrição de dados, para avaliação microbiológica em laboratório especializado, quando necessária e sem ônus adicional para a CONCEDENTE.

5.32. As amostras deverão ficar guardadas por um período mínimo de 72 horas.

5.33. Conforme a necessidade (em caso de suspeita de surto de Doença Transmitida por Alimento), deverá ser feita análise microbiológica dos seguintes itens:

- Alimentos: 3 (três) tipos in natura e/ou processados;
- Equipamentos e utensílios: no mínimo de 2 (dois) tipos;
- Pessoal: no mínimo de 10% do total de empregados;
- Ambiental: no mínimo 1 (uma) área designada para fornecimento de alimentação;
- Água.

5.34. A Concessionária 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 e refeições servidos.

Empregados

5.35. O pessoal necessário à execução do serviço, objeto da presente concessão, será de exclusiva responsabilidade da Concessionária, observando a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho.

5.36. Deverá ser disponibilizado número de funcionários suficiente, 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.

5.37. Deverão ser mantidos, nos locais de trabalho, somente empregados que tenham a idade permitida por lei para o exercício da atividade, e que gozem de boa saúde física e mental.

5.38. Deverão ser utilizados empregados habilitados, em caso de exigência legal, e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor.

5.39. Os empregados só poderão circular na área de preparação dos alimentos devidamente uniformizados e com toucas e a higiene pessoal adequada e de acordo com a legislação vigente:

5.39.1. Será exigido dos empregados, o uso de uniforme de cor clara e calçados fechados;

5.39.2. Os manipuladores de alimentos não poderão portar anéis, aliança, relógios ou outros adornos que possam acumular sujeira nas mãos ou cair sobre os alimentos;

5.39.3. Não será permitido o uso de “bonés” como proteção para os cabelos, bem como o uso de calças jeans como uniforme.

Manipulação, preparação, a conservação e o fornecimento dos alimentos

5.40. As orientações mínimas para a manipulação, a preparação, a conservação e o fornecimento dos alimentos são:

5.40.1. Obedecer às resoluções RDC ANVISA nº 216/2004 e 218/2005, bem como a NR 6 do Ministério do Trabalho e Emprego, a Portaria nº 1.428/1993 do Ministério da Saúde e a Portaria Interministerial nº 1010/2006 dos Ministérios da Saúde e da Educação.

5.40.2. Preparar os lanches, as refeições e as bebidas (com exceção das industrializadas, a saber: refrigerantes, iogurte, água mineral com e sem gás e água de coco) serão preparados no espaço locado e no dia em que forem fornecidas aos usuários.

5.40.2.1. Não será permitido, no interior da cantina, o preparo de fritura, por imersão ou por chapa, de salgados, tais como: quibe, coxinha, enroladinho, pastel, etc., sendo permitido, porém, que os salgados sejam assados em forno convencional ou de microondas, ou fritos em outro local e mantidos em expositores térmicos.

5.40.2.2. 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 situação alguma os mesmos devem ser reutilizados.

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

5.40.3 Utilizar matéria-prima de qualidade que se enquadrem nos padrões e critérios organolépticos, de higiene e nutricionais abaixo:

5.40.3.1. Produtos de origem animal (como carnes suínas e bovinas, aves, presuntos, queijos, entre outros) devem possuir selo de inspeção sanitária federal (SIF) e identificação do fornecedor e que sejam adquiridos preferencialmente resfriados e não congelados;

5.40.3.2. Feijão deve ser novo tipo 1(um), com umidade até 15% (quinze por cento), cores variadas;

5.40.3.3. Massas com ovos devem ser de primeira qualidade (embalagem íntegra);

5.40.3.4. Folhosos, legumes e verduras devem ser de primeira qualidade (com 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; sem quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica);

5.40.3.5. Frutas devem ser de primeira qualidade, firmes, sem defeitos, bem desenvolvidas, maduras sem apresentar pontos de prévia deterioração;

5.40.3.6. Produtos adquiridos processados de outras empresas devem ser de boa qualidade e transportados de forma que assegure tempo e temperatura adequados, sendo que as empresas fornecedoras devem possuir alvará de funcionamento e registro da vigilância sanitária.

5.40.4. Acondicionar os alimentos em geladeira, balcão refrigerado, freezer e todos os outros ambientes e equipamentos necessários e indispensáveis à prestação dos serviços, conforme abaixo:

Produto	Armazenamento	Faixa de temperatura
Temperatura ambiente	Ambiente	No máximo 26° C
Termolábeis	Refrigerado	Entre 4° C e 10° C
	Congelado	Entre 0° C e -18° C

5.40.5. Lavar os vegetais de forma a retirar as impurezas em água corrente e, após, imergi-las em solução clorada para desinfecção, enxaguando em água corrente.

5.40.6. Poderão ser utilizados produtos como Hipoclor, Sumaveg, Aquatabs ou água sanitária, desde que sejam seguidas as instruções do fabricante.

5.40.7. Utilizar equipamentos, utensílios e recipientes próprios para higienização, conservando-os limpos e em número suficiente, assim como armazená-los em local próprio e exclusivo para essa finalidade.

5.40.8. Utilizar luvas, toucas e máscaras descartáveis na preparação e manipulação dos alimentos.

5.40.9. Utilizar luvas de malha de aço para corte de carnes.

5.40.10. Não utilizar utensílios de madeira (tábuas e colheres) para o preparo dos alimentos.

5.40.11. Lavar as mãos, sempre que necessário, com água e sabão e manter unhas cortadas e sem esmalte.

5.40.12. Utilizar utensílios limpos na manipulação dos alimentos prontos.

5.40.13. Afastar da manipulação dos alimentos funcionários que apresentem manchas, machucados e alergias ou estiverem doentes.

5.40.14. Nunca apoiar as panelas no chão, caixotes, ou latões de lixo (mesmo quando vazias).

5.40.15. Exigir a manutenção e limpeza de toda a estrutura física e equipamentos antes, durante e depois das preparações.

5.40.16. Não reaproveitar alimentos preparados no dia anterior.

5.40.17. Preparar os sucos com polpa ou frutas “in natura”, contemplando a variedade de sabores existentes no mercado e se necessário, utilizar somente água mineral no preparo destes.

5.40.18. Preparar os sanduíches com ingredientes de primeira qualidade, devendo, após o preparo, ser entregues aos usuários devidamente acondicionados em sacos de papel ou plástico apropriados.

5.40.19. Os sanduíches preparados com queijo/presunto deverão conter no mínimo 50g de cada ingrediente (sanduíche de queijo, sanduíche de presunto e misto quente).

5.40.20. Preparar os alimentos utilizando a menor quantidade de sódio e gordura possível, a fim de prevenir as doenças crônico-degenerativas.

5.40.21. Preparar os alimentos dentro do melhor padrão técnico alimentício no que se refere a:

5.40.22. Valor energético e nutricional, o qual deve obedecer ao que é preconizado na Resolução nº 26 de 17 de junho de 2013 do Ministério da Educação/FNDE;

5.40.23. 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 semiprontas ou prontas para o consumo, ou alimentos concentrados (em pó ou desidratados para reconstituição);

5.40.24. Características organolépticas relacionada com a aceitação do alimento, como odor, sabor, cor e textura;

- 5.40.25. Características regionais, respeitando os alimentos e os preparos aos quais a clientela está habituada;
- 5.40.26. Safra dos alimentos, não descuidando do aspecto qualidade.
- 5.40.27. Cozinhar os alimentos até atingir a temperatura interna mínima de 70°C por pelo menos 15 minutos.
- 5.40.28. Não permitir o contato entre os alimentos crus e cozidos.
- 5.40.29. Não permitir que os alimentos cozidos fiquem expostos por tempo prolongado à temperatura ambiente.
- 5.40.30. Armazenar cuidadosamente os alimentos cozidos em condições de calor (em torno ou acima de 60°C) ou de frio (em torno ou abaixo de 5°C).
- 5.40.31. Cumprir o horário de fornecimento das refeições.
- 5.40.32. Identificar os alimentos expostos nos balcões por meio de displays de acrílico com visor duplo, informando a presença de glúten, leite e açúcar nas preparações.

Acondicionamento e descarte de lixo

- 5.41. A Concessionária deverá disponibilizar recipientes para o acondicionamento de lixo seco, orgânico e reciclável no espaço da cantina;
- 5.41.1. O lixo deverá ser acondicionado em lixeiras com tampa acionadas por pedal ou com tampa basculante e providas de sacos plásticos próprios para tal fim, e retirado diariamente de modo a garantir a segurança contra riscos de contaminação durante a remoção;
- 5.42. O lixo seco deverá ser separado do lixo orgânico em sacos coloridos de acordo com o tipo de resíduo;
- 5.43. O descarte do óleo proveniente de fritura deverá ser feito de acordo com a legislação vigente;
- 5.44. A retirada do lixo é de responsabilidade da Concedente, devendo o manuseio do lixo ser seguido da higienização das mãos.

Higienização do ambiente e dos utensílios

- 5.45. A limpeza total da cantina (cozinha, área de atendimento e equipamentos), dos utensílios deverá ser diária, sob a responsabilidade da Concessionária.
- 5.46. A higienização de pratos, bandejas e talheres deverá ser feita através de máquina de lavagem elétrica com detergente neutro.
- 5.46.1. A higienização dos utensílios também poderá ser realizada por imersão em solução sanitizante, caso não seja possível a utilização de máquina de lavagem.
- 5.47. Deverão ser utilizados produtos de limpeza adequados e com poder bactericida, promovendo ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha;
- 5.47.1. Os produtos de limpeza devem ser armazenados em local separado dos alimentos;
- 5.48. A periodicidade de higienização do ambiente e produtos utilizados estão dispostos na tabela abaixo:

Objeto	Frequência	Diluição e tempo
Extrato de suco e liquidificador	Diária	Detergente neutro, hipoclorito de sódio a 0,02% por 20 (vinte) minutos (partes móveis), álcool a 70 GL (partes fixas)
Balcão e pias	Diária	Detergente neutro e álcool a 70 GL
Geladeira e freezer	Mensal	Detergente neutro e álcool a 70 GL
Fornos de micro-ondas e elétrico	Diária	Desincrustante à base de tensoativos, sequestrantes, base alcalinizante e agente anti-redepositante
Recipientes de Inox, plástico, alumínio e vidro	Diária	Hipoclorito de sódio a 0,02%
Armários	Semanal	Hipoclorito de sódio a 0,02%
Caixa de Gordura	Quinzenal	-
Pisos, paredes, mesas, cadeiras, rodapés, porta,		

luminárias, interruptores e tomadas	Semanal	Detergente neutro cloro ativo
Ralos e calhas	Semanal	Detergente ativo cloro ativo
Vidros e esquadrias internas	Semanal	Álcool a 70 GL e limpa vidros
Frutas e Hortaliças	Diária	Agentes doadores de cloro ativo

5.49. Não são permitidos nos procedimentos de higienização do ambiente:

- Varrição a seco nas áreas de manipulação;
- Uso de escovas, esponjas ou similares de metal, lã, palha de aço, madeira, amianto e materiais rugosos e porosos;
- Reaproveitamento de embalagem de produtos de limpeza;
- Uso nas áreas de manipulação dos mesmos utensílios e panos de limpeza utilizados em banheiros e sanitários.

5.50. O provimento, manutenção e lavagem de todas as roupas, panos de prato e de chão serão de responsabilidade da Concessionária e não poderão ser higienizados e passados nas dependências da lanchonete e do restaurante.

Controle de pragas e roedores

5.51. A Concessionária deverá manter um programa periódico de desinsetização e desratização do ambiente utilizado, com frequência de acordo com a necessidade local, e atender a RDC nº 326 de 09 de novembro de 2005 da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária).

5.52. As empresas responsáveis pelo serviço de desinsetização e desratização deverão apresentar alvará de funcionamento expedido pelo Centro de Vigilância Sanitária e comprovar o registro em um dos seguintes conselhos regionais: CREA, CRBio, CRMV, CRF, CRQ, etc.

5.53. As empresas deverão apresentar informações seguras sobre o uso de inseticidas utilizados, especialmente quanto à toxicidade e ao tempo de ausência do local.

5.54. Os responsáveis pela aplicação destes inseticidas deverão usar uniformes e outros equipamentos de segurança, estritamente de acordo com a legislação em vigor.

5.55. A Concessionária ficará responsável pela preparação do local a ser desinsetizado e desratizado, providenciando a retirada de alimentos, utensílios etc.

5.56. Os procedimentos realizados deverão ser registrados e este controle ficará disponível para consulta quando solicitado.

Manutenções e reparos

5.57. Toda manutenção/reparo do espaço físico será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, devendo ser 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, etc.).

5.58. 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 CONCEDENTE.

Materiais a serem disponibilizados

5.59. 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:

5.59.1. Equipamentos e móveis:

- Expositor resfriado pequeno instalado junto ao balcão de atendimento;
- Expositor aquecido pequeno instalado junto ao balcão de atendimento;
- Balcões térmicos de aquecimento (calor seco) e refrigeração, tipo “self service”;
- Fogão industrial com, no mínimo, 4 queimadores;
- Forno elétrico semi-profissional;
- Chapa/Sanduicheira;
- Refrigerador;
- Freezer;
- Refrigerador de bebidas;

- Forno micro-ondas;
- Liquidificador;
- Processador de alimentos;
- Coifa;
- Máquina de café expresso;
- Máquinas para pagamento por meio eletrônico – cartões de crédito e débito;
- Mesas e cadeiras.

5.59.2. Materiais para o funcionamento da cantina:

- Panelas;
- Pegadores em inox;
- Xícaras pequenas e grandes de louça ou vidro com pires;
- Colheres grandes;
- Espátulas;
- Facas;
- Peneiras;
- Talheres em aço (garfos, facas, colheres de sobremesa, colheres de sopa, colheres de café/chá);
- Pratos em louça (fundos, rasos e para sobremesa);
- Panos de prato;
- Pano de chão;
- Materiais para limpeza e higienização;
- Rodos;
- Vassouras;
- Lixeiras grandes com tampa e pedal;
- Sacos de lixo;
- Luvas descartáveis;
- Toucas descartáveis;
- Máscaras descartáveis.

5.59.3. Materiais disponibilizados para os usuários:

- Talheres plásticos para viagem;
- Sachês de sal;
- Sachês de açúcar;
- Sachês de adoçante;
- Sachês de ketchup;
- Sachês de mostarda;
- Sachês de maionese;
- Palitos em embalagens individuais;
- Canudos em embalagens individuais;
- Guardanapos de papel em suportes;
- Palheta plástica para café de no mínimo 11cm;
- Copos descartáveis;
- Embalagens para acondicionamento de lanches e para transporte;
- Embalagem com adoçante líquido (sacarose e stévia).
- Galheteiros, limão e cestas de pão. Estes serão repostos sempre que se fizer necessário.

5.60. Deverá ser mantido estoque suficiente para reposição dos itens comercializados ou disponibilizados, de forma a evitar desabastecimento e reclamação dos usuários.

5.61. Todos os utensílios utilizados pela Concessionária deverão ser de primeira qualidade, seguindo as especificações constantes deste Termo de Referência, podendo à fiscalização do contrato, solicitar, a qualquer momento, a substituição daquele que julgar inadequado.

5.61.1. Quanto aos equipamentos eletroeletrônicos, a concessionária deverá:

5.61.1.1. Utilizar equipamentos refrigeradores e assemelhados com a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE, na classe A, nos termos da Lei 10.295/2001 e Portaria INMETRO n20, de 01/02/2006;

5.61.1.2. Utilizar liquidificadores que possuam selo de ruído, indicativo do respectivo nível de potência sonora, nos termos da Resolução Conama n 20, de 07/12/1994 e da Instrução Normativa MMA n 3, de 07/02/2000;

5.61.1.3. Utilizar Forno de micro-ondas que possua Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE classe A, nos termos da Portaria INMETRO nº 497, de 28/12/2011;

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

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

5.62.1. A circulação média nas instalações do IFRN Campus Pau dos Ferros é de 128 (cento e vinte e oito) entre docentes, servidores técnicos administrativos e estagiários, assim como 950 alunos matriculados nos diversos cursos ofertados, distribuídos nos 3 turnos. No entanto, o IFRN não garante quantidade mínima nem estimada de consumo dos itens a serem ofertados.

5.62.2. Sobre o espaço físico a ser explorado pela contratada, temos as seguintes características:

- Área física de 66,31m²
- 04 (quatro) pias completas
- 05 (cinco) bancadas em granito
- Instalações para aparelhos de ar condicionado (parte elétrica e drenagem)
- Piso em cerâmica

Especificação da garantia do serviço (art. 40, §1º, inciso III, da Lei nº 14.133, de 2021)

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

Procedimentos de transição e finalização do contrato

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

Taxa mensal de utilização (aluguel)

5.65. A taxa mensal a ser paga pela CONTRATADA será no valor de R\$ 917,60 (novecentos e dezessete reais e sessenta centavos).

5.66. O valor mensal a ser pago pela contratada foi obtido com base no valor praticado em 3 campi do IFRN com estrutura e demandas semelhantes, aplicando-se ainda o percentual do IGP-M (FGV) vigente, buscando-se obter um valor condizente com a natureza do objeto e devidamente atualizado, conforme quadro a seguir:

Campi pesquisados	Área (m ²)	Valor mensal (RS) referente apenas ao espaço físico	Valor por metro quadrado (R\$/m ²)	Fonte/Contrato
Campus Mossoró	145,91	R\$ 2.772,29	R\$ 19,00	Contrato nº 078 /2023 PROAD/IFRN
Campus Caicó	129,47	RS 1.423,49	R\$ 10,99	Contrato nº 017 /2022 PROAD/IFRN
Campus Natal-Central	222,24	R\$ 2.580,21	R\$ 11,61	Contrato nº 113 /2020 PROAD/IFRN
(A) Valor médio por m ²			R\$ 13,87	
(B) Área da cantina			66,31 m ²	
(C) Valor proporcional do contrato de vigilância (061/2019)			47,70	
(D) IGP-M acumulado em jun/2023			-5,15%	
VALOR TOTAL {(A x B) + C} x D}			R\$ 917,60	

5.67. O valor da concessão de uso será reajustado anualmente com base no IGP-M (FGV) do mês de aniversário do contrato. Já para os valores dos itens do cardápio base, será utilizado o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA/IBGE).

5.68. Além do valor referente à concessão de uso, será cobrado da contratada a um valor mensal referente ao consumo de energia da área destinada à cantina.

5.69. A mensuração do consumo será feita através de medidor específico instalado pela CONTRATANTE para se obter o quantitativo de quilowatt-hora (kWh) consumido no período de 1 (um) mês. O valor a ser efetivamente pago será obtido a partir do valor verificado através da leitura do medidor de energia (quantidade de kWh) multiplicado pela tarifa vigente cobrada pela concessionária de energia que consta na fatura de energia mensal do IFRN Campus Pau dos Ferros.

5.70. Os valores referentes a concessão de uso deverão ser pagos mensalmente por meio de Guia de Recolhimento da União, até o 10º (décimo) dia útil do mês subsequente ao mês de competência, contado a partir da data de assinatura do contrato, entregando o comprovante autenticado do recolhimento ao fiscal do contrato para conferência.

5.71. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento mensal da concessão, será cobrada uma multa de 2% e os valores devidos deverão ser atualizados financeiramente desde a data prevista no subitem 1.4 até a data do efetivo pagamento, tendo como base o Índice Geral de Preço de Mercado – FGV, mediante a aplicação da seguinte fórmula:

5.72. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento mensal da concessão, será cobrada uma multa de 2% e os valores devidos deverão ser atualizados financeiramente desde a data prevista no subitem 15.1.2 até a data do efetivo pagamento, tendo como base o Índice Geral de Preço de Mercado – FGV, mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$$AF = [(1 + IGPM-FGV/100)N/30 - 1] \times VP$$

Onde:

- IGPM-FGV = Índice Geral de Preço de Mercado - Fundação Getúlio Vargas;
- AF = Atualização Financeira;
- VP = Valor da parcela a ser paga
- N = número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento.

5.73. O pagamento por parte da contratada dar-se-á através de Guia de Recolhimento da União (GRU)

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

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

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

Preposto

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

6.7. A Contratada deverá manter preposto da empresa no local da execução do objeto durante o período

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

Fiscalização

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

Fiscalização Técnica

- 6.10. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);
- 6.11. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);
- 6.12. Identificada qualquer inexactidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);
- 6.13. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV);
- 6.14. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V);
- 6.15. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

Fiscalização Administrativa

- 6.16. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).
- 6.17. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

Gestor do Contrato

- 6.19. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).
- 6.20. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).
- 6.21. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).
- 6.22. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).
- 6.23. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).
- 6.24. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).
- 6.25. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

Obrigações da contratada

- 6.26. Iniciar suas atividades no prazo máximo de trinta dias corridos, a contar da data de assinatura do contrato;
- 6.27. Utilizar a área a ser sublocada, única e exclusivamente, para instalação da cantina/lanchonete, conforme previsto no Inciso III, art. 12 do Decreto n 3.725/01;
- 6.28. Mobiliário o espaço da lanchonete com, no mínimo, os equipamentos, mobiliários e materiais especificados no subitem 5.59. deste Termo de Referência;
- 6.29. Equipar a lanchonete com utensílios novos em quantidade suficiente para a execução dos serviços, bem como produtos e materiais específicos, indispensáveis a limpeza e higienização do espaço sublocado;
- 6.30. 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 os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade especificados neste Termo de Referência e em sua proposta;
- 6.31. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
- 6.32. Manter a área sublocada no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação;
- 6.33. Fornecer diariamente, no mínimo, os produtos especificados no subitem 1.1 deste Termo de Referência, podendo acrescentar outros produtos e/ou suspender os produtos que não tiverem aceitação dos usuários, comunicando oficialmente à fiscalização do contrato;
- 6.34. Apresentar à Contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço;
- 6.35. Substituir, sempre que solicitado pela Contratante, qualquer empregado cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados pela Contratante prejudiciais, inconvenientes, insatisfatórios, ou ainda, incompatíveis com o exercício das funções que lhe foram atribuídas;
- 6.36. Respeitar e fazer cumprir a legislação de segurança e saúde no trabalho e as normas de segurança e proteção do Ministério do Trabalho, fornecendo a seu pessoal equipamento individual de segurança, orientando e fiscalizando o uso, conforme determinações constantes nas normas de segurança, higiene e medicina do trabalho;
- 6.37. Respeitar e fazer cumprir a legislação de proteção ao meio ambiente, previstas nas normas regulamentadoras pertinentes;
- 6.38. Respeitar as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos e os parâmetros estabelecidos na Lei n° 12.305/2010 – Política Nacional de Resíduos sólidos;
- 6.39. Efetuar o recolhimento do produto ou embalagem oriundos da prestação dos serviços, para fins de destinação final ambientalmente adequada, a cargo dos fabricantes, importadores, distribuidores e comerciantes, conforme artigo 33 da Lei n° 12.305, de 2010, artigos 13 a 32 do Decreto n° 7.404, de 2010 e legislação correlata;
- 6.40. Não utilizar na execução dos serviços, de qualquer das substâncias que destroem a Camada de Ozônio – SDO abrangidas pelo Protocolo de Montreal, notadamente CFCs, Halons, CTC e tricloroetano, ou de qualquer produto ou equipamento que as contenha ou delas faça uso, à exceção dos usos essenciais permitidos pelo Protocolo de Montreal, conforme artigo 1º, parágrafo único, do Decreto n° 2.783, de 1998, e artigo 4º da Resolução CONAMA n° 267, de 14/11/2000 e legislação correlata;
- 6.41. Utilizar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
- 6.42. Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto n° 48.138, de 08 de outubro de 2003;
- 6.43. Orientar regularmente seus empregados acerca da adequada metodologia de otimização dos serviços, dando ênfase à economia no emprego de materiais e a racionalização de energia elétrica no uso dos equipamentos;
- 6.44. Efetivar práticas de sustentabilidade ambiental, quando da execução dos serviços, utilizando produtos biodegradáveis, atóxicos, conforme ABNT NBR 15448-1 e 15448-2 economizando energia, gás, água, assim como separar seletivamente os resíduos oriundos da prestação dos serviços;

- 6.45. Realizar a separação dos resíduos recicláveis oriundos da prestação dos serviços em parceria com a Contratante, observados os dispositivos legais e de acordo com o Decreto nº 5.940/06 e IN/MARE nº 6/1995;
- 6.46. Respeitar os parâmetros estabelecidos na Instrução Normativa n 01, de 19 de janeiro de 2010, no que couber;
- 6.47. Instruir os seus empregados, quanto à prevenção de incêndios nas áreas da Contratante;
- 6.48. Observar a Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;
- 6.49. Utilizar equipamentos refrigeradores e assemelhados que minimizem o desperdício de energia de acordo com os parâmetros estabelecidos na Lei 10.295/2001 e Portaria INMETRO n20, de 01/02/2006;
- 6.50. Utilizar liquidificadores que possuam selo de ruído, indicativo do respectivo nível de potência sonora, nos termos da Resolução Conama n 20, de 07/12/1994 e da Instrução Normativa MMA n 3, de 07/02/2000;
- 6.51. Utilizar Forno de micro-ondas que possua Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE, nos termos da Portaria INMETRO nº 497, de 28/12/2011;
- 6.52. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 6.53. Seguir as orientações sobre os princípios subjacentes à responsabilidade social e formas de integrar o comportamento socialmente responsável na organização de acordo com os parâmetros estabelecidos na NBR ISO 26000:2010 da ABNT;
- 6.54. Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de farda e/ou crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;
- 6.55. Cumprir todas as exigências dos órgãos de saúde, inclusive quanto aos exames de saúde de seus empregados;
- 6.56. Não permitir a manipulação de alimentos por funcionários que apresentem feridas, lesões, corte na mãos e braços, bem como aqueles acometidos de gripe/resfriado;
- 6.57. Preparar os alimentos dentro de padrões higiênico-sanitários, de acordo com as normas de manipulação e preparação de alimentos, obedecendo aos parâmetros estabelecidos na Resolução CNNPA nº 33 de 09/11/1977, RDC nº 216 de 15/09/2004 da Anvisa e todas as outras normas vigentes afetas ao assunto;
- 6.58. Apresentar a Contratante, sempre que solicitado, as cópias das carteiras de trabalho de seus empregados, devidamente assinadas, os comprovantes de pagamento de salário e benefícios e do recolhimento dos impostos obrigatórios de acordo com a legislação vigente:
- 6.58.1. O prazo que a Contratada terá para a apresentação dos comprovantes será de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data do recebimento da solicitação da Contratante.
- 6.59. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante;
- 6.60. Atender as solicitações da Contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito neste Termo de Referência;
- 6.61. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;
- 6.62. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a Contratada relatar à Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;
- 6.63. Responsabilizar-se, mensalmente, pelo recolhimento da Taxa Mensal de Utilização via GRU, conforme especificado no item 7 deste Termo de Referência.
- 6.64. Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;

- 6.65. 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;
- 6.66. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993;
- 6.67. Facilitar a fiscalização dos órgãos de Vigilância Sanitária no espaço sublocado, cientificando a Contratante do resultado das inspeções;
- 6.68. Providenciar, junto aos órgãos competentes, as licenças, autorizações de funcionamento e alvarás, para o exercício de suas atividades;
- 6.69. Manter preposto disponível, aceito pela Administração, para representá-la na execução do contrato;
- 6.70. Manter quantidade suficiente de troco para atender prontamente aos usuários, não sendo permitida a emissão de vale-troco;
- 6.71. Prestar todos os esclarecimentos solicitados pela fiscalização do contrato no que diz respeito ao cumprimento do objeto contratado;
- 6.72. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 6.73. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

- 7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no Anexo II.
- 7.1.1. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:
- 7.1.1.1. não produzir os resultados acordados,
- 7.1.1.2. deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou
- 7.1.1.3. deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.
- 7.2. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

Do recebimento

- 7.4. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 10 (dez) dias, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo. (Art. 140, I, a, da Lei nº 14.133, de 2021 e Arts. 22, X e 23, X do Decreto nº 11.246, de 2022).
- 7.5. O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.
- 7.6. O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico. (Art. 22, X, Decreto nº 11.246, de 2022).
- 7.7. O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo. (Art. 23, X, Decreto nº 11.246, de 2022).
- 7.8. O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.

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

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

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

7.9.3. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório. (Art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14133, de 2021)

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

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

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

7.11. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 5 (cinco) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

7.11.1. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento (art. 21, VIII, Decreto nº 11.246, de 2022).

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

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

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

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

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

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

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

Liquidação

7.15. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §2º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

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

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

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

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

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

7.20. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

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

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

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

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

Prazo de pagamento

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

7.26. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IGP-M (FGV) de correção monetária.

Forma de pagamento

7.27. O pagamento do valor da taxa mensal de utilização (aluguel) será realizado através de Guia de Recolhimento da União (GRU).

Cessão de crédito

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

7.28.1. As cessões de crédito não fiduciárias dependerão de prévia aprovação do contratante.

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

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

7.31. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração. (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 53, DE 8 DE JULHO DE 2020 e Anexos)

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

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

Regime de execução

8.2. O regime de execução do contrato será EMPREITADA POR PREÇO UNITÁRIO (ALUGUEL MENSAL).

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

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

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

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

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

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

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

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

- 8.11. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.
- 8.12. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva. Habilitação fiscal, social e trabalhista
- 8.13. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 8.14. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- 8.15. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 8.16. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- 8.17. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual ou Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 8.18. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual ou Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 8.19. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual ou Municipal relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- 8.20. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.
- 8.21. O licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentar Alvará/Licença de funcionamento expedido pelo órgão competente

Qualificação Econômico-Financeira

- 8.22. certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;
- 8.23. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);
- 8.24. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando:
- 8.24.1. índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);
- 8.24.2. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura; e
- 8.24.3. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.
- 8.24.4. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.
- 8.25. Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital mínimo de 5% do valor total estimado da contratação.

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

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

Qualificação Técnica

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

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

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

8.30.1. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

8.30.2. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa licitante.

8.30.3. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

8.31. Registro ou inscrição da empresa licitante no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) competente da região a que estiver vinculada, conforme art. 15, parágrafo único c/c art. 18, da Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978 e Decreto nº 84.444 de 30 de janeiro de 1980.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8.34.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d)

editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação; e

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

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O preço estimado total do cardápio base da cantina é de R\$ 216,26 (duzentos e dezesseis reais e vinte e seis centavos), conforme custos unitários apostos na tabela do item 1.1.

10. 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](#).

KAIZZER RONNO LEITE LIMA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 22/12/2023 às 16:44:37.

Lista de Anexos

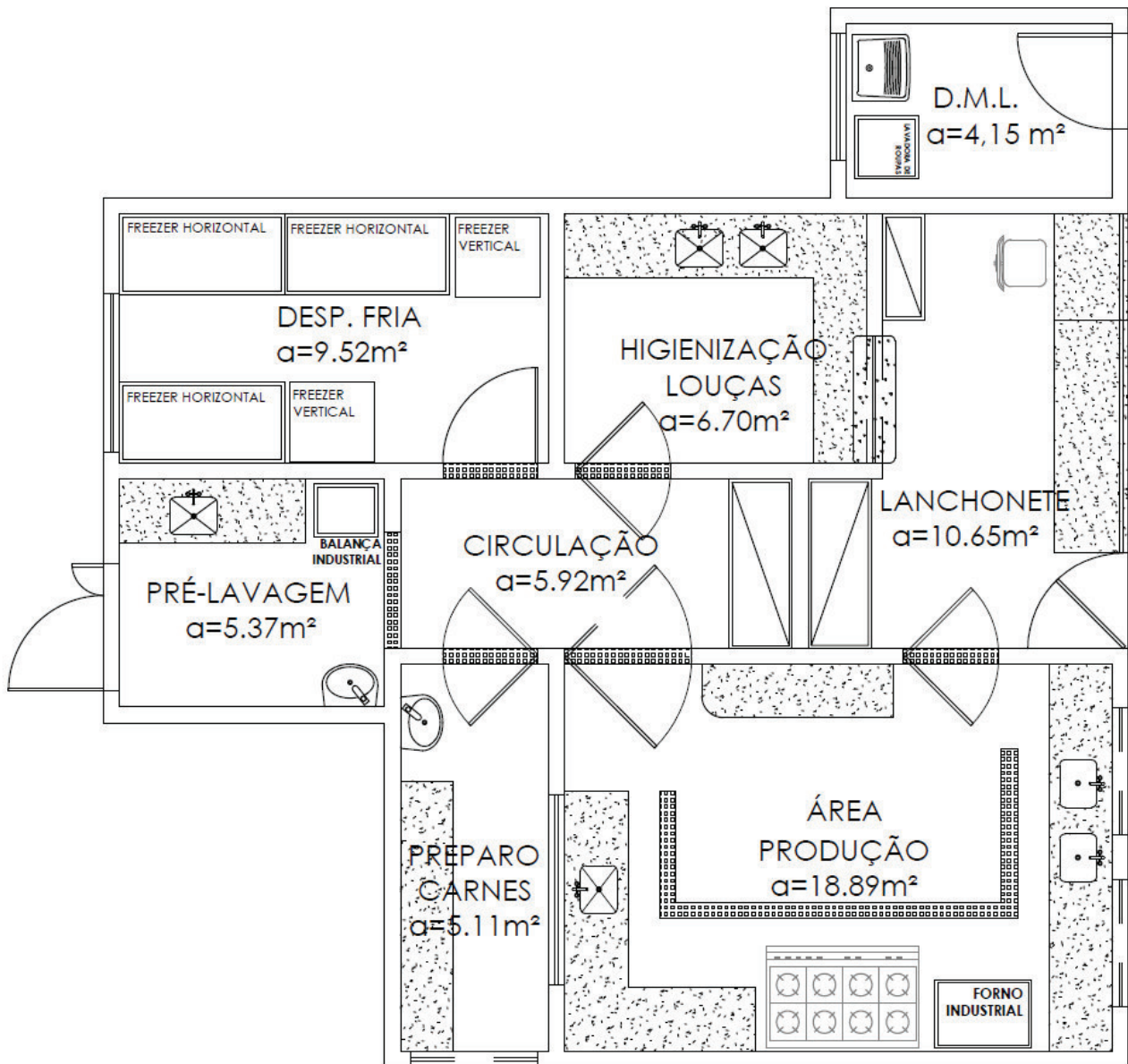
Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - Anexo I - Layout da área destinada à cantina.pdf (389.79 KB)
- Anexo II - Anexo II - Pesquisa de satisfação.pdf (51.8 KB)
- Anexo III - Anexo III - Check list limpeza.pdf (63.24 KB)

**Anexo I - Anexo I - Layout da área destinada à cantina.
pdf**

ANEXO I

Layout da área destinada à cantina/lancheonete



Anexo II - Anexo II - Pesquisa de satisfação.pdf

Qualidade dos produtos					
1	2	3	4	5	Não sei responder
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Temperatura das bebidas					
1	2	3	4	5	Não sei responder
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Atendimento dispensado pelos funcionários					
1	2	3	4	5	Não sei responder
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Variedade dos produtos					
1	2	3	4	5	Não sei responder
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

• Se desejar, faça comentários ou sugestões adicionais

Anexo III - Anexo III - Check list limpeza.pdf

ANEXO III

CHECK LIST PARA VERIFICAÇÃO DE HIGIENE PESSOAL, ARMAZENAMENTO, PREPARO DOS ALIMENTOS, INSTALAÇÕES E ETC.

INSTALAÇÕES	S	N	NA
Ausência de focos de insalubridade (imediações, local e dependências);			
Ausência de objetos em desuso e animais domésticos;			
Acesso controlado, não comum a outros usos;			
Organização do local projetada de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos, de forma a facilitar a manutenção e limpeza;			
Piso			
Em bom estado de conservação, livres de rachaduras, trincas ou outros que possibilite a contaminação dos alimentos.			
Parede			
Em bom estado de conservação, livres de rachaduras, trincas ou outros que possibilite a contaminação dos alimentos.			
Teto			
Em bom estado de conservação, livres de rachaduras, trincas ou outros que possibilite a contaminação dos alimentos.			
Iluminação			
Iluminação adequada, sem zona de sombras ou contrastes excessivos;			
Luminárias localizadas sobre a área de produção dos alimentos estão protegidas contra explosão ou queda acidental.			
Água			
Água potável originada de: rede pública tratada, poço raso ou poço profundo tratados.			
Instalações sanitárias			
Instalações sanitárias e vestiários sem comunicação direta com área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios;			
Em bom estado de conservação, organização e higienização;			
São dotadas de lavatórios, com acessórios para higienização das mãos (sabonete líquido anti-séptico ou sabonete líquido e produto anti-séptico e toalhas de papel não reciclado);			
Caixa de gordura em bom estado de conservação e funcionamento, ralo sinfonado e tampa giratória;			
Possuem lixeiras dotadas de saco plástico e tampa com acionamento automático (sem contato manual).			
EQUIPAMENTOS	S	N	NA
Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios			
Possui local adequado e protegido para o depósito de material de limpeza;			
Os utensílios utilizados na higienização das instalações são distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.			
CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS	S	N	NA
Edificação, instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios livres da presença ou indício da presença de vetores e pragas urbanas (insetos, roedores, etc.);			
MANEJO DE RESÍDUOS	S	N	NA
Recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;			
Recipientes destinados a Coleta Seletiva (Papel e Plástico) identificados e íntegros;			
Recipientes dotados de tampa e acionadas sem contato manual;			
São estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento de alimentos.			
MANIPULADORES	S	N	NA
Usando uniforme de trabalho completo de cor clara, em bom estado e limpo;			
Possui cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios;			
Cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para este fim, sem barba ou bigode, unhas curtas e sem esmalte ou base, sem adornos e sem maquiagem.			
O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos possui curso de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas: a) Contaminantes alimentares; b) Doenças transmitidas por alimentos; c) Manipulação higiênica dos alimentos; d) Boas Práticas.			
MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS	S	N	NA
As matérias primas, ingredientes e embalagens são armazenadas em local limpo e organizado de forma a garantir proteção contra contaminação;			
As matérias primas e ingredientes obedecem, para sua utilização o prazo de validade;			
As matérias primas, ingredientes e embalagens são armazenados sobre palletes, estrados ou prateleiras com altura mínima de 30 cm do piso e no mínimo 40 cm afastados das paredes.			

PREPARAÇÃO DO ALIMENTO	S	N	NA
As matérias primas e ingredientes que não são utilizadas em sua tonalidade são adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original;			
O óleo e gordura utilizados são substituídos quando estão com aroma e sabor alterados e formação intensa de espuma e fumaça;			
A temperatura dos equipamentos de frios (geladeiras, freezers, etc.) são regularmente monitoradas;			

ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DO ALIMENTO PREPARADO	S	N	NA
Os alimentos preparados e mantidos na área de armazenamento estão protegidos contra contaminação e identificados com, no mínimo, a designação do produto, data de preparo e o prazo de validade.			

EXPOSIÇÃO AO CONSUMO DO ALIMENTO PREPARADO	S	N	NA
A área de exposição do alimento preparado e de consumação são mantidos organizados e em condições higiênico-sanitárias adequadas;			
Os manipuladores usam utensílios ou luvas descartáveis;			
Os utensílios como pratos, copos e talheres são descartáveis ou quando não são descartáveis são devidamente higienizados e armazenados em local protegido;			
A área reservada para as atividades de recebimento de dinheiro, cartões e outros tipos de pagamento de despesas são reservadas e os funcionários responsáveis por esta atividade não manipulam alimentos.			

PRODUTOS ALIMENTÍCIOS	S	N	NA
Respeita a proibição de venda de sucos artificiais, salgados industrializados, salgados fritos e salgadinhos de milho;			
Vende refrigerante apenas em lata;			

OBSERVAÇÕES:

PAU DOS FERROS/RN, ____ / ____ / ____

CONTRATANTE

CONTRATADA

Documento Digitalizado Público

Termo de Referência - Modelo COMPRASNET (Concessão de uso da área destinada à cantina do IFRN Campus Pau dos Ferros) - Após ajustes

Assunto: Termo de Referência - Modelo COMPRASNET (Concessão de uso da área destinada à cantina do IFRN Campus Pau dos Ferros) - Após ajustes
Assinado por: Kaizzer Ronno
Tipo do Documento: Aprovação do Termo de Referência
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- **Kaizzer Ronno Leite Lima, ADMINISTRADOR**, em 22/12/2023 16:46:11.

Este documento foi armazenado no SUAP em 22/12/2023. 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: 1652527

Código de Autenticação: ab88853bc8



Estudo Técnico Preliminar 20/2023

1. Informações Básicas

Número do processo: 23093.000710.2023-48

2. Descrição da necessidade

A contratação em questão se justifica pela demanda do IFRN Campus Pau dos Ferros por estabelecimento comercial de venda de alimentação (lanchonete/restaurante) apta a suprir as necessidades da comunidade acadêmica em relação à alimentação, uma vez que há precariedade de estabelecimentos comerciais próximos ao Campus, limitando o acesso àqueles que não possuem veículo próprio a estabelecimentos que comercializem refeições e lanches de qualidade.

Considerando que o campus funciona nos três turnos e em alguns cursos, alguns alunos eventualmente podem exercer atividades em período integral, torna-se relevante a necessidade de fornecer aos três segmentos que formam a comunidade acadêmica (docentes, discentes e servidores técnico-administrativos), a possibilidade de se alimentarem adequadamente, garantindo o bem-estar dos mesmos.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
COAES/PF	Cassio Clayton Martins Andrade

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

O contrato oriundo do certame será de natureza continuada e terá vigência de 12 (doze) meses, prorrogáveis até o limite de 10 (dez) anos, conforme Art. 107 da Lei nº 14.133/21.

A contratada deverá observar no que tange aos Contratos Administrativos, à contratação de serviços de apoio administrativo, à outorga de uso de imóveis da Administração, os seguintes diplomas legais:

- A Lei nº 8.245/1991, que dispõe sobre as locações dos imóveis urbanos e os procedimentos a elas pertinentes;
- A Lei nº 8.078/1990, que dispõe sobre a proteção do consumidor;
- A Portaria MS/GM nº 1428/1993, que aprova "Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos", as "Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos" e o "Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ's) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos";
- A Portaria nº 326/1997, da Secretaria de Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde, que aprova Regulamento Técnico de Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos;
- A Resolução RDC ANVISA nº 275/2002, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação de Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos;
- A Resolução RDC ANVISA nº 216/2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviço;
- A Resolução RDC ANVISA nº 218/2005, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênicos Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais;
- A Portaria Interministerial nº 1.010/2006, que institui as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de Educação Infantil, Fundamental e Nível Médio das Redes Públicas e Privadas, em âmbito nacional;
- A Portaria SES-RS nº 78/2009, aprova a lista de verificação em Boas Práticas para serviços de a capacitação em Boas Práticas para serviços de alimentação e dá outras providências;
- A Portaria SES prevenir a disseminação do vírus H1N1 na área de exposição de alimentos preparados em serviços de alimentação;

- Decreto nº 8.553/2015, que institui o Pacto Nacional para Alimentação Saudável;
- A Portaria Normativa nº 07/2016, da Secretaria de Gestão de Pessoas e Relações do Trabalho no Serviço Público, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão, que Institui as diretrizes de promoção da alimentação adequada e saudável nos ambientes trabalho; e
- No que couber, as normas do INMETRO relativas aos serviços de industrialização e preparação de alimentos.

A empresa vencedora deverá fornecer o cardápio mínimo exigido no termo de referência e poderá disponibilizar outros produtos não mencionados no cardápio realizado pelo IFRN, desde que estejam de acordo com a legislação vigente e com os preços atuais de mercado.

O licitante deverá apresentar junto aos demais documentos de habilitação a declaração de visita técnica realizada para conhecimento local de execução dos serviços.

A CONCESSIONÁRIA deverá apoiar a unidade escolar na difusão da prática de consumo por alimentações saudáveis, em observação às diretrizes da Portaria Interministerial, nº 1010/06, de 08/05/2006, do Ministério da Saúde - MS e Ministério da Educação – MEC.

CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

De acordo com o Art. 4º do Decreto nº 7.746 de 5 de junho de 2012, são considerados critérios e práticas sustentáveis a serem observados na aquisição de bens e contratação de serviços e obras, entre outras: (Redação dada pelo Decreto nº 9.178, de 2017)

- baixo impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água; (Redação dada pelo Decreto nº 9.178, de 2017)
- preferência para materiais, tecnologias e matérias primas de origem local;
- maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;
- maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;
- maior vida útil e menor custo de manutenção do bem e da obra;
- uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais; (Redação dada pelo Decreto nº 9.178, de 2017)
- origem sustentável dos recursos naturais utilizados nos bens, nos serviços e nas obras; e (Redação dada pelo Decreto nº 9.178, de 2017)
- utilização de produtos florestais madeireiros e não madeireiros originários de manejo florestal sustentável ou de reflorestamento. (Incluído pelo Decreto nº 9.178, de 2017)

Além destes, conforme Instrução Normativa nº 01 de 19 de janeiro de 2010, em seu Art. 6º, as empresas contratadas adotarão as seguintes práticas de sustentabilidade na execução dos serviços, quando couber:

- uso produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
- adoção de medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003;
- Observância da Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;
- fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;
- Realização de 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;
- separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos da IN/MARE nº 6, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006;
- respeito às Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos; e
- previsão da destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999

Na presente contratação não será utilizado o catálogo eletrônico de padronização pois a instituição ainda não implementou seu uso nos processos.

5. Levantamento de Mercado

Em apreciação sobre objeto similar ao desta demanda, o Tribunal de Contas da União (TCU), em parecer acolhido em parte pelo Ministro Relator no Acórdão nº 1443/2006 - Plenário, dispôs que:

2.11 Pelo exposto, podemos concluir que a modalidade de outorga aplicável a restaurantes e lanchonetes é 'concessão administrativa de uso de bem público', ato bilateral, de natureza contratual, pelo qual a Administração Pública 'atribui a utilização exclusiva de um bem de seu domínio ao particular, para que o explore segundo sua destinação específica', devendo ser precedida de licitação, conforme entendimento deste Tribunal, proferido na Decisão n.º 585/97-TCU Plenário. "

E a concessão de uso, tradicionalmente precedida de licitação na modalidade de concorrência, também pode ser (e é até recomendável que o seja), precedida de pregão (inclusive o eletrônico). Assim já se posicionou o TCU no Acórdão nº 2050/2014, proferido nos autos da TC nº 012.613/2013-4:

- a) É recomendável a utilização de pregão eletrônico para a concessão remunerada de uso de bens públicos.
- b) Ainda na Auditoria Operacional realizada na Ceagesp, foi discutida a possibilidade de se utilizar o pregão para a concessão remunerada de uso de bens públicos. Nesse aspecto, o relator mencionou que, nos autos da representação objeto do TC 011.355/2010-7, o TCU se deparara com situação análoga ao examinar a concessão de áreas comerciais em aeroportos, em que a Infraero havia adotado o pregão como modalidade licitatória. Na ocasião, fora acolhida a tese que, diante do escasso disciplinamento sobre ajustes que geram receitas para a Administração Pública, a analogia com a legislação para a aquisição de bens e serviços poderia ser aplicada. Assim, nos termos do voto condutor do Acórdão 2.844/2010 - Plenário, a "adoção do critério de julgamento pela maior oferta, em lances sucessivos, nada mais é que a adequada aplicação da lei ao caso concreto, ajustando-a à natureza do objeto do certame, restando assegurada a escolha da proposta mais vantajosa que, conjuntamente com a isonomia de todos os interessados, constituem as finalidades primeiras de todo procedimento licitatório". O posicionamento do Tribunal, anunciado no sumário do citado acórdão, firmara-se no sentido de ser "plenamente legal a utilização da modalidade pregão para licitação destinada à outorga de concessões de uso de áreas comerciais em aeroportos". Como ressalva naquela oportunidade, houvera o registro de que a Infraero deveria "evoluir dos pregões presenciais, para a modalidade totalmente eletrônica, que dispensa a participação física e o contato entre os interessados", a fim de concretizar os imperativos constitucionais da isonomia e da melhor proposta para a Administração. Do que expôs a relatoria, o Tribunal recomendou à Ceagesp que utilize a modalidade pregão eletrônico nas futuras licitações para concessão remunerada de uso de áreas de comercialização do Estação de Terminal de São Paulo. Acórdão 2050/2014-Plenário, TC 012.613/2013-4, relator Ministro Walton Alencar Rodrigues, 6.8.2014.

Portanto, no que interessa à presente análise, o Parecer nº 03/2016/CPLC/DEPCONS/PGF/ AGU firmou os seguintes entendimentos:

- a) Nos IFES, a outorga de uso para restaurantes, lanchonetes e serviços similares, deve ser onerosa; e
- b) Além disso, o ente deve realizar um dos procedimentos de disputa previstos em lei, sendo recomendável o uso do Pregão Eletrônico, a fim de atender aos recentes precedentes do TCU.

Já o Parecer-Plenário nº 01/2016/CNU-DECOR-CGU/ AGU (22/06/2016), se ocupou de analisar o cabimento da modalidade do Pregão (preferencialmente eletrônico) nas "cessões de uso" de imóveis da União. A conclusão do referido opinativo foi a seguinte:

70. Portanto, dos argumentos assinalados ressaltamos que, na cessão de uso de imóvel administrado pela União, para fins de prestação de serviços de apoio, estes constituem o verdadeiro objeto contratual, ao passo que a cessão é apenas elemento, acessório e necessário, por intermédio do qual será alcançada a consecução do objetivo principal, que é a prestação de serviços que supram as necessidades dos seus servidores e administrados. Com efeito, para a consecução do objeto em exame, é obrigatória a utilização do pregão, preferencialmente na forma eletrônica, com fulcro no art. 4º do Decreto nº 5.450/05. Caso constatada a inviabilidade da forma eletrônica, deverá ser utilizada, excepcionalmente, a forma presencial, desde que por ato fundamentado em justificativas concretas e detalhadas, rigidamente sindicáveis pelos órgãos de controle competentes. Como consequência, são incabíveis as demais modalidades licitatórias convencionais, previstas na Lei nº 8.666/93.

71. Ademais, as receitas atinentes à cessão de uso de imóvel deverão ser prefixadas nos editais e, além disso, o Poder Público não poderá arcar com despesas (v.g. água, luz, telefone, internet, entre outras) em benefício do prestador de serviços, sendo imperiosa a prévia desvinculação, a fim de possibilitar a aferição autônoma dos gastos. No entanto, por

ato administrativo fundamentado e em situações de justificada inviabilidade da imediata individualização, observado o disposto no Acórdão 187/2008 TCU Plenário a respeito do reembolso das despesas, deverá ser realizado estudo técnico específico a respeito de gastos decorrentes da utilização do bem.

72. Cumpre salientar, ainda, que o contratado deve cumprir as disposições normativas, no que couber, da Lei do Inquilinato (Lei nº 8.245/91), além do Decreto nº 5.940/2006, que institui a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da administração pública federal direta e indireta, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis.

73. Destarte, sugere-se a parcial superação do entendimento firmado no Parecer nº 117/2010/DECOR/CGU/AGU, que entendeu adequadas as modalidades tradicionais (v.g. convite, tomada de preços) para fins de prestação de serviços de apoio que englobem cessões de uso de imóveis administrados pela União. Por conseguinte, resta patente a necessidade de atualização do Manual de Licitações e Contratações Administrativas da Consultoria-Geral da União.

74. Além da ciência de todas as unidades consultivas, é imperioso que o Tribunal de Contas da União e a Secretaria de Gestão do Ministério do Planejamento Orçamento e Gestão sejam informados, para fins de conhecimento acerca da evolução do entendimento no seio da Consultoria-Geral da União. Há que se dar ciência, adicionalmente, à Secretaria do Patrimônio da União para as providências de sua alçada, vez que a tese firmada tangencia a temática das avaliações imobiliárias.

Assim, interpretando o texto supra, podemos concluir que:

- a) Quando há uma outorga de uso de imóvel para serviços como os de lanchonete, restaurantes ou similares, o objeto principal do ajuste não é a "cessão" em si, mas sim a prestação do serviço comum. Sendo assim, é, esta outorga, um fato acessório em relação ao objeto principal do contrato, que seria o fornecimento do produto (p. Ex.: refeições);
- b) O proveito econômico obtido com a outorga (receita) deve estar fixada em edital, bem como que as despesas necessárias ao uso do bem (água, luz, Internet, telefone, etc.) devem ser arcadas pelo particular;
- c) Para o procedimento, "é obrigatória a utilização do pregão, preferencialmente na forma eletrônica, com fulcro no art. 4º do Decreto nº 5.450/05. Caso constatada a inviabilidade da forma eletrônica, deverá ser utilizada, excepcionalmente, a forma presencial, desde que por ato fundamentado em justificativas concretas e detalhadas, rigidamente sindicáveis pelos órgãos de controle competentes. Como consequência, são incabíveis as demais modalidades licitatórias convencionais, previstas na Lei nº 8.666/93".

Analisando os pontos de interseção entre o Parecer nº 03/2016 /CPLC/ DEPCONS/PGF/AGU e do novel Parecer-Plenário nº 01 /2016/CNUDECOR-CGU/ AGU (22/06/2016), verificamos que não há incompatibilidade entre ambos. Em se tratando da outorga de uso de imóvel para fins de prestação de serviços de apoio (ex.: por exemplo, para uso de restaurantes, lanchonetes ou similares), quando há necessidade da administração de disponibilizar o serviço aos seus servidores ou visitantes (interesse público), faz sentido que se considere como objeto do contrato a própria prestação do serviço comum, sendo irrelevante que seja ela remunerada pela administração ou pelo usuário, através de preço predefinido.

Neste caso, a ocupação do espaço seria apenas um aspecto do ajuste, na verdade uma necessidade do contratado. Sem ocupar o imóvel público, o contratado não poderá fornecer o produto/serviço ao público destinado.

Parece não haver qualquer óbice, inclusive, em se fixar em edital que o prestador possa oferecer os serviços/produtos também ao público em geral (visitantes, público externo etc.). Tal situação torna a contratação mais vantajosa e tende a atrair mais participantes para a disputa.

Assim, independentemente de estar atendendo à necessidade do ente público, respeitadas as especificidades de cada órgão ou autarquia, o prestador poderá exercer atividade econômica no local e ter mais lucro, o que pode favorecer a administração a obter maiores descontos no preço, dado o aumento no volume de vendas.

E também pela possibilidade de exercer atividade econômica no local (além do atendimento da necessidade do ente), é imprescindível que a administração seja remunerada pelo uso do espaço. Especialmente nas hipóteses em que se adota o menor valor do produto/serviço como critério de julgamento na licitação, deve ser definido um valor de mercado para a utilização do bem imóvel, previamente definido em edital, a fim de que os concorrentes possam compor a proposta de preço levando em consideração este custo.

Pelo mesmo motivo, as despesas com água, luz, Internet, telefone etc., devem também ser arcadas pelo particular, já que não há como mensurar qual percentual destas despesas refere-se ao fornecimento aos servidores ou ao público em geral.

Corroboramos, pois, com o entendimento do Parecer-Plenário nº 01 /2016/CNU-DECORCGU/ AGU (22/06/2016) quanto ao uso obrigatório do Pregão (preferencialmente, Eletrônico) quando o objeto principal for a prestação dos serviços em si.

No entanto, quando o objeto não for necessariamente pautado pelo interesse da administração em disponibilizar serviço ao público, mas sim o de realizar a própria outorga, seja para obter receita, seja para dar finalidade a bem desafetado, esta não deve se realizar sob a forma do Pregão, seja Presencial ou Eletrônico, tendo em vista não se tratar, o objeto principal, de uma prestação de serviços, mas sim de uma outorga de uso.

É que nem sempre, e até mesmo nos casos de outorgas de uso para restaurantes e lanchonetes, o objetivo que se busca é o atendimento de um interesse público através do fornecimento de serviços/produtos. Não raras vezes, um ente pode ter um espaço desafetado aos seus interesses institucionais e querer outorgar o uso deste bem para obter receita. Neste caso, não há que se falar em prestação de serviço e tampouco na possibilidade de se realizar um Pregão para a consecução da outorga. Esta deve ocorrer pela modalidade legal admitida para o caso, a depender do tipo do bem e do tipo da outorga (se autorização, permissão, concessão, cessão de uso etc.)

6. Descrição da solução como um todo

A solução escolhida para a demanda em questão é a concessão onerosa de uso da área destinada à cantina do IFRN Campus Pau dos Ferros para exploração de atividade comercial, através da realização de procedimento licitatório na modalidade pregão eletrônico.

A metodologia de apuração dos valores a serem pagos pela contratada é por metro quadrado, modelo já difundido e utilizado por vários campi do IFRN e outros órgãos.

Já o critério de seleção será o menor preço ofertado sobre o cardápio base, considerado a sua adjudicação por grupo de itens.

Após este estudo preliminar, deve ser elaborado o Mapa de Riscos da contratação, de maneira a ponderar e mitigar os riscos implícitos no objeto pleiteado tanto na fase de planejamento quanto na fase de gestão do contrato, Termo de Referência e Edital juntamente com seus respectivos anexos facilitando a visualização por parte dos licitantes interessados das obrigações implícitas na participação do certame.

Após realizada a licitação, faz-se necessário a formalização de contrato administrativo entre as partes.

Vale ressaltar mais uma vez que a contratação pretendida está fundamentada na lei 8.987/95 (Lei de Concessões e Permissões) e suas alterações e subsidiariamente a Lei de licitações e contratos (Lei nº 14.133/21).

Os itens referentes a este processo de contratação NÃO são enquadrados como sendo itens de luxo.

As condições de pagamento devem ser similares às condições de mercado

Na presente contratação não será utilizado o catálogo eletrônico de padronização pois a instituição ainda não implementou seu uso nos processos.

Funcionamento da cantina

Os serviços serão executados de segunda a sexta-feira, ressalvados os dias em que não houver expediente no campus.

O acesso à cantina é franqueada à comunidade do campus e aos seus visitantes.

Entende-se por comunidade do campus, o conjunto formado por seus alunos, servidores, estagiários e prestadores de serviço.

Não temos uma estimativa de clientes da lanchonete/restaurante.

O atendimento aos clientes será realizado no horário das 06h30min às 21h30min, de forma ininterrupta, de segunda a sexta-feira, e ocasionalmente aos sábados, domingos e feriados, bem como em horários diversos, em comum entendimento entre a Concessionária e a Concedente, quando houver atividades que justifiquem essa necessidade.

A refeição tipo prato feito deverá ser ofertada no horário das 11h30min às 13h30min.

A refeição tipo self-service deverá ser ofertada no horário das 11hs às 14hs

Os lanches deverão ser ofertados no horário das 6h30min às 21h30min.

Quando houver a necessidade de funcionamento aos sábados, domingos e feriados, bem como em horários diversos, a Concedente deverá ser informada pela Concessionária com antecedência mínima de 03 (três) dias úteis;

Qualquer alteração no horário de funcionamento ou na forma de fornecimento das refeições deve ser previamente autorizada pelo fiscal do contrato, mediante consulta a Diretoria de Atividades Estudantis e a Diretoria de Administração.

Durante o período de recesso escolar (férias, recesso, greve ou outro tipo de paralisação das atividades da Instituição), será obrigatório o funcionamento da lanchonete e do restaurante, por período mínimo de 2 (duas) horas, em cada expediente, podendo esta condição ser modificada desde que acordado com a Administração do campus;

Não será permitida colocação de propagandas comerciais nas paredes ou área concedida para uso da lanchonete e do restaurante.

É vedado o fornecimento, a qualquer título, de bebida alcoólica de qualquer natureza e cigarros nas dependências da lanchonete ou do restaurante.

Deverá ser disponibilizada aos clientes a possibilidade de pagamento com cartão de crédito e débito, de pelo menos duas bandeiras distintas, sem acréscimo no valor cobrado;

Preços praticados

Os preços por item do cardápio mínimo exigido, bem como dos itens ofertados e propostos não poderão ser superiores aos praticados no mercado da cidade onde está localizado o objeto da concessão de uso, no caso, na cidade de Pau dos Ferros/RN.

A tabela com os preços dos produtos ofertados deverá ser afixada no espaço da lanchonete e do restaurante, de modo a possibilitar a consulta pelos usuários.

A Concessionária poderá fornecer outros produtos não relacionados no cardápio mínimo.

Os preços dos produtos ofertados devem ser compatíveis com os praticados no mercado de lanchonetes e restaurantes.

É resguardado à Administração o direito de solicitar pesquisas, de forma a comprovar o preço praticado e solicitar a redução dos preços, a qualquer época, se for verificada a incompatibilidade com os preços praticados no mercado local, se necessário.

Os preços dos itens ofertados somente poderão ser reajustados anualmente e em consonância com as disposições contidas no Termo de Referência.

Os atendimentos especiais de lanches deverão ter seus preços e condições de fornecimento previamente solicitadas e negociadas entre a Direção Geral do campus Natal-Central e a Concessionária.

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

Equipamentos, materiais e insumos

A Concessionária deverá disponibilizar para o funcionamento da cantina, no mínimo, os equipamentos e móveis listados abaixo:

- Expositor resfriado pequeno instalado junto ao balcão de atendimento;
- Expositor aquecido pequeno instalado junto ao balcão de atendimento;
- Balcões térmicos de aquecimento (calor seco) e refrigeração, tipo “self service”;
- Fogão industrial com, no mínimo, 4 queimadores;
- Forno elétrico semi-profissional;
- Chapa/Sanduicheira;
- Refrigerador;
- Freezer;
- Refrigerador de bebidas;
- Forno micro-ondas;
- Liquidificador;
- Processador de alimentos;
- Coifa;
- Máquina de café expresso;
- Máquinas para pagamento por meio eletrônico – cartões de crédito e débito;
- Mesas e cadeiras.

A Concessionária deverá disponibilizar para o funcionamento da cantina, no mínimo os materiais listados abaixo:

- Panelas;
- Pegadores em inox;
- Xícaras pequenas e grandes de louça ou vidro com pires;
- Colheres grandes;

- Espátulas;
- Facas;
- Peneiras;
- Talheres em aço (garfos, facas, colheres de sobremesa, colheres de sopa, colheres de café/chá);
- Pratos em louça (fundos, rasos e para sobremesa);
- Panos de prato;
- Pano de chão;
- Materiais para limpeza e higienização;
- Rodos;
- Vassouras;
- Lixeiras grandes com tampa e pedal;
- Sacos de lixo;
- Luvas descartáveis;
- Toucas descartáveis;
- Máscaras descartáveis.

Deverão ser disponibilizados aos usuários no espaço da cantina e em quantidade adequada os materiais relacionados abaixo:

- Talheres plásticos para viagem;
- Sachês de sal;
- Sachês de açúcar;
- Sachês de adoçante;
- Sachês de ketchup;
- Sachês de mostarda;
- Sachês de maionese;
- Palitos em embalagens individuais;
- Canudos em embalagens individuais;
- Guardanapos de papel em suportes;
- Palheta plástica para café de no mínimo 11cm;
- Copos descartáveis;
- Embalagens para acondicionamento de lanches e para transporte;
- Embalagem com adoçante líquido (sacarose e stévia).
- Galheteiros, limão e cestas de pão. Estes serão repostos sempre que se fizer necessário.

Deverá ser mantido estoque suficiente para reposição dos itens comercializados ou disponibilizados, de forma a evitar desabastecimento e reclamação dos usuários.

Todos os utensílios utilizados pela Concessionária deverão ser de primeira qualidade, seguindo as especificações constantes deste Termo de Referência, podendo à fiscalização do contrato, solicitar, a qualquer momento, a substituição daquele que julgar inadequado.

Responsabilidade técnica pela execução dos serviços

O responsável técnico deverá efetuar visitas semanais ao estabelecimento e ao técnico em Nutrição, três vezes por semana, totalizando, no mínimo 18 horas semanais.

O cardápio do almoço, assinado pelo responsável técnico, deverá ser disponibilizado até o dia 20 do mês anterior, para análise e adequação do fiscal em comum acordo com a Concessionária, contendo os valores de energia, carboidrato, proteína, gorduras totais, gorduras saturadas, gordura trans, fibras, cálcio e sódio. Em caso de eventuais substituições de qualquer item do cardápio, deverá ser feita uma comunicação com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, para a devida aprovação.

O valor calórico diário dos alimentos incluídos no cardápio deve ser controlado, devendo totalizar algo em torno de 900Kcal (novecentas calorias) para o almoço, seguindo rigorosamente as orientações nutricionais aqui definidas e atendendo ao valor nutritivo fixado pelo Ministério do Trabalho e Emprego (PAT) Portaria Interministerial nº 05/1999 para as atividades leves e intensas.

Deverão ser incluídos no cardápio alimentos que atendam também aos comensais com necessidades nutricionais específicas, tais como celíacos (intolerância radical ao glúten), diabéticos, hipertensos e intolerantes à lactose.

Amostras de cada preparação servida no almoço (no mínimo 100g de cada alimento) deverão ser guardadas diariamente, embaladas adequadamente, em sacos de alimentos específicos para análise, com área para descrição de dados, para avaliação microbiológica em laboratório especializado, quando necessária e sem ônus adicional para a CONCEDENTE.

As amostras deverão ficar guardadas por um período mínimo de 72 horas.

Conforme a necessidade (em caso de suspeita de surto de Doença Transmitida por Alimento), deverá ser feita análise microbiológica dos seguintes itens:

- Alimentos: 3 (três) tipos in natura e/ou processados;
- Equipamentos e utensílios: no mínimo de 2 (dois) tipos;
- Pessoal: no mínimo de 10% do total de empregados;
- Ambiental: no mínimo 1 (uma) área designada para fornecimento de alimentação;
- Água.

A Concessionária 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 e refeições servidos.

Empregados

O pessoal necessário à execução do serviço, objeto da presente concessão, será de exclusiva responsabilidade da Concessionária, observando a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho.

Deverá ser disponibilizado número de funcionários suficiente, 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.

Deverão ser mantidos, nos locais de trabalho, somente empregados que tenham a idade permitida por lei para o exercício da atividade, e que gozem de boa saúde física e mental.

Deverão ser utilizados empregados habilitados, em caso de exigência legal, e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor.

Os empregados só poderão circular na área de preparação dos alimentos devidamente uniformizados e com toucas e a higiene pessoal adequada e de acordo com a legislação vigente:

Será exigido dos empregados, o uso de uniforme de cor clara e calçados fechados;

Os manipuladores de alimentos não poderão portar anéis, aliança, relógios ou outros adornos que possam acumular sujeira nas mãos ou cair sobre os alimentos;

Não será permitido o uso de “bonés” como proteção para os cabelos, bem como o uso de calças jeans como uniforme.

Manipulação, preparação, a conservação e o fornecimento dos alimentos

As orientações mínimas para a manipulação, a preparação, a conservação e o fornecimento dos alimentos são:

Obedecer às resoluções RDC ANVISA nº 216/2004 e 218/2005, bem como a NR 6 do Ministério do Trabalho e Emprego, a Portaria nº 1.428/1993 do Ministério da Saúde e a Portaria Interministerial nº 1010/2006 dos Ministérios da Saúde e da Educação.

Preparar os lanches, as refeições e as bebidas (com exceção das industrializadas, a saber: refrigerantes, iogurte, água mineral com e sem gás e água de coco) serão preparados no espaço locado e no dia em que forem fornecidas aos usuários.

Não será permitido, no interior da cantina, o preparo de fritura, por imersão ou por chapa, de salgados, tais como: quibe, coxinha, enroladinho, pastel, etc., sendo permitido, porém, que os salgados sejam assados em forno convencional ou de microondas, ou fritos em outro local e mantidos em expositores térmicos.

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 situação alguma os mesmos devem ser reutilizados.

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

Utilizar matéria-prima de qualidade que se enquadrem nos padrões e critérios organolépticos, de higiene e nutricionais abaixo: Produtos de origem animal (como carnes suínas e bovinas, aves, presuntos, queijos, entre outros) devem possuir selo de inspeção sanitária federal (SIF) e identificação do fornecedor e que sejam adquiridos preferencialmente resfriados e não congelados;

Feijão deve ser novo tipo 1(um), com umidade até 15% (quinze por cento), cores variadas;

Massas com ovos devem ser de primeira qualidade (embalagem íntegra);

Folhosos, legumes e verduras devem ser de primeira qualidade (com 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; sem quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica);

Frutas devem ser de primeira qualidade, firmes, sem defeitos, bem desenvolvidas, maduras sem apresentar pontos de prévia deterioração;

Produtos adquiridos processados de outras empresas devem ser de boa qualidade e transportados de forma que assegure tempo e temperatura adequados, sendo que as empresas fornecedoras devem possuir alvará de funcionamento e registro da vigilância sanitária.

Acondicionar os alimentos em geladeira, balcão refrigerado, freezer e todos os outros ambientes e equipamentos necessários e indispensáveis à prestação dos serviços, conforme abaixo:

Produto	Armazenamento	Faixa de temperatura
Temperatura ambiente	Ambiente	No máximo 26° C
Termolábeis	Refrigerado	Entre 4° C e 10° C
	Congelado	Entre 0° C e -18° C

Lavar os vegetais de forma a retirar as impurezas em água corrente e, após, imergi-las em solução clorada para desinfecção, enxaguando em água corrente.

Poderão ser utilizados produtos como Hipoclor, Sumaveg, Aquatabs ou água sanitária, desde que sejam seguidas as instruções do fabricante.

Utilizar equipamentos, utensílios e recipientes próprios para higienização, conservando-os limpos e em número suficiente, assim como armazená-los em local próprio e exclusivo para essa finalidade.

Utilizar luvas, toucas e máscaras descartáveis na preparação e manipulação dos alimentos.

Utilizar luvas de malha de aço para corte de carnes.

Não utilizar utensílios de madeira (tábuas e colheres) para o preparo dos alimentos.

Lavar as mãos, sempre que necessário, com água e sabão e manter unhas cortadas e sem esmalte.

Utilizar utensílios limpos na manipulação dos alimentos prontos.

Afastar da manipulação dos alimentos funcionários que apresentem manchas, machucados e alergias ou estiverem doentes.

Nunca apoiar as panelas no chão, caixotes, ou latões de lixo (mesmo quando vazias).

Exigir a manutenção e limpeza de toda a estrutura física e equipamentos antes, durante e depois das preparações.

Não reaproveitar alimentos preparados no dia anterior.

Preparar os sucos com polpa ou frutas “in natura”, contemplando a variedade de sabores existentes no mercado e se necessário, utilizar somente água mineral no preparo destes.

Preparar os sanduíches com ingredientes de primeira qualidade, devendo, após o preparo, ser entregues aos usuários devidamente acondicionados em sacos de papel ou plástico apropriados.

Os sanduíches preparados com queijo/presunto deverão conter no mínimo 50g de cada ingrediente (sanduíche de queijo, sanduíche de presunto e misto quente).

Preparar os alimentos utilizando a menor quantidade de sódio e gordura possível, a fim de prevenir as doenças crônico-degenerativas.

Preparar os alimentos 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 26 de 17 de junho de 2013 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 semiprontas ou prontas para o consumo, ou alimentos concentrados (em pó ou desidratados para reconstituição);

Características organolépticas relacionada com a aceitação do alimento, como odor, sabor, cor e textura;

Características regionais, respeitando os alimentos e os preparos aos quais a clientela está habituada;

Safra dos alimentos, não descuidando do aspecto qualidade.

Cozinhar os alimentos até atingir a temperatura interna mínima de 70°C por pelo menos 15 minutos.

Não permitir o contato entre os alimentos crus e cozidos.

Não permitir que os alimentos cozidos fiquem expostos por tempo prolongado à temperatura ambiente.

Armazenar cuidadosamente os alimentos cozidos em condições de calor (em torno ou acima de 60°C) ou de frio (em torno ou abaixo de 5°C).

Cumprir o horário de fornecimento das refeições.

Identificar os alimentos expostos nos balcões por meio de displays de acrílico com visor duplo, informando a presença de glúten, leite e açúcar nas preparações.

Lanches e bebidas

O cardápio mínimo oferecido pela lanchonete deverá constar dos itens 1 a 33 do pregão.

Além do cardápio mínimo, a Concessionária poderá oferecer outros itens como, por exemplo: pão de queijo, coxinha de massa de macaxeira ou batata recheada com frango, crepioca, omelete, bolo com cobertura, pipoca, fruta in natura e picolés e sorvetes de frutas.

Refeições

O cardápio das refeições será composto dos seguintes itens de refeição e seus respectivos tipos de preparo, conforme tabela abaixo e de acordo o tipo de refeição, os quais serão detalhadas mais adiante.

Itens da refeição	Tipos de preparo	Descrição	Porção
Prato principal	Sem adicionais no preparo	O preparo será apenas com proteína animal de primeira qualidade (carne branca ou vermelha), isolada, sem acréscimo de carboidratos e vegetais.	130g (filé) ou 180g (com osso)
	Com massas adicionadas ao preparo	O preparo envolverá proteína animal (carne branca ou vermelha) e carboidratos. Como exemplo, podemos citar lasanha, panqueca, torta, suflê etc. Obs.: No preparo, deve-se garantir que a porção para consumo contenha no mínimo 130g de proteína animal.	entre 250 e 300g
	Com molhos ou vegetais adicionados ao preparo	O preparo envolverá proteína animal (carne branca ou vermelha) e molhos ou vegetais. Como exemplo, podemos citar preparações tipo estrogonofe, carnes picadinhas com legumes, frango desfiado, frango cozido tipo salpicão ou creme de frango, dentre outras. Obs.: No preparo, deve-se garantir que a porção para consumo contenha no mínimo 130g de proteína animal.	entre 200 e 250g
	Vegetariano*	O preparo será apenas com proteína vegetal.	150g
Feijão	Com caldo	Será utilizado feijão de 1ª qualidade (preto, cariquinha, verde, branco, dentre outros). O preparo deverá ter uma proporção de 20% de vegetais ou tubérculos acrescidos (no mínimo dois tipos, a saber: batata, jerimum com casca, cenoura, couve, repolho, rúcula, quiabo ou maxixe) e nenhuma carne.	150g

Arroz	Solto, refogado com condimentos e vegetais, ao leite, dentre outros	Será utilizado arroz grão longo, tipo 1 (branco, parboilizado, integral, da terra, dentre outros).	150g
Macarrão	Com molho de tomate ou refogado com condimentos	Serão utilizadas massas com ovos de primeira qualidade.	150g
Guarnição	Farofa	A farofa será preparada com farinha de mandioca ou flocos de milho (cusuz), óleo e condimentos naturais ou secos. A farofa será acrescida, pelo menos duas vezes por semana, de ervas e verduras.	40g
	Purê de tubérculo	O purê será preparado com jerimum (abóbora), macaxeira, batata inglesa, inhame, dentre outros.	70g
	Tubérculo em pedaços cozidos ou assados	Serão utilizados tubérculos como jerimum (abóbora) com casca, macaxeira, batata inglesa, batata doce, inhame, dentre outros.	70g
Salada	Crua	A salada crua deve ter, no mínimo, três vegetais com combinações diferentes: acelga, alface americana e cressa, tomate, pepino, cenoura ralada, beterraba ralada, rúcula, couve folha, dentre outros. A critério dos comensais, um dos vegetais pode ser uma fruta, como abacaxi, manga, maracujá, uva, dentre outras. Além disso, deverão ser temperadas com azeite de oliva extravirgem puro, limão, vinagre de maçã ou orégano.	60g
	Cozida	A salada cozida deve ter, no mínimo, três vegetais: cenoura, chuchu, beterraba, brócolis, abobrinha, berinjela, vagem, repolho, batata inglesa, dentre outros. Além disso, deverão ser temperadas com pelo menos uma das opções a seguir: salsa, alho, cebola, manjericão, limão, pimenta calabresa, cebolinha, cheiro verde, gengibre, curry, chimichurri, páprica e/ou coentro.	130g
Sobremesa	Fruta em pedaços, rodela, unidades etc.	Deverão ser oferecidas frutas como laranja, tangerina, melão, melancia, abacaxi, mamão, manga, goiaba, dentre outras. A fruta deverá estar pronta para o consumo (descascadas e cortadas, exceto no caso de banana) e nem verde nem madura demais, ou azeda.	200g
	Suco de fruta	O suco deverá ser concentrado, natural da fruta ou da polpa, não industrializados e porção per capita de no mínimo 200ml. Seu preparo deverá respeitar rigorosamente as recomendações de rotulagem de cada produto. Deverá ser servido um sabor por dia, sendo feito rodízio semanal entre os sabores, sempre optando pelas frutas da safra.	200ml

* Apenas para a refeição, tipo self-service.

As variações do prato principal estão demonstradas na tabela a seguir:

Tipo	Especificação	Corte	Preparações	Opcionais no preparo
Carne bovina sem osso	Alcatra, patinho e contra filé	Moídos, em cubos, em filé, em iscas	Cozido, frito, à milanesa, grelhado	Massas ou molhos ou vegetais
	Filé e fígado	Em filé	Frito, grelhado	Sem adicionais no preparo
	Coxão mole	Picados	Cozido	Molhos
Carne de frango sem osso	Filé de peito de frango	Desfiados, em cubos, em iscas, em filé	Cozido, frito, à milanesa, grelhado	Massas ou molhos ou vegetais
Carne de frango com osso	Coxa / sobrecoxa	A porção	Assado	Sem adicionais no preparo

Carne de pescados (pescada, merluza, tilápia)	Filé ou posta de peixe	Em filé	Cozido, frito, à milanesa, grelhado	Sem adicionais no preparo
Opção vegetariana	Proteína de soja, legumes variados, lentilha e grão de bico, tofu	Proteína texturizada de soja escura e clara, legumes cortados em cubos ou em fatias	Refogados, assados, ao molho, cozidos	Vegetais

Refeição tipo self-service

As refeições tipo self-service deverão ser expostas em balcões térmicos de aquecimento (calor seco) e refrigeração, tipo “self service”, disponibilizados pela Concessionária.

Os balcões térmicos deverão possuir protetor de saliva e ser em número suficiente para armazenar adequadamente todos os itens do cardápio.

As refeições do tipo self-service deverão ser servidas imediatamente após o seu preparo, através do sistema de pesagem, com no mínimo o seguinte cardápio diário, observando os tipos de preparo apresentadas anteriormente e as variações do prato principal apresentadas a seguir.

O cardápio diário da refeição, tipo self-service, para o almoço está demonstrado na tabela abaixo:

Item da refeição	Quantidade de opções/dia	Observações
Prato principal	6	<ul style="list-style-type: none"> Pelo menos duas das opções diárias de prato principal devem ser sem adicionais no preparo. Pelo menos duas das opções diárias de prato principal devem ser vegetarianas. Pelo menos uma vez por semana, uma das opções deve ser filé de peixe.
Feijão	2	-
Arroz	2	-
Guarnição	4	Sendo servidas diariamente: <ul style="list-style-type: none"> uma opção de macarrão; uma opção de farofa; duas opções de tubérculos cozidos ou assados (ou uma opção de tubérculos cozidos e uma opção de purê)
Saladas	4	Sendo duas saladas cruas e duas cozidas
Sobremesa	3	Sendo três opções de frutas, uma vez que o suco não está incluído neste tipo de refeição

No almoço, deverá ser disponibilizada diariamente pelo menos um tipo de farinha funcional, como de linhaça, de gergelim, de quinoa, de amaranto, dentre outras.

No almoço, poderão ser comercializados no ambiente do restaurante: sucos, água mineral com e sem gás, sobremesas etc.

Refeição tipo prato feito para público em geral

As refeições do tipo prato feito para público em geral deverão ser servidas na lanchonete, imediatamente após o seu preparo, composta pelo prato principal (2 porções) e no mínimo 600g dos demais itens da refeição, com no mínimo o seguinte cardápio diário, observando os tipos de preparo e as variações do prato principal anteriormente detalhadas:

Item da refeição	Quantidade de opções/dia	Observações	Quantidade de opções/comensal ¹
Prato principal	2	Pelo menos uma das opções diárias de prato principal devem ser sem adicionais no preparo.	2

		Pelo menos uma vez a cada duas semanas, uma das opções deve ser filé de peixe.	
Feijão	2	-	1
Arroz e/ou macarrão	2	Caso o comensal opte por consumir as duas opções (arroz e macarrão), o peso total da porção deve ser de aproximadamente 150g.	1
Guarnição	3	Sendo servidas diariamente: <ul style="list-style-type: none"> • uma opção de farofa; • duas opções de tubérculos cozidos ou assados (ou uma opção de tubérculos cozidos e uma opção de purê) 	1
Salada	2	Sendo uma salada crua e uma cozida.	2
Sobremesa	2	Sendo servidos diariamente uma fruta e um suco. O comensal deverá escolher um ou outro.	1

¹ Quantidade de porção(ões) a que o comensal tem direito por item da refeição. Por exemplo, diariamente são servidas duas opções de sobremesa (uma fruta e um suco) e o comensal deve optar por uma destas opções, já que para este item da refeição foi estabelecida a quantidade de 1 porção/comensal.

Refeição tipo prato feito para os discentes

As refeições do tipo prato feito para os discentes deverão ser servidas imediatamente após o seu preparo, composta pelo prato principal (1 porção) e no mínimo 500g dos demais itens da refeição, com no mínimo o seguinte cardápio diário, observando os tipos de preparo e as variações do prato principal anteriormente detalhadas:

Item da refeição	Quantidade de opções/dia	Observações	Quantidade de opções/comensal ¹
Prato principal	2	Pelo menos uma das opções diárias de prato principal devem ser sem adicionais no preparo. Pelo menos uma vez a cada duas semanas, uma das opções deve ser filé de peixe.	1
Feijão	2	-	1
Arroz e/ou macarrão	2	Caso o comensal opte por consumir as duas opções (arroz e macarrão), o peso total da porção deve ser de aproximadamente 150g.	1
Guarnição	3	Sendo servidas diariamente: <ul style="list-style-type: none"> • uma opção de farofa; • duas opções de tubérculos cozidos ou assados (ou uma opção de tubérculos cozidos e uma opção de purê) 	2
Salada	2	Sendo uma salada crua e uma cozida.	1
Sobremesa	2	Sendo servidos diariamente uma fruta e um suco. O comensal deverá escolher um ou outro.	1

¹ Quantidade de porção(ões) a que o comensal tem direito por item da refeição. Por exemplo, diariamente são servidas duas opções de sobremesa (uma fruta e um suco) e o comensal deve optar por uma destas opções, já que para este item da refeição foi estabelecida a quantidade de 1 porção/comensal.

Para adquirir este tipo de refeição, o discente deverá comprovar ser aluno do IFRN através de carteira de estudante ou declaração da Diretoria de Ensino ou da respectiva diretoria acadêmica.

Poderão ser servidas como prato principal, no máximo 2 vezes por semana, preparações alternativas que diminuam o custo do cardápio, como: bolinho de carne moída (50g per capita) e linguiça ou hambúrguer de carne e/ou frango (50g per capita).

Acondicionamento e descarte de lixo

A Concessionária deverá disponibilizar recipientes para o acondicionamento de lixo seco, orgânico e reciclável no espaço da cantina;

O lixo deverá ser acondicionado em lixeiras com tampa acionadas por pedal ou com tampa basculante e providas de sacos plásticos próprios para tal fim, e retirado diariamente de modo a garantir a segurança contra riscos de contaminação durante a remoção;

O lixo seco deverá ser separado do lixo orgânico em sacos coloridos de acordo com o tipo de resíduo;

O descarte do óleo proveniente de fritura deverá ser feito de acordo com a legislação vigente;

A retirada do lixo é de responsabilidade da Concedente, devendo o manuseio do lixo ser seguido da higienização das mãos.

Higienização do ambiente e dos utensílios

A limpeza total da cantina (cozinha, área de atendimento e equipamentos), dos utensílios deverá ser diária, sob a responsabilidade da Concessionária.

A higienização de pratos, bandejas e talheres deverá ser feita através de máquina de lavagem elétrica com detergente neutro.

A higienização dos utensílios também poderá ser realizada por imersão em solução sanitizante, caso não seja possível a utilização de máquina de lavagem.

Deverão ser utilizados produtos de limpeza adequados e com poder bactericida, promovendo ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha;

Os produtos de limpeza devem ser armazenados em local separado dos alimentos;

A periodicidade de higienização do ambiente e produtos utilizados estão dispostos na tabela abaixo:

Objeto	Frequência	Diluição e tempo
Extrato de suco e liquidificador	Diária	Detergente neutro, hipoclorito de sódio a 0,02% por 20 (vinte) minutos (partes móveis), álcool a 70 GL (partes fixas)
Balcão e pias	Diária	Detergente neutro e álcool a 70 GL
Geladeira e freezer	Mensal	Detergente neutro e álcool a 70 GL
Fornos de micro-ondas e elétrico	Diária	Desincrustante à base de tensoativos, sequestrantes, base alcalinizante e agente anti-redepositante
Recipientes de Inox, plástico, alumínio e vidro	Diária	Hipoclorito de sódio a 0,02%
Armários	Semanal	Hipoclorito de sódio a 0,02%
Caixa de Gordura	Quinzenal	-
Pisos, paredes, mesas, cadeiras, rodapés, porta, luminárias, interruptores e tomadas	Semanal	Detergente neutro cloro ativo
Ralos e calhas	Semanal	Detergente ativo cloro ativo
Vidros e esquadrias internas	Semanal	Álcool a 70 GL e limpa vidros
Frutas e Hortaliças	Diária	Agentes doadores de cloro ativo

Não são permitidos nos procedimentos de higienização do ambiente:

- Varrição a seco nas áreas de manipulação;
- Uso de escovas, esponjas ou similares de metal, lã, palha de aço, madeira, amianto e materiais rugosos e porosos;
- Reaproveitamento de embalagem de produtos de limpeza;
- Uso nas áreas de manipulação dos mesmos utensílios e panos de limpeza utilizados em banheiros e sanitários.

O provimento, manutenção e lavagem de todas as roupas, panos de prato e de chão serão de responsabilidade da Concessionária e não poderão ser higienizados e passados nas dependências da lanchonete e do restaurante.

Controle de pragas e roedores

A Concessionária deverá manter um programa periódico de desinsetização e desratização do ambiente utilizado, com frequência de acordo com a necessidade local, e atender a RDC nº 326 de 09 de novembro de 2005 da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária).

As empresas responsáveis pelo serviço de desinsetização e desratização deverão apresentar alvará de funcionamento expedido pelo Centro de Vigilância Sanitária e comprovar o registro em um dos seguintes conselhos regionais: CREA, CRBio, CRMV, CRF, CRQ, etc.

As empresas deverão apresentar informações seguras sobre o uso de inseticidas 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.

A Concessionária ficará responsável pela preparação do local a ser desinsetizado e desratizado, providenciando a retirada de alimentos, utensílios etc.

Os procedimentos realizados deverão ser registrados e este controle ficará disponível para consulta quando solicitado.

Manutenções e reparos

Toda manutenção/reparo do espaço físico será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, devendo ser 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, etc.).

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 CONCEDENTE.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Como os itens licitados não serão adquiridos pela administração do campus em si, mas sim pelas pessoas que o frequentam, estabeleceu-se a quantidade de 1 (uma) unidade para cada item do cardápio.

Para um melhor dimensionamento por parte dos licitantes, salientamos que a circulação média nas instalações do IFRN Campus Pau dos Ferros é de 128 (cento e vinte e oito) entre docentes, servidores técnicos administrativos e estagiários, assim como 950 alunos matriculados nos diversos cursos ofertados, distribuídos nos 3 turnos. No entanto, o IFRN não garante quantidade mínima nem estimada de consumo dos itens a serem ofertados.

Sobre o espaço físico a ser explorado pela contratada, temos as seguintes características:

- Área física de 66,31m²
- 04 (quatro) pias completas
- 05 (cinco) bancadas em granito
- Instalações para aparelhos de ar condicionado (parte elétrica e drenagem)
- Piso em cerâmica

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 204,40

O cardápio básico discriminado abaixo será o parâmetro de análise das propostas dos eventuais participantes no certame. Os valores de referência foram obtidos através de pesquisa de cupreliminar realizada diretamente com fornecedores locais.

Como os itens licitados não serão adquiridos pela administração do campus em si, mas sim pelas pessoas que o frequentam, estabeleceu-se a quantidade de 1 unidade para cada item do cardápio, conforme tabela abaixo:

Item	CATMAT / CATSER	Descrição/Especificação	Unidade de fornecimento	Quantidade	Valor estimado
1	265966	Achocolatado, apresentação: líquido, sabor: chocolate, prazo validade: 6 meses, características adicionais: enriquecido com vitaminas	Caixa 200ml	1	R\$ 3,25
2	307148	Água coco, material: água coco verde, prazo validade: 120 dias, características adicionais: embalagem tipo longa vida	Unidade	1	R\$ 4,00
3	445488	Água mineral natural, tipo: especial com gás, material embalagem: plástico, tipo embalagem: descartável	Garrafa 500ml	1	R\$ 2,50
4	445484	Água mineral natural, tipo: sem gás, material embalagem: plástico, tipo embalagem: descartável	Garrafa 500ml	1	R\$ 2,00
5	3697	Bauru, com aproximadamente 150g	Unidade	1	R\$ 5,00
6	3697	Bolo simples, fatia com aproximadamente 80g	Unidade	1	R\$ 2,50
7	3697	Cachorro quente, com aproximadamente 150g	Unidade	1	R\$ 4,50
8	3697	Café com leite, com aproximadamente 300ml	Unidade	1	R\$ 2,50
9	3697	Café copo grande, com aproximadamente 300ml	Unidade	1	R\$ 2,50
10	3697	Café, copo pequeno, com aproximadamente 200ml	Unidade	1	R\$ 1,75
11	3697	Chá, sabores variados, 300ml	Unidade	1	R\$ 5,00
12	3697	Cuscuz temperado (verduras e ervas) com ovo cozido ou mexido, com aproximadamente 200g	Unidade	1	R\$ 4,00
13	3697	Hambúrguer, com aproximadamente 150g	Unidade	1	R\$ 5,00
14	446706	Iogurte natural, teor gordura: integral, sabor: sortidos, componentes: com polpa ou pedaços de fruta	Embalagem 170g	1	R\$ 5,00
15	3697	Mini-pizza, com aproximadamente 150g	Unidade	1	R\$ 4,50
16	3697	Misto quente, com aproximadamente 80g	Unidade	1	R\$ 3,00
17	3697	Pão com manteiga, com aproximadamente 80g	Unidade	1	R\$ 2,00
18	3697	Pão com ovo, com aproximadamente 80g	Unidade	1	R\$ 3,00
19	305351	Refrigerante, material: água gasosa, xarope, sabor: variado	Lata 350ml	1	R\$ 5,00
20	3697	Salada de frutas, com aproximadamente 300ml	Unidade	1	R\$ 3,50
21	3697	Salgados do tipo (coxinha, enroladinho, esfiha, pastel, empada), com aproximadamente 80g	Unidade	1	R\$ 4,00
22	3697	Sanduíche natural, com aproximadamente 120g	Unidade	1	R\$ 6,00
23	3697	Sopa, com aproximadamente 200g	Unidade	1	R\$ 6,00
24	3697	Sucos naturais e refrescos, de sabores variados, com aproximadamente 300ml	Unidade	1	R\$ 3,00
25	3697	Tapioca Recheada (carne de sol), com aproximadamente 140g	Unidade	1	R\$ 6,00
26	3697	Tapioca Recheada (frango), com aproximadamente 140g	Unidade	1	R\$ 5,00
27	3697	Tapioca recheada (ovo), com aproximadamente 140g	Unidade	1	R\$ 4,00
28	3697	Tapioca Recheada (queijo e presunto), com aproximadamente 140g	Unidade	1	R\$ 4,50
29	3697	Tapioca recheada (queijo), com aproximadamente 140g	Unidade	1	R\$ 4,00
30	3697	Tapioca simples (manteiga), com aproximadamente 90g	Unidade	1	R\$ 3,00
31	3697	Torrada com queijo, com aproximadamente 80g	Unidade	1	R\$ 3,00
32	3697	Torta de frango, com aproximadamente 120g	Unidade	1	R\$ 3,50
33	3697	Vitaminas de frutas preparadas com leite integral ou desnatado, de sabores variados, com aproximadamente 300ml	Unidade	1	R\$ 4,00

34	3697	Refeição, tipo self service (buffet), valor por quilograma, conforme especificado no termo de referência.	Kg	1	R\$ 49,90
35	3697	Refeição, tipo prato feito, para público em geral, com aproximadamente 500g, conforme especificado no termo de referência	Unidade	1	R\$ 16,00
36	3697	Refeição, tipo prato feito, para discente, com aproximadamente 500g, conforme especificado no termo de referência	Unidade	1	R\$ 12,00
VALOR TOTAL ESTIMADO DO CARDÁPIO BASE					R\$ 204,40

Já a taxa mensal a ser paga pela contratada será na ordem de R\$ 917,60 (novecentos e dezessete reais e sessenta centavos).

O valor mensal a ser pago pela contratada foi obtido com base no valor praticado em 3 campi do IFRN com estrutura e demandas semelhantes, aplicando-se ainda o percentual do IGP-M (FGV) vigente, buscando-se obter um valor condizente com a natureza do objeto e devidamente atualizado, conforme quadro a seguir:

Campi pesquisados	Área (m ²)	Valor mensal (R\$) referente apenas ao espaço físico	Valor por metro quadrado (R\$ /m ²)	Fonte/Contrato
Campus Mossoró	145,91	R\$ 2.772,29	R\$ 19,00	Contrato nº 078/2023 PROAD/IFRN
Campus Caicó	129,47	RS 1.423,49	R\$ 10,99	Contrato nº 017/2022 PROAD/IFRN
Campus Natal-Central	222,24	R\$ 2.580,21	R\$ 11,61	Contrato nº 113/2020 PROAD/IFRN
(A) Valor médio por m ²			R\$ 13,87	
(B) Área da cantina			66,31 m ²	
(C) Valor proporcional do contrato de vigilância (061/2019)			47,70	
(D) IGP-M acumulado em jun/2023			-5,15%	
VALOR TOTAL {(A x B) + C} x D}			R\$ 917,60	

O valor da concessão de uso será reajustado anualmente com base no IGP-M (FGV) do mês de aniversário do contrato;

Além do valor referente à concessão de uso, será cobrado da contratada a um valor mensal referente ao consumo de energia da área destinada à cantina.

A mensuração do consumo será feita através de medidor específico instalado pela CONTRATANTE para se obter o quantitativo de quilowatt-hora (kWh) consumido no período de 1 (um) mês. O valor a ser efetivamente pago será obtido a partir do valor verificado através da leitura do medidor de energia (quantidade de kWh) multiplicado pela tarifa vigente cobrada pela concessionária de energia que consta na fatura de energia mensal do IFRN Campus Pau dos Ferros.

Os valores referentes a concessão de uso deverão ser pagos mensalmente por meio de Guia de Recolhimento da União, até o 10º (décimo) dia útil do mês subsequente ao mês de competência, contado a partir da data de assinatura do contrato, entregando o comprovante autenticado do recolhimento ao fiscal do contrato para conferência.

Nos casos de eventuais atrasos de pagamento mensal da concessão, será cobrada uma multa de 2% e os valores devidos deverão ser atualizados financeiramente desde a data prevista no subitem 1.4 até a data do efetivo pagamento, tendo como base o Índice Geral de Preço de Mercado – FGV, mediante a aplicação da seguinte fórmula:

Nos casos de eventuais atrasos de pagamento mensal da concessão, será cobrada uma multa de 2% e os valores devidos deverão ser atualizados financeiramente desde a data prevista no subitem 15.1.2 até a data do efetivo pagamento, tendo como base o Índice Geral de Preço de Mercado – FGV, mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$$AF = [(1 + IGPM-FGV/100)N/30 - 1] \times VP$$

Onde:

- IGPM-FGV = Índice Geral de Preço de Mercado - Fundação Getúlio Vargas;
- AF = Atualização Financeira;
- VP = Valor da parcela a ser paga
- N = número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Buscando-se o aumento da competitividade, sendo tecnicamente possível e inexistindo prejuízo à economia de escala ou ao conjunto da contratação, as disputas licitatórias devem ser divididas em parcelas ou itens (adjudicação por itens), gerando certames autônomos, mesmo que em um mesmo edital, de forma a beneficiar o aumento da competitividade.

Assim já prevê a Súmula nº 247 do Tribunal de Contas da União, que estabeleceu que “é obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade”.

Ocorre que, conforme a própria súmula supracitada, o raciocínio de parcelamento ou adjudicação por itens não deve ser levado a termos absolutos, pois a divisão da pretensão contratual, em alguns casos, pode prejudicar a economia de escala e gerar outros custos relacionados aos diversos contratos, além de potencializar riscos e dificuldades na gestão de uma pluralidade de contratos autônomos para atendimento da mesma pretensão contratual.

O próprio TCU já entendeu em algumas ocasiões que seria legítima a reunião de elementos de mesma característica, quando a adjudicação de itens isolados onerar “o trabalho da administração pública, sob o ponto de vista do emprego de recursos humanos e da dificuldade de controle, colocando em risco a economia de escala e a celeridade processual”, o que pode comprometer a seleção da proposta mais vantajosa (Acórdão 5301/2013-TCU-Segunda Câmara).

De qualquer forma, a decisão sobre a aglutinação, ou não, de itens envolve contornos técnicos específicos. É possível que o órgão contratante identifique a necessidade de reunião e tome essa decisão, de forma justificada, fundamentando-a em ponderações econômicas e gerenciais, como ganhos de economia de escala ou mesmo gerenciamento contratual.

Neste caso, a contratação é única e indivisível, envolvendo a concessão onerosa de uso para exploração de atividade comercial de venda de lanches e refeições, pois conforme já demonstrado anteriormente, é o formato adequado para a demanda do IFRN Campus Pau dos Ferros.

Referente ao cardápio base que servirá de critério de seleção, este será considerado no todo, pois seria inviável o fornecimento de diversos itens diferentes no mesmo espaço físico por empresas distintas. Por este motivo, a adjudicação dar-se-á por grupo.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para que o objetivo desta contratação seja atingido.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação não está contemplada no planejamento do IFRN Campus Pau dos Ferros, uma vez que o contrato não incorrerá em custos para a Administração. Em anos anteriores, o contrato de concessão de uso era vinculado ao fornecimento de refeições aos alunos do campus. Hoje em dia, o preparo e fornecimento das refeições é feito pela equipe do refeitório do campus, nesse caso, a contratação em questão contemplará apenas a concessão onerosa de uso (aluguel) da área destinada à cantina.

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 14.133/21).

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Espera-se que com a contratação proposta, sejam alcançados no mínimo os seguintes efeitos:

- Atendimento dos preceitos legais vigentes;
- Garantir uma boa execução contratual, como base nos princípios de eficiência e sustentabilidade.

- Garantir no campus a comercialização de lanches e refeições de qualidade e a preços acessíveis aos alunos, servidores, prestadores de serviços terceirizados, estagiários e visitantes do IFRN Campus Pau dos Ferros.

13. Providências a serem Adotadas

Não há necessidade de nenhum tipo de adequação ou providência a ser adotada, visto que a instituição já oferece ambiente propício à execução dos serviços.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Os serviços demandados apresentam como eventuais pontos críticos referentes a impactos ambientais o descarte de embalagens e resíduos resultantes do preparo e fornecimento dos alimentos, o desperdício desses mesmos materiais, assim como o consumo de água e energia elétrica. Portanto, a contratada deverá instruir seus colaboradores sobre a importância das políticas de sustentabilidade. A prestação do serviço deverá ser pautado em boas práticas de otimização de recursos, redução de desperdícios e redução dos índices de poluição, uso racional de água, energia elétrica e insumos, adotando medidas para evitar o desperdício.

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 a contratação considerando a essencialidade da demanda, a natureza comum dos itens, a manifesta suficiência de interesse no mercado, o alinhamento com o Planejamento Estratégico do IFRN como um todo, e pelo fato da solução apontada revelar-se calcada nos normativos que regem a matéria, resguardando assim a imprescindível legalidade e o interesse público.

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](#).

KAIZZER RONNO LEITE LIMA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 29/08/2023 às 16:07:49.

CASSIO CLAYTON MARTINS ANDRADE

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 05/09/2023 às 14:27:48.

AILDO DA SILVA PIMENTA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 30/08/2023 às 14:27:05.

FLAVIO ADRIANO BARRETO SAMPAIO

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 30/08/2023 às 10:40:58.

FRANCISCO ANCHIETA FERREIRA LACERDA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 30/08/2023 às 10:44:16.

JOSÉ CASUZA RÊGO PESSOA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 30/08/2023 às 11:01:06.

Lista de Anexos

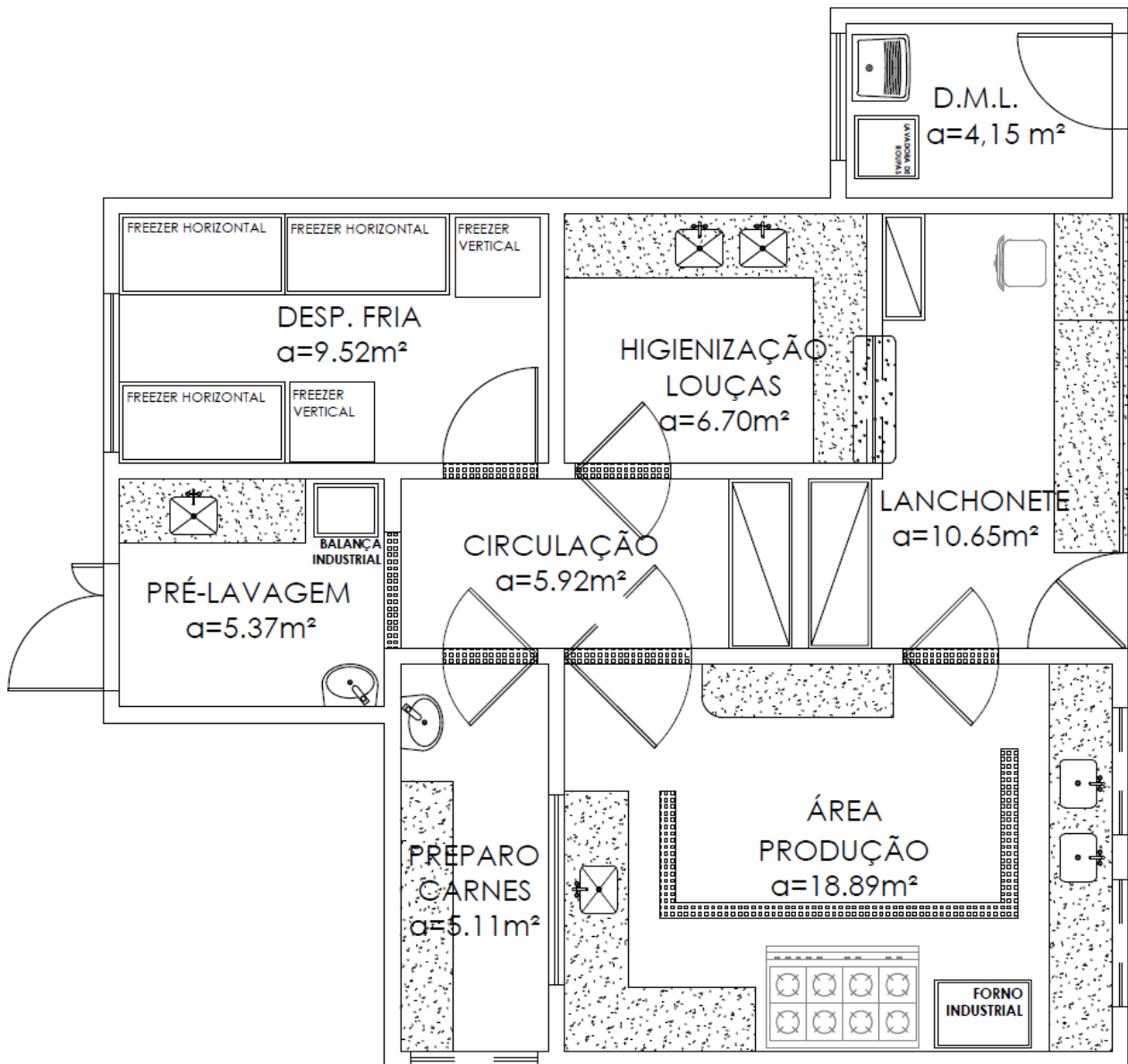
Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - Anexo I - Layout da área destinada à cantina.pdf (138.6 KB)

Anexo I - Anexo I - Layout da área destinada à cantina.pdf

ANEXO I

Layout da área destinada à cantina/lancheonete



Documento Digitalizado Público

Estudo Técnico Preliminar nº 20/2023 UASG 158374

Assunto: Estudo Técnico Preliminar nº 20/2023 UASG 158374
Assinado por: Kaizzer Ronno
Tipo do Documento: Estudo preliminar - contratos
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- **Kaizzer Ronno Leite Lima, ADMINISTRADOR**, em 05/09/2023 14:39:50.

Este documento foi armazenado no SUAP em 05/09/2023. 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: 1531923

Código de Autenticação: 090512604e



Contrato 1/2023

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
1/2023	158374-INST.FED.DO R.G.DO NORTE/CAMPUS PAU DOS FERRO	KAIZZER RONNO LEITE LIMA	22/12/2023 17:02 (v 0.3)
Status			
ASSINADO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
IV - concessão e permissão de uso de bens públicos/Concessão de uso de bens públicos		23093.000710.2023-48

1. Cláusula primeira - do objeto

TERMO DE CONTRATO

Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021

SERVIÇOS – LICITAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO NORTE CAMPUS PAU DOS FERROS

(Processo Administrativo nº 23093.000710.2023-48)

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº/....., QUE FAZEM ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO (A) E

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte – Campus Pau dos Ferros, com sede na BR 405, KM 154, S/N, Bairro Chico Cajá, na cidade de Pau dos Ferros/RN, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº 10.877.412/0006-72, neste ato representado pelo Diretor Geral, o Sr. Emanuel Neto Alves de Oliveira, nomeado(a) pela Portaria nº 1782/2020 - RE/IFRN de 21 de dezembro de 2020, publicada no DOU de 22 de dezembro de 2020, portador da matrícula funcional nº 1835080, doravante denominado CONTRATANTE, e o(a), inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, em doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por (nome e função no contratado), conforme atos constitutivos da empresa **OU** procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no Processo nº e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico n., mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (art. 92, I e II)

1.1. O objeto do presente instrumento é a concessão de uso, mediante locação de área física localizada no IFRN Campus pau dos Ferros, para a exploração de atividade comercial de lanchonete balcão e autosserviço, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Cardápio base da contratação:

Item	CATMAT / CATSER	Descrição	Unidade de fornecimento	Quant.	Valor unitário
		Achocolatado, apresentação: líquido, sabor: chocolate, prazo validade: 6			

1	265966	meses, características adicionais: enriquecido com vitaminas	Caixa 200ml	1
2	307148	Água coco, material: água coco verde, prazo validade: 120 dias, características adicionais: embalagem tipo longa vida	Unidade	1
3	445488	Água mineral natural, tipo: especial com gás, material embalagem: plástico, tipo embalagem: descartável	Garrafa 500ml	1
4	445484	Água mineral natural, tipo: sem gás, material embalagem: plástico, tipo embalagem: descartável	Garrafa 500ml	1
5	3697	Bauru, com aproximadamente 150g	Unidade	1
6	3697	Bolo simples, fatia com aproximadamente 80g	Unidade	1
7	3697	Cachorro quente, com aproximadamente 150g	Unidade	1
8	3697	Café com leite, com aproximadamente 300ml	Unidade	1
9	3697	Café copo grande, com aproximadamente 300ml	Unidade	1
10	3697	Café, copo pequeno, com aproximadamente 200ml	Unidade	1
11	3697	Chá, sabores variados, 300ml	Unidade	1
12	3697	Cuscuz temperado (verduras e ervas) com ovo cozido ou mexido, com aproximadamente 200g	Unidade	1
13	3697	Hambúguer, com aproximadamente 150g	Unidade	1
14	446706	Iogurte natural, teor gordura: integral, sabor: sortidos, componentes: com polpa ou pedaços de fruta	Embalagem 170g	1
15	3697	Mini-pizza, com aproximadamente 150g	Unidade	1
16	3697	Misto quente, com aproximadamente 80g	Unidade	1
17	3697	Pão com manteiga, com aproximadamente 80g	Unidade	1
18	3697	Pão com ovo, com aproximadamente 80g	Unidade	1
19	305351	Refrigerante, material: água gasosa, xarope, sabor: variado	Lata 350ml	1
20	3697	Salada de frutas, com aproximadamente 300ml	Unidade	1
21	3697	Salgados do tipo (coxinha, enroladinho, esfiha, pastel, empada), com aproximadamente 80g	Unidade	1
22	3697	Sanduíche natural, com aproximadamente 120g	Unidade	1
23	3697	Sopa, com aproximadamente 200g	Unidade	1
24	3697	Sucos naturais e refrescos, de sabores variados, com aproximadamente 300ml	Unidade	1
25	3697	Tapioca Recheada (carne de sol), com aproximadamente 140g	Unidade	1
26	3697	Tapioca Recheada (frango), com aproximadamente 140g	Unidade	1
27	3697	Tapioca recheada (ovo), com aproximadamente 140g	Unidade	1
28	3697	Tapioca Recheada (queijo e presunto), com aproximadamente 140g	Unidade	1
29	3697	Tapioca recheada (queijo), com aproximadamente 140g	Unidade	1
30	3697	Tapioca simples (manteiga), com aproximadamente 90g	Unidade	1
31	3697	Torrada com queijo, com aproximadamente 80g	Unidade	1
32	3697	Torta de frango, com aproximadamente 120g	Unidade	1
33	3697	Vitaminas de frutas preparadas com leite integral ou desnatado, de sabores variados, com aproximadamente 300ml	Unidade	1
34	3697	Refeição, tipo self service (buffet), valor por quilograma	Kg	1
35	3697	Refeição, tipo prato feito, para público em geral, com aproximadamente 500g, 2 porções de proteína	Unidade	1
36	3697	Refeição, tipo prato feito, para discente, com aproximadamente 500g, 1 porção de proteína	Unidade	1

VALOR TOTAL DO CARDÁPIO BASE

1.

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1. O Termo de Referência;

1.3.2. O Edital da Licitação;

1.3.3. A Proposta do contratado;

1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. Cláusula segunda - vigência e prorrogação

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de contados do(a), na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.2. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do contratado, previstas neste instrumento.

OU

1.

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

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

1.

- 1.1. Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;
- 1.2. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;
- 1.3. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;
- 1.4. Haja manifestação expressa do contratado informando o interesse na prorrogação;
- 1.5. Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

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

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

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

2.8. O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

3. Cláusula terceira - modelos de execução e gestão contratuais

CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII)

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

4. Cláusula quarta - subcontratação

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

OU

4.2. É permitida a subcontratação parcial do objeto, até o limite de% (..... por cento) do valor total do contrato, nas seguintes condições:

4.3. É vedada a subcontratação completa ou da parcela principal da obrigação, abaixo discriminada:

4.3.1....

4.3.2.....

4.4. Poderão ser subcontratadas as seguintes parcelas do objeto:

4.4.1.....

4.4.2....

4.5. Em qualquer hipótese de subcontratação, permanece a responsabilidade integral do contratado pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe realizar a supervisão e coordenação das atividades do subcontratado, bem como responder perante o contratante pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação.

4.6. A subcontratação depende de autorização prévia do contratante, a quem incumbe avaliar se o subcontratado cumpre os requisitos de qualificação técnica necessários para a execução do objeto.

4.7. O contratado apresentará à Administração documentação que comprove a capacidade técnica do subcontratado, que será avaliada e juntada aos autos do processo correspondente.

4.8. É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na contratação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.

4.9. Caso tenha sido formulada no Termo de Referência a exigência de subcontratação de microempresas ou empresas de pequeno porte (art. 48, II, da Lei Complementar n. 123, de 2006, e art. 7º, do Decreto n.º 8.538, de 2015), além do regramento acima, deverão ser observadas as seguintes disposições específicas:

4.9.1. O CONTRATADO deverá apresentar, ao longo da vigência contratual, sempre que solicitada, a documentação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte subcontratadas, sob pena de rescisão, aplicando-se o prazo para regularização previsto no § 1º do art. 4º do Decreto nº 8.538, de 2015;

4.9.2. O CONTRATADO deverá substituir a subcontratada, no prazo máximo de trinta dias, na hipótese de extinção da subcontratação, mantendo o percentual originalmente subcontratado até a sua execução total, notificando o CONTRATANTE, sob pena de rescisão, sem prejuízo das sanções cabíveis, ou a demonstrar a inviabilidade da substituição, hipótese em que ficará responsável pela execução da parcela originalmente subcontratada; e

4.9.3. O CONTRATADO será responsável pela padronização, pela compatibilidade, pelo gerenciamento centralizado e pela qualidade da subcontratação.

4.9.4. Os empenhos e pagamentos referentes às parcelas subcontratadas serão destinados diretamente às microempresas e empresas de pequeno porte subcontratadas.

5. Cláusula quinta - preço

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO (art. 92, V)

5.1. O valor mensal a ser pago pela contratada a título de taxa de utilização (aluguel) é de R\$ 917,60 (novecentos e dezessete reais e sessenta centavos).

5.2. Além do valor referente ao aluguel, será cobrado da CONTRATADA um valor mensal referente ao consumo de água e energia da área destinada à cantina. A mensuração do consumo será feita através de medidores específicos instalados

pela CONTRATANTE para se obter o quantitativo de quilowatt-hora (kWh) de energia e de metros cúbicos (m³) de água consumidos no período de 1 (um) mês. O valor a ser efetivamente pago será obtido a partir do valor verificado através da leitura do medidor de energia (quantidade de kWh) e de água (quantidade de m³) multiplicado pela tarifa vigente cobrada pelas concessionárias de energia e de água que constam nas faturas de energia e água mensais do IFRN Campus Pau dos Ferros.

OU

5.2. O valor total da contratação é de R\$...... (.....)

5.3. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

5.4. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

6. Cláusula sexta - pagamento

CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

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

7. Cláusula sétima - reajuste

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE (art. 92, V)

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

7.2. Após o interregno de um ano, dependentemente de pedido do contratado, os preços iniciais do cardápio base poderão ser reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA /IBGE), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

7.3. Após o interregno de um ano, dependentemente de pedido do contratado, os preços iniciais do aluguel poderão ser reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do Índice Geral de Preços do Mercado (IGP-M / FGV), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

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

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

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

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

7.9. O reajuste será realizado por apostilamento.

8. Cláusula oitava - obrigações do contratante

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)

- 8.1. São obrigações do Contratante:
- 8.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;
- 8.3. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- 8.4. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
- 8.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
- 8.6. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal em relação à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;
- 8.7. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;
- 8.8. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;
- 8.9. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- 8.10. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
 - 8.10.1. A Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.**
- 8.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias.**
- 8.12. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.
- 8.13. Comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, no caso do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.
- 8.14. Analisar, previamente, solicitações para possível realização de benfeitorias que julgar necessárias ao melhor aproveitamento da área concedida, de modo que não afetem os requisitos de segurança, conforto, estética e demais regulamentos do CONTRATANTE.**
- 8.15. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

9. Cláusula nona - obrigações do contratado

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

- 9.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
- 9.2. Manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução do contrato.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9.15. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

9.16. Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.

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

9.18. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

9.19. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116);

9.20. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único);

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

9.22. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;

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

9.24. Iniciar suas atividades no prazo máximo de trinta dias corridos, a contar da data de assinatura do contrato;

9.25. Utilizar a área a ser sublocada, única e exclusivamente, para instalação da cantina/lanchonete, conforme previsto no Inciso III, art. 12 do Decreto n 3.725/01;

9.26. Mobiliário o espaço da lanchonete com, no mínimo, os equipamentos, mobiliários e materiais especificados no subitem 5.59. do Termo de Referência;

9.27. Equipar a lanchonete com utensílios novos em quantidade suficiente para a execução dos serviços, bem como produtos e materiais específicos, indispensáveis a limpeza e higienização do espaço sublocado;

9.28. 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 os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade especificados neste Termo de Referência e em sua proposta;

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

9.30. Manter a área sublocada no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação;

9.31. Fornecer diariamente, no mínimo, os produtos especificados no subitem 1.1 do Termo de Referência, podendo acrescentar outros produtos e/ou suspender os produtos que não tiverem aceitação dos usuários, comunicando oficialmente à fiscalização do contrato;

9.32. Apresentar à Contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço;

9.33. Substituir, sempre que solicitado pela Contratante, qualquer empregado cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados pela Contratante prejudiciais, inconvenientes, insatisfatórios, ou ainda, incompatíveis com o exercício das funções que lhe foram atribuídas;

9.34. Respeitar e fazer cumprir a legislação de segurança e saúde no trabalho e as normas de segurança e proteção do Ministério do Trabalho, fornecendo a seu pessoal equipamento individual de segurança, orientando e fiscalizando o uso, conforme determinações constantes nas normas de segurança, higiene e medicina do trabalho;

9.35. Respeitar e fazer cumprir a legislação de proteção ao meio ambiente, previstas nas normas regulamentadoras pertinentes;

9.36. Respeitar as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos e os parâmetros estabelecidos na Lei nº 12.305/2010 – Política Nacional de Resíduos sólidos;

9.37. Efetuar o recolhimento do produto ou embalagem oriundos da prestação dos serviços, para fins de destinação final ambientalmente adequada, a cargo dos fabricantes, importadores, distribuidores e comerciantes, conforme artigo 33 da Lei nº 12.305, de 2010, artigos 13 a 32 do Decreto nº 7.404, de 2010 e legislação correlata;

9.38. Não utilizar na execução dos serviços, de qualquer das substâncias que destroem a Camada de Ozônio – SDO abrangidas pelo Protocolo de Montreal, notadamente CFCs, Halons, CTC e tricloroetano, ou de qualquer produto ou equipamento que as contenha ou delas faça uso, à exceção dos usos essenciais permitidos pelo Protocolo de Montreal, conforme artigo 1º, parágrafo único, do Decreto nº 2.783, de 1998, e artigo 4º da Resolução CONAMA nº 267, de 14/11/2000 e legislação correlata;

9.39. Utilizar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

- 9.40. Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 08 de outubro de 2003;
- 9.41. Orientar regularmente seus empregados acerca da adequada metodologia de otimização dos serviços, dando ênfase à economia no emprego de materiais e a racionalização de energia elétrica no uso dos equipamentos;
- 9.42. Efetivar práticas de sustentabilidade ambiental, quando da execução dos serviços, utilizando produtos biodegradáveis, atóxicos, conforme ABNT NBR 15448-1 e 15448-2 economizando energia, gás, água, assim como separar seletivamente os resíduos oriundos da prestação dos serviços;
- 9.43. Realizar a separação dos resíduos recicláveis oriundos da prestação dos serviços em parceria com a Contratante, observados os dispositivos legais e de acordo com o Decreto nº 5.940/06 e IN/MARE nº 6/1995;
- 9.44. Respeitar os parâmetros estabelecidos na Instrução Normativa n 01, de 19 de janeiro de 2010, no que couber;
- 9.45. Instruir os seus empregados, quanto à prevenção de incêndios nas áreas da Contratante;
- 9.46. Observar a Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;
- 9.47. Utilizar equipamentos refrigeradores e assemelhados que minimizem o desperdício de energia de acordo com os parâmetros estabelecidos na Lei 10.295/2001 e Portaria INMETRO n20, de 01/02/2006;
- 9.48. Utilizar liquidificadores que possuam selo de ruído, indicativo do respectivo nível de potência sonora, nos termos da Resolução Conama n 20, de 07/12/1994 e da Instrução Normativa MMA n 3, de 07/02/2000;
- 9.49. Utilizar Forno de micro-ondas que possua Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE, nos termos da Portaria INMETRO nº 497, de 28/12/2011;
- 9.50. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 9.51. Seguir as orientações sobre os princípios subjacentes à responsabilidade social e formas de integrar o comportamento socialmente responsável na organização de acordo com os parâmetros estabelecidos na NBR ISO 26000: 2010 da ABNT;
- 9.52. Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de farda e/ou crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;
- 9.53. Cumprir todas as exigências dos órgãos de saúde, inclusive quanto aos exames de saúde de seus empregados;
- 9.54. Não permitir a manipulação de alimentos por funcionários que apresentem feridas, lesões, corte na mãos e braços, bem como aqueles acometidos de gripe/resfriado;
- 9.55. Preparar os alimentos dentro de padrões higiênico-sanitários, de acordo com as normas de manipulação e preparação de alimentos, obedecendo aos parâmetros estabelecidos na Resolução CNNPA nº 33 de 09/11/1977, RDC nº 216 de 15/09/2004 da Anvisa e todas as outras normas vigentes afetas ao assunto;
- 9.56. Apresentar a Contratante, sempre que solicitado, as cópias das carteiras de trabalho de seus empregados, devidamente assinadas, os comprovantes de pagamento de salário e benefícios e do recolhimento dos impostos obrigatórios de acordo com a legislação vigente;
- 9.57. O prazo que a Contratada terá para a apresentação dos comprovantes será de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data do recebimento da solicitação da Contratante.
- 9.58. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante;
- 9.59. Atender as solicitações da Contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito neste Termo de Referência;
- 9.60. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;

9.61. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a Contratada relatar à Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;

9.62. Responsabilizar-se, mensalmente, pelo recolhimento da Taxa Mensal de Utilização via GRU, conforme especificado no item 7 deste Termo de Referência.

9.63. Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;

9.64. 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;

9.65. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993;

9.66. Facilitar a fiscalização dos órgãos de Vigilância Sanitária no espaço sublocado, cientificando a Contratante do resultado das inspeções;

9.67. Providenciar, junto aos órgãos competentes, as licenças, autorizações de funcionamento e alvarás, para o exercício de suas atividades;

9.68. Manter preposto disponível, aceito pela Administração, para representá-la na execução do contrato;

9.69. Manter quantidade suficiente de troco para atender prontamente aos usuários, não sendo permitida a emissão de vale-troco;

9.70. Prestar todos os esclarecimentos solicitados pela fiscalização do contrato no que diz respeito ao cumprimento do objeto contratado;

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

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

9.73. Pagar mensalmente, até o quinto dia útil do mês subsequente, o valor da taxa de concessão de uso e das despesas de rateio referentes aos serviços manutenção, conservação e vigilância do prédio, que deverá ser recolhido à conta única do Tesouro Nacional, mediante GRU. Em caso de eventual inadimplemento, a Administração poderá efetuar a retenção na fatura mensal do valor devido pelo contratado a título de concessão de uso e providenciar o recolhimento mediante GRU, em atenção ao postulado de unidade de tesouraria, com a decorrente compensação na via administrativa com os valores devidos pela Administração em relação ao serviço de fornecimento de refeição custeado pelo erário.

9.74. O CONTRATADO poderá realizar benfeitorias julgadas necessárias, mediante autorização prévia do (indicar a autoridade competente), ficando incorporadas ao imóvel, sem que lhe assista qualquer direito de indenização /compensação, sob qualquer título.

9.73. Realizar os serviços de manutenção e assistência técnica no(s) seguinte(s) local(is) ... (inserir endereço(s));

9.73.1. O técnico deverá se deslocar ao local da repartição, salvo se o contratado tiver unidade de prestação de serviços em distância de [...] (inserir distância conforme avaliação técnica) do local demandado.

9.74. Realizar a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, sem perda de informações, podendo exigir, inclusive, a capacitação dos técnicos do contratante ou da nova empresa que continuará a execução dos serviços;

9.75. Ceder ao Contratante todos os direitos patrimoniais relativos ao objeto contratado, o qual poderá ser livremente utilizado e /ou alterado em outras ocasiões, sem necessidade de nova autorização do Contratado.

9.75.1. Considerando que o projeto contratado se refere a obra imaterial de caráter tecnológico, insuscetível de privilégio, a cessão dos direitos a que se refere o subitem acima inclui o fornecimento de todos os dados, documentos e elementos de informação pertinentes à tecnologia de concepção, desenvolvimento, fixação em suporte físico de qualquer natureza e aplicação da obra.

10. Cláusula décima - obrigações pertinentes a LGPD

CLÁUSULA DÉCIMA- OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

- 10.1. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.
- 10.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.
- 10.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.
- 10.4. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.
- 10.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.
- 10.6. É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.
- 10.7. O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.
- 10.8. O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.
- 10.9. O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.
- 10.10. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.
- 10.10.1. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.
- 10.11. O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.
- 10.12. Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.

11. Cláusula décima primeira - garantia de execução

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII)

11.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

OU

11.2. A contratação conta com garantia de execução, nos moldes do art. 96 da Lei nº 14.133, de 2021, na modalidade XXXXXX, em valor correspondente a X% (XXXX por cento) do valor inicial/total/anual do contrato.

OU

11.3. A contratação conta com garantia de execução do contrato, nos moldes do art. 96, combinado com art. 101, ambos da Lei nº 14.133, de 2021, na modalidade XXXXXX, em valor correspondente a X% (XXXX por cento) do valor total/anual do contrato, acrescido do valor dos bens abaixo arrolados, dos quais o contratado será depositário:

11.3.1. BEM 1..... Valor

11.3.2 BEM 2Valor

11.3.3 ...

11.3.4 TOTAL Valor total

OU

11.4. O contratado 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 ou, ainda, pela fiança bancária, em valor correspondente a 10% (dez por cento) do valor anual do contrato.

OU

11.5. O contratado 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 ou, ainda, pela fiança bancária, em valor correspondente a correspondente a X% (XXXX por cento) do valor inicial/total/anual do contrato, acrescido do valor dos bens abaixo arrolados, dos quais o contratado será depositário:

11.5.1 BEM 1..... Valor

11.5.2 BEM 2Valor

11.5.3 ...

11.5.4 TOTAL Valor total

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

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

11.8. Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto, ressalvado o disposto no item 11.9 deste contrato.

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

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

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

11.10.2 multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e

11.10.3 obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pelo contratado, quando couber.

11.11. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item 11.1011.10, observada a legislação que rege a matéria.

11.12. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor do contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.

11.13. 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.

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

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

11.16. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o Contratado obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, contados da data em que for notificada.

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

11.17.1. O emitente da garantia ofertada pelo contratado deverá ser notificado pelo contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais (art. 137, § 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021).

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

11.18. Extinguir-se-á a garantia com a restituição da apólice, carta fiança ou autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração do contratante, mediante termo circunstanciado, de que o contratado cumpriu todas as cláusulas do contrato;

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

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

11.21. O contratado autoriza o contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste Contrato.

11.22. A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto ou serviço prevista especificamente no Termo de Referência.

12. Cláusula décima segunda - infrações e sanções administrativas

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

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

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

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

I. Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

II. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

III. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021)

IV. Multa:

1. **Moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias ;**
2. Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso injustificado, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.
 - 2.1.
 - 2.1.1.
 - 2.1.1.1.
 - 2.1.1.1.1. **O atraso superior a 60 (sessenta) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.**
3. **Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 12.1, de 5% a 20% do valor do Contrato.**
4. **Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 12.1, de 10% a 20% do valor do Contrato.**
5. **Para infração descrita na alínea “b” do subitem 12.1, a multa será de 10% a 15% do valor do Contrato.**
6. **Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 12.1, a multa será de 5% a 7% do valor do Contrato.**
7. **Para a infração descrita na alínea “a” do subitem 12.1, a multa será de 10% a 15% do valor do Contrato.**

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

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

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

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

12.6. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

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

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

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

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

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

12.12. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

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

13. Cláusula décima terceira - da extinção contratual

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

13.1. O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

13.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.

13.3. Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do contratado:

- 1. ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e*
- 2. poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotar as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual*

OU

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

13.5. O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o contratante, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

13.6. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

13.7. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

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

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

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

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

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

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

13.9.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.9.3 Indenizações e multas.

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

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

14. Cláusula décima quarta - dotação orçamentária

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)

14.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

1.

1.1. Gestão/Unidade:

1.2. Fonte de Recursos:

1.3. Programa de Trabalho:

1.4. Elemento de Despesa:

1.5. Plano Interno:

1.6. Nota de Empenho:

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

15. Cláusula décima quinta - dos casos omissos

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

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

16. Cláusula décima sexta - alterações

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – ALTERAÇÕES

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

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

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

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

17. Cláusula décima sétima - publicação

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

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

18. Cláusula décima oitava - foro

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA– FORO (art. 92, §1º)

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

Pau dos Ferros/RN, ____ de _____ de _____.

Emanuel Neto Alves de Oliveira
Diretor Geral – IFRN Campus Pau dos Ferros
Portaria nº 1782/2020 - RE/IFRN
Matrícula SIAPE: 1835080

Representante legal do fornecedor registrado

TESTEMUNHAS:

1-

2-

19. 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](#).

KAIZZER RONNO LEITE LIMA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 22/12/2023 às 17:02:05.

Documento Digitalizado Público

Minuta de contrato - Modelo COMPRASNET (Concessão de uso da área destinada à cantina do IFRN Campus Pau dos Ferros) - Após ajustes

Assunto: Minuta de contrato - Modelo COMPRASNET (Concessão de uso da área destinada à cantina do IFRN Campus Pau dos Ferros) - Após ajustes
Assinado por: Kaizzer Ronno
Tipo do Documento: Minuta
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- **Kaizzer Ronno Leite Lima, ADMINISTRADOR**, em 22/12/2023 17:05:19.

Este documento foi armazenado no SUAP em 22/12/2023. 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: 1652557

Código de Autenticação: 14840bef8d



ANEXO III

MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA

AO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO ESTADO DO ESTADO RIO GRANDE DO NORTE – IFRN/ CAMPUS XXXXXXXXXX.

Licitação: Pregão N° XX/20XX.

Objeto: XX.

Declaro para os devidos fins que o Sr(a). _____ CPF N°. _____ responsável pela empresa _____ CNPJ N°. _____ compareceu ao Campus XXXXXXXXXX, 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.

_____, / /

Servidor Responsável

Matrícula

ANEXO IV

DECLARAÇÃO DE RENÚNCIA DE VISTORIA

(Nome).....responsável legal da empresaCNPJ....., localizada na (endereço)....., telefone, e-mail....., declara que renunciou as visitas técnicas aos locais e as instalações para a prestação dos serviços constantes do objeto do Edital nº XX/20XX do IFRN (Campus xx – Polo xx), e o quadro técnico da empresa tomou conhecimento das reais condições de execução dos serviços, bem como coletaram informações de todos os dados e elementos necessários à perfeita elaboração da proposta comercial, responsabilizando-se por manter as garantias que vincularem nossa proposta ao presente processo licitatório, em nome da empresa que represento.

Loca, ____/____/20__

Assinatura

Documento Digitalizado Público

EDITAL - PREGÃO 01/2023 (UASG 158374)

Assunto: EDITAL - PREGÃO 01/2023 (UASG 158374)
Assinado por: Tatiana Rivasplata
Tipo do Documento: Edital
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Documento Original

Documento assinado eletronicamente por:

- **Tatiana Millions Rivasplata, ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO**, em 09/01/2024 05:05:49.

Este documento foi armazenado no SUAP em 09/01/2024. 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: 1664018

Código de Autenticação: cd5bbdfccf

