

# PREGÃO ELETRÔNICO

03/2023

## CONTRATANTE (UASG)

(158365)

## OBJETO

Contratação de empresa especializada para prestação de serviço contínuo, sem dedicação exclusiva de mão de obra, de fornecimento de refeições diárias para discentes do IFRN Campus Mossoró, vinculada à concessão onerosa de uso da área da cantina, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento e seus anexos.

## VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 1.017.600,00

## DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 17/04/2023 às 09h (Horário de Brasília)

## CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

Menor preço por grupo

## MODO DE DISPUTA:

Aberto

## PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

NÃO



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

## Sumário

1. DO OBJETO .....	3
2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO.....	3
3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.....	5
4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA.....	7
5. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES.	8
6. DA FASE DE JULGAMENTO .....	13
7. DA FASE DE HABILITAÇÃO.....	16
8. DOS RECURSOS .....	18
9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES .....	19
10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO .....	22
11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS .....	22

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

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2023**

(Processo Administrativo nº 23093.002611.2022-10)

Torna-se público que o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte – Campus Mossoró, por meio da Diretoria de Licitações, sediada na Rua Dr. Nilo Bezerra Ramalho, 1692, Tirol –Natal/RN realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](#), e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

**1. DO OBJETO**

1.1. O objeto da presente licitação é a prestação do serviço contínuo, sem dedicação exclusiva de mão de obra, de fornecimento de refeições diárias para discentes do IFRN Campus Mossoró, vinculada à concessão onerosa de uso da área da cantina, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será realizada em grupo único, formados por 2 itens, conforme tabela constante no Termo de Referência, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

**2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO**

2.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal ([www.gov.br/compras](http://www.gov.br/compras)), por meio de Certificado Digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP – Brasil.

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

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

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

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

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

2.6. Não poderão disputar esta licitação:

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

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

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

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

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

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

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

2.6.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

2.6.9. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

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

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

2.7. O impedimento de que trata o item 2.6.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada,

inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.8. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.6.2 e 2.6.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

2.10. O disposto nos itens 2.6.2 e 2.6.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

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

2.12. A vedação de que trata o item 2.6.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

### **3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

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

3.2. 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.

3.3. 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 7.1.1 e 7.11.1 deste Edital.

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

3.4.1. 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;

3.4.2. 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](#);

3.4.3. 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](#);

3.4.4. 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.

3.5. 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](#).

3.6. 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 n.º 14.133, de 2021](#).

3.6.1. 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;

3.6.2. 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.

3.7. A falsidade da declaração de que trata os itens 3.4 ou 3.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.

3.8. 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.

3.9. 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.

3.10. 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.

3.11. 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:

3.11.1. 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

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

3.12. 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:

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

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

3.13. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 3.11 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

3.14. 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.

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

#### **4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA**

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

4.1.1. valor total do item;

4.1.2. Marca;

4.1.3. Fabricante;

4.1.4. Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência;

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

4.3. 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.

4.4. 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.

4.5. 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.

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

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

4.8. 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.

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

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

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

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

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

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

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

5.2.1. Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

5.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

5.2.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

5.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

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

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

5.6. O lance deverá ser ofertado pelo valor anual do item.

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

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

5.9. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de 0,10% (zero vírgula dez por cento)

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

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

5.12. 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.

5.12.1. 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.

5.12.2. 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.

5.12.3. 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.

5.12.4. 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.

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

5.13. 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.

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

5.13.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

5.13.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

5.13.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

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

5.14. 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.

5.14.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 5.14, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

5.14.2. 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.

5.14.3. 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.

5.14.4. 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.

5.14.5. 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.22.2.2. empresas brasileiras;

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

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

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

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

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

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

5.23.4. 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.

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

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

## **6. DA FASE DE JULGAMENTO**

6.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no [art. 14 da Lei nº 14.133/2021](#), legislação correlata e no item 2.6 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) SICAF;

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

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

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

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

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

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

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

6.4. Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

6.5. 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 **Error! Reference source not found.** e 3.6 deste edital.

6.6. 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](#).

6.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

6.7.1. contiver vícios insanáveis;

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

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

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

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

6.8. 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.

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

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

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

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

6.10. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## 7. DA FASE DE HABILITAÇÃO

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

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

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

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

7.3. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por email.

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

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

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

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

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

7.8.1. O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendado via telefone ou email, de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.

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

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

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

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

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

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

7.11.1. 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

7.15. 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 7.11.1.

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

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

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

## **8. DOS RECURSOS**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico <https://portal.ifrn.edu.br>.

## **9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES**

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

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

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

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

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

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

9.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

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

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

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

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

9.1.5. fraudar a licitação

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

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

9.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

9.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

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

9.1.8. praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013](#).

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

9.2.1. advertência;

9.2.2. multa;

9.2.3. impedimento de licitar e contratar e

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

9.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

9.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

9.3.2. as peculiaridades do caso concreto

9.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

9.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

9.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **15 (quinze) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.

9.4.1. Para as infrações previstas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

9.4.2. Para as infrações previstas nos itens 9.1.4, 9.1.5, 9.1.6, 9.1.7 e 9.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

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

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

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

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

9.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 9.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do [art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022](#).

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

9.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que

tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

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

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

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

## **10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**

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

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

10.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelo email: [diad.mo@ifrn.edu.br](mailto:diad.mo@ifrn.edu.br)

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

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

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

## **11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

11.11.1. ANEXO I - Termo de Referência

11.11.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

11.11.2. ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato

Mossoró, 30 de março de 2023

**JÚLIO CÉSAR CARNEIRO CAMILO**  
**DIRETOR DE LICITAÇÕES**



Ministério da Educação  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte  
CAMPUS MOSSORÓ  
Diretoria de Administração

TR 4/2023 - DIAD/DG/MO/RE/IFRN

23 de março de 2023

(Processo Administrativo nº 23093.002611.2022-10 )

### 1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação de empresa especializada para prestação de serviço contínuo, sem dedicação exclusiva de mão de obra, de fornecimento de refeições diárias para discentes do IFRN Campus Mossoró, vinculada à concessão onerosa de uso da área da cantina, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento e seus anexos:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ANUAL ESTIMADA	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO	VALOR TOTAL (R\$)
1	<b>Fornecimento de refeição tipo: Almoço</b> Composição: 1 porção de salada (crua ou cozida). A salada crua com porção mínima de 60g, e a cozida de 110g. 1 porção de prato principal (variando de 130g a 180g): podendo ser carne bovina, de cordeiro desossada, suína, pescados ou ave; 1 porção de prato principal vegetariano (150g): sendo à base de soja, lentilha, grão de bico ou de outros alimentos usualmente consumidos na culinária vegetariana; 1 porção de guarnição (100g): podendo ser batata doce ou inglesa, macaxeira, macarrão, purê,	3697	Und.	64.000	12,72	814.080,00

	<p>farofa, pirão ou suflê; 1 porção de feijão (150g); 1 porção de arroz (150g); 200mL de suco de fruta natural da fruta ou da polpa (concentração mínima de 30%) e não industrializado. 1 porção (média de 150g) de fruta como sobremesa (exemplo: banana, melão, mamão, tangerina, maçã, abacaxi, goiaba).</p>					
2	<p><b>Fornecimento de refeição tipo: Jantar</b>  Composição (igual ao almoço): 1 porção de salada (crua ou cozida). A salada crua com porção mínima de 60g, e a cozida de 110g. 1 porção de prato principal (variando de 130g a 180g): podendo ser carne bovina, de cordeiro desossada, suína, pescados ou ave; 1 porção de prato principal vegetariano (150g): sendo à base de soja, lentilha, grão de bico ou de outros alimentos usualmente consumidos na culinária vegetariana; 1 porção de guarnição (100g): podendo ser batata doce ou inglesa, macaxeira, macarrão, purê, farofa, pirão ou suflê; 1 porção de feijão (150g); 1 porção de arroz (150g); 200mL de suco de fruta natural da fruta ou da polpa (concentração mínima de 30%) e não industrializado. 1 porção (média de 150g) de fruta como sobremesa (exemplo: banana, melão, mamão, tangerina, maçã, abacaxi,</p>	3697	Und.	16.000	12,72	203.520,00

	goiaba).					
<b>TOTAL ANUAL</b>						<b>508.800,00</b>
<b>TOTAL 24 MESES</b>						<b>1.017.600,00</b>

1.1.1. Valor a ser pago pela Contratada e área de concessão da cantina:

LOCAL	ÁREA TOTAL DA CANTINA	VALOR MENSAL DA CONCESSÃO (ALUGUEL)*
IFRN - Campus Mossoró	145,91 m <sup>2</sup>	R\$ 3.820,85

\* Incluindo, no valor do aluguel, a taxa de energia elétrica e serviços de vigilância armada.

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

1.3. O prazo de vigência do contrato é de 02 (dois) anos, contados da assinatura do contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei n° 14.133/2021.

1.4.1. O serviço é enquadrado como continuado nos termos do Art. 15 da IN SEGUES N° 05/20217, sendo a vigência plurianual mais vantajosa, considerando o Estudo Técnico Preliminar apêndice deste Termo de Referência.

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

## 2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual de 2023, conforme Documento de Formação de Demanda 04/2023.

**2.3. A escolha do regime de execução empreitada por preço unitário se dá pela impossibilidade de se prever precisamente o quantitativo de serviços a serem prestados durante a execução contratual, ficando a quantidade a ser executada condicionada à demanda da Contratante, que é variável no tempo.**

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

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

## 4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

### *Sustentabilidade*

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade inseridos em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

- 4.1.1. baixo impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água;
- 4.1.2. preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local;
- 4.1.3. maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;
- 4.1.4. maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;
- 4.1.5. maior vida útil e menor custo de manutenção do bem e da obra;
- 4.1.6. uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais;
- 4.1.7. origem sustentável dos recursos naturais utilizados nos bens, nos serviços e nas obras.

### **Subcontratação**

4.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

#### ***Garantia da contratação***

4.3. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133 de 2021, no percentual de 5% do valor contratual, conforme regras previstas no contrato.

*4.3.1. A garantia nas modalidades caução e fiança bancária deverá ser prestada em até 10 (dez) dias após a assinatura do contrato.*

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

#### ***Vistoria***

4.5. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, somente em dias úteis, devendo agendá-la na Diretoria de Administração (diad.mo@ifrn.edu.br) do IFRN Campus Mossoró, preferencialmente no período das 8h às 11h e das 14h às 16h.

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

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

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

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

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

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

4.10. Na ocasião da vistoria, será firmada e emitida uma Declaração de Vistoria, na qual o licitante toma ciência das características e peculiaridades dos serviços, posto que não serão aceitas alegações posteriores quanto ao desconhecimento de situações existentes.

4.11. O licitante que optar por não realizar vistoria para dimensionamento e elaboração da proposta DEVERÁ declarar que assume todos os riscos provenientes da execução do contrato, tendo em vista que não serão aceitas alegações posteriores quanto ao desconhecimento de situações existentes.

### **5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

#### ***Condições de execução***

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1. O início da execução dos serviços deve ocorrer em até 15 (quinze) dias corridos, contados da data de recebimento pela Contratada da ordem de serviço.

5.1.2. A prestação do serviços será nas dependências do IFRN- Campus Mossoró, onde as refeições serão preparadas, porcionadas e distribuídas, no horário previsto das 11h30min às 13h (almoço) e 18h às 19h (jantar)

5.1.3. A dinâmica geral de execução dos serviços corresponde ao disposto, no que couber, no tópico específico sobre os Requisitos da Contratação nos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

#### ***Local da prestação dos serviços***

5.2. Os serviços serão prestados no seguinte endereço: IFRN- Campus Mossoró, localizado na Rua Raimundo Firmino de Oliveira, 400 - Conj. Ulrick Graff - Mossoró-RN, CEP: 59.628-330.

#### ***Materiais a serem disponibilizados***

5.3. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades e qualidades estimadas, conforme tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste

Termo de Referência.

### ***Informações relevantes para o dimensionamento da proposta***

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

5.4.1. serviço continuado, sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva;

5.4.2. O fornecimento de refeições deve se dar nas formas de almoço e jantar, de segunda a sexta-feira, nas dependências do IFRN Mossoró, localizado na Rua Raimundo Firmino de Oliveira, 400 - Conj. Ulrick Graff - Mossoró-RN, CEP: 59.628-330, onde as refeições serão preparadas, porcionadas e distribuídas, no horário previsto das 11h30min às 13h (almoço) e 18h às 19h (jantar)

5.4.3. A estimativa de fornecimento de refeições aos discentes contemplados pelo Programa de Alimentação escolar é de até 200 (duzentas) refeições diárias (incluindo almoço e jantar), com total estimado em até 80.000 (quarenta mil) refeições ao longo do período do contrato de 24 meses. A demanda levou em consideração alguns pontos, como a necessidade do discente em permanecer nas atividades acadêmicas e de pesquisa, quantidade de horas na instituição em extensão, atividades artístico-culturais e desportivas.

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

5.4.5. A Contratada deverá manter, em seu quadro técnico um responsável técnico, Nutricionista (habilitado nos termos da Lei nº 8.234/1991) regularmente inscrito no Conselho Regional competente, que deverá estar presente no local de prestação do serviço, no mínimo 20 horas semanais, 5 (cinco) dias por semana, visando acompanhar e supervisionar os processos de produção e distribuição das refeições.

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

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

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

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

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

5.4.11. Quanto às características dos ingredientes:

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

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

*consistência de vegetal fresco, lavado, coloração uniforme; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca);*

- *Frutas de primeira qualidade, firmes, sem defeitos, bem desenvolvidas, maduras sem apresentar pontos de prévia deterioração;*
- *Leite pasteurizado e queijos com selo de inspeção.*

5.4.12. Quanto ao acompanhamento da qualidade das refeições:

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

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

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

5.4.13. Quanto à composição das refeições para os estudantes:

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

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

5.4.13.2. *A composição do almoço*

- *Deve-se evitar o uso de condimentos industrializados, dando-se preferência às ervas aromáticas e especiarias naturais (frescas ou desidratadas).*
- *1 opção de prato principal, sendo respeitadas as opções: carne bovina, de cordeiro desossada, suína, pescados, aves;*
- *1 opção de prato principal vegetariano: sendo à base de soja, lentilha, grão de bico ou de outros alimentos usualmente consumidos na culinária vegetariana;*
- *1 opção de guarnição: batata doce ou inglesa, macaxeira, macarrão, purê, farofa etc.;*
- *1 opção de feijão;*
- *1 opção de arroz;*
- *1 opção de suco de fruta com e sem açúcar: os sucos deverão ser de concentração mínima de 30%, naturais da fruta ou da polpa (não industrializados), e seu preparo deverá respeitar rigorosamente as recomendações de rotulagem de cada produto e/ou de acordo com a aceitação dos usuários. O sabor do suco não poderá ser o mesmo nas refeições do mesmo dia e não poderá ser repetido durante a semana;*
- *1 opção de sobremesa (fruta): utilizar frutas da época, sem casca e que estejam sempre prontas para consumo, ou seja, nem verdes nem maduras demais, ou azedas.*

5.4.13.3. *A composição do jantar*

- *Deverá seguir a mesma composição do almoço ou uma das opções proteicas de origem animal poderá ser substituída por uma sopa com dois pães tipo francês, de acordo com solicitação prévia da Nutricionista/Fiscal de contrato, dependendo da aceitação deste produto na unidade;*
- *Quando houver a disponibilização da sopa, o comensal deverá optar pela refeição completa (proteína, arroz, feijão, guarnição e salada) ou pela sopa com dois pães;*
- *A composição do jantar poderá ser alterada por preparações específicas: arroz de leite com paçoca; cuscuz temperado com proteína, macaxeira com carne de sol e sopa com dois pães tipo francês, de acordo com a*

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

5.4.14. Quanto a frequência e porcionamento dos gêneros alimentícios

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

**Quadro 01 - ALMOÇO - Referência de frequência de alimentos ou preparações para composição do ALMOÇO (considerando 2 semanas com 5 dias cada uma)**

<b>SALADAS</b> - devem vir temperadas com azeite de oliva extravirgem, limão, vinagre de maçã ou orégano e as cozidas com salsa, coentro ou maionese. Deverão ser preparadas e decoradas a fim de serem atrativas visualmente para os comensais.		
<b>TIPO</b>	<b>PER CAPITA</b>	<b>FREQUÊNCIA MÉDIA QUINZENAL</b>
Vegetais crus	60g	06
Vegetais cozidos	110g	04
<b>PRATO PRINCIPAL</b>		
<b>TIPO</b>	<b>PER CAPITA</b>	<b>FREQUÊNCIA MÉDIA QUINZENAL</b>
Alcatra/contrafilé/coxão mole/patinho	130g	02
Carne de cordeiro	130g	
Carne de sol de 1ª (patinho, alcatra ou coxão mole)	130g	01
Filé de peito de frango	130g	01
Coxa ou sobrecoxa de frango	180g	02
Filé de peixe (pescada, merluza, tilápia)	130g	01
Preparações especiais – frango ou carne xadrez, estrogonofe de carne bovina ou de frango, salpicão	150-200g	01
Preparações mistas – panqueca, lasanha, empadão, torta (frango ou carne)	150-220g	01
Preparação vegetariana - bolinhos e almôndegas feitos com PTS; omelete com vegetais; hambúrguer de feijão, grão-de-bico ou lentilha; lasanha vegetariana; estrogonofe de soja; e torta de legumes; etc.	150-200g	10
<b>GUARNIÇÃO</b>		
<b>TIPO</b>	<b>PER CAPITA</b>	<b>FREQUÊNCIA MÉDIA QUINZENAL</b>
Batata doce	100g	01
Batata inglesa	100g	01
Farofa (de farinha de mandioca ou flocos de milho, feita com óleo, cebola e alho)	60g	03
Jerimum	100g	01

Macarrão	100g	02
Macaxeira	100g	01
Purê, pirão ou suflê	100g	01
Arroz parboilizado	150g	06
Arroz da terra	150g	02
Arroz integral	150g	02
Feijão preto	150g	03
Feijão carioca	150g	03
Feijão Branco ou macassar	150g	02
Feijão verde	150g	02
<b>BEBIDA</b>		
<b>TIPO</b>	<b>PER CAPITA</b>	<b>FREQUÊNCIA MÉDIA QUINZENAL</b>
Suco natural	200mL	10
<b>SOBREMESA</b>		
<b>TIPO</b>	<b>PER CAPITA</b>	<b>FREQUÊNCIA MÉDIA QUINZENAL</b>
Fruta	100-150g	10

Quadro 02 - **JANTAR** - Referência de frequência de alimentos ou preparações para composição do JANTAR (considerando 2 semanas com 5 dias cada)

<b>SALADAS</b> - devem vir temperadas com azeite de oliva extravirgem, limão, vinagre de maçã ou orégano e as cozidas com salsa, coentro ou maionese. Deverão ser preparadas e decoradas a fim de serem atrativas visualmente para os comensais.		
<b>TIPO</b>	<b>PER CAPITA</b>	<b>FREQUÊNCIA MÉDIA QUINZENAL</b>
Vegetais crus	60g	06
Vegetais cozidos	110g	04
<b>PRATO PRINCIPAL</b>		
<b>TIPO</b>	<b>PER CAPITA</b>	<b>FREQUÊNCIA MÉDIA QUINZENAL</b>
Alcatra/contrafilé/coxão mole/patinho	130g	02
Carne de cordeiro	130g	
Carne de sol de 1ª (patinho, alcatra ou coxão mole)	130g	01
Filé de peito de frango	130g	01
Coxa ou sobrecoxa de frango	180g	02
Filé de peixe (pescada, merluza, tilápia)	130g	01
Preparações especiais – frango ou carne xadrez, estrogonofe de carne bovina ou de frango, salpicão	150-200g	01
Preparações mistas – panqueca, lasanha, empadão, torta (frango ou carne)	150-220g	01
Preparação vegetariana - bolinhos e almôndegas feitos com PTS; omelete com vegetais; hambúrguer de feijão, grão-de-bico ou lentilha;	150-200g	10

lasanha vegetariana; estrogonofe de soja; e torta de legumes; etc.		
<b>GUARNIÇÃO</b>		
<b>TIPO</b>	<b>PER CAPITA</b>	<b>FREQUÊNCIA MÉDIA QUINZENAL</b>
Batata doce	100g	01
Batata inglesa	100g	01
Farofa (de farinha de mandioca ou flocos de milho, feita com óleo, cebola e alho)	60g	03
Jerimum	100g	01
Macarrão	100g	02
Macaxeira	100g	01
Purê, pirão ou suflê	100g	01
Arroz parboilizado	150g	06
Arroz da terra	150g	02
Arroz integral	150g	02
Feijão preto	150g	03
Feijão carioca	150g	03
Feijão branco ou macassar	150g	02
Feijão verde	150g	02
<b>BEBIDA</b>		
<b>TIPO</b>	<b>PER CAPITA</b>	<b>FREQUÊNCIA MÉDIA QUINZENAL</b>
Suco natural	200mL	10
<b>SOBREMESA</b>		
<b>TIPO</b>	<b>PER CAPITA</b>	<b>FREQUÊNCIA MÉDIA QUINZENAL</b>
Fruta	100-150g	10
<b>SUBSTITUIÇÃO (quando solicitado, conforme aceitação)</b>		
<b>TIPO</b>	<b>PER CAPITA</b>	<b>FREQUÊNCIA MÉDIA QUINZENAL</b>
Sopa ou canja (legumes/folhosos, feijão, macarrão, músculo ou frango)	300mL	-
Pão francês ou doce	100g	-
Café com leite sem açúcar	200mL	-

#### 5.4.15. Quanto ao planejamento dos cardápios

**5.4.15.1.** Os cardápios oferecidos e elaborados pela Contratada devem ser compostos de receitas padronizadas e balanceadas, sendo submetidos à aprovação do profissional em Nutrição ou servidor indicado da Contratante e em comum acordo com os fiscais do contrato, os quais poderão sugerir alterações;

**5.4.15.2.** Os cardápios quinzenais devem ser montados (acompanhados da lista de ingredientes e informações nutricionais, contendo os valores de energia, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibras, cálcio, ferro e sódio) e enviados eletronicamente à Contratante com 05 (cinco) dias de antecedência, assinados pelo (a) profissional nutricionista representante da Contratada. Em caso de eventuais substituições de qualquer item do cardápio, deverá a Contratada comunicar com no mínimo 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, para as devidas apreciação e aprovação pelos fiscais do contrato;

**5.4.15.3.** Os cardápios devem ser compostos de receitas padronizadas, por meio de Fichas Técnicas de Preparo, confeccionadas e balanceadas por nutricionista da CONTRATADA, devendo ser elaborados com os valores nutricionais de cada refeição (energia, macronutrientes, micronutrientes prioritários e fibras). Os cardápios devem

apresentar, ainda, a identificação (nome e CRN) e a assinatura do nutricionista responsável por sua elaboração;

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

5.4.15.5. Devem ser previstos cardápios diferenciados cujo padrão alimentar tenha influências de hábitos alimentares socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional dos comensais;

5.4.15.6. Os cardápios deverão ser elaborados utilizando alimentos considerados básicos, priorizando os in natura e os semielaborados, não sendo permitido servir bebida de baixo teor nutricional, tais como refrigerantes, sucos e outras bebidas similares, bem como bebidas que contenham corantes e/ou aromatizantes artificiais. Evitar, ainda, ou restringir ao máximo alimentos e preparações com alto teor de gordura saturada, gordura trans, açúcar livre e sódio;

5.4.15.7. Os cardápios deverão estar disponíveis em locais visíveis no Campus.

5.4.16. Quanto à cessão do uso da cantina

5.4.16.1. A frequência à cantina é franqueada à comunidade da instituição e ao público em geral que acessa as dependências do IFRN Campus Mossoró;

5.4.16.2. A tabela de preços praticados deverá ser exposta para os usuários;

5.4.16.3. A Contratada deverá manter a pontualidade no cumprimento dos horários estipulados abaixo, observando que estes poderão ser alterados em caso de necessidade da Administração:

5.4.16.4. O horário de funcionamento da cantina será das 07h00min às 21h30min, de segunda a sexta-feira e, ocasionalmente, aos sábados, domingos e feriados, bem como em horários diversos, em comum entendimento entre a Contratada e a Administração do Campus Mossoró, quando houver atividades que justifiquem essa necessidade, ocasião em que a Contratante deverá avisar com antecedência mínima de 5 (cinco) dias úteis;

5.4.16.5. Durante o período de recesso escolar (férias, greve ou outro tipo de paralisação das atividades da instituição), será obrigatório o funcionamento da cantina/lanchonete, por período mínimo de 4 (quatro) horas diárias para a comercialização de refeições tipo almoços e lanches, preferencialmente entre as 09h e 13h, podendo essa condição ser modificada desde que acordado com a Administração do Campus Mossoró;

5.4.16.6. Qualquer alteração no horário de funcionamento só deverá ser procedida com prévia autorização da Direção-Geral do Campus Mossoró;

5.4.16.7. Qualquer alteração ou ampliação que implique em obras, serviços de engenharia ou modificações do espaço físico objeto da concessão (cantina) só deverá ser executado após aprovação da Direção-Geral do Campus Mossoró;

5.4.16.8. A Contratada deverá disponibilizar um mínimo de 3 (três) funcionários em cada turno, visando prestar um atendimento de boa qualidade aos seus usuários, sendo 1 (um) funcionário apenas para o atendimento de caixa, não podendo este manipular alimentos preparados, embalados ou não;

5.4.16.9. A Contratada deverá seguir as normas sindicais, federais, estaduais e municipais, higiênico-sanitárias e os procedimentos técnicos adequados a aquisição, estocagem, pré-preparo e acondicionamento a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária, nutritivas e sensoriais dos lanches servidos. Deverá, ainda, seguir as normas do Manual de Cantinas Escolares Saudáveis, do Ministério da Saúde;

5.4.16.10. Não será permitida, em hipótese alguma, a venda de cigarros nem bebidas alcólicas e remédios ou similares;

5.4.16.11. Não será permitida a colocação de propagandas comerciais nas paredes, mesas ou na área de acordo com a Regulamentação de Alimentos em Escolas no Brasil do Ministério da Saúde, publicada em 2007;

5.4.16.12. A Contratada deverá expor um mural com orientações nutricionais e educativas a respeito do alimento saudável;

5.4.16.13. A Contratada deverá fornecer ao fiscal do contrato, quando solicitado por este, listagem de TODOS os produtos e serviços ofertados e seus respectivos preços.

5.4.16.14. A contratada deverá adotar as práticas de sustentabilidade ambiental de acordo com o Art. 6º da

**5.4.16.15.** Para o fornecimento de lanches postos à venda, temos as seguintes considerações:

**a)** na cantina, poderá seguir a sugestão de cardápio abaixo o:

<i>ALIMENTOS E BEBIDAS</i>			
01	<i>Água de coco</i>	16	<i>Pipoca caseira</i>
02	<i>Água mineral com gás ou sem gás (garrafa /copo)</i>	17	<i>Pão com manteiga</i>
03	<i>Açaí na tigela com frutas ou cupuaçu</i>	18	<i>Pão com queijo</i>
04	<i>Achocolatado (leite com chocolate)</i>	19	<i>Pão com ovo</i>
05	<i>Barras de cereais com e sem açúcar</i>	20	<i>Pastéis de forno, impreterivelmente</i>
06	<i>Bolo sem cobertura (coco, cenoura, beterraba, milho, banana, laranja, baunilha e bolo comum) fatia</i>	21	<i>Pizza (margarita ou mussarela)</i>
07	<i>Café com leite com e sem açúcar</i>	22	<i>Picolés e sorvetes de frutas</i>
08	<i>Café tradicional com e sem açúcar</i>	23	<i>Sanduíche natural (pão de forma, tomate, alface, mussarela, no mínimo)</i>
09	<i>Chás: de camomila, erva cidreira, maçã etc.</i>	24	<i>Sucos naturais: laranja, laranja com mamão, abacaxi, abacaxi com hortelã, maracujá, limão, acerola, manga (com e sem açúcar).</i>
10	<i>Chocolates diversos</i>	25	<i>Sanduíche com patê vegetal</i>
11	<i>Cuscuz temperado (verduras e ervas) com ovo cozido</i>	26	<i>Sobremesas (pudim, pavê, mousse, delícia de abacaxi, gelatina, docinhos etc.)</i>
12	<i>Fruta in natura</i>	27	<i>Tapioca simples e recheada (frango, queijo de coalho, mussarela ou carne)</i>
13	<i>Gelatina saborizada com suco de fruta</i>	28	<i>Vitaminas de fruta in natura (graviola, acerola, goiaba, uva, mamão) ao leite semidesnatado ou desnatado</i>
14	<i>Leite integral (frio e quente)</i>	29	<i>Crepes simples e recheados (frango, queijo de coalho, mussarela ou carne)</i>
15	<i>Milho verde, pamonha ou canjica</i>	30	<i>Salada de frutas (banana, maçã, melão, laranja, uva etc.)</i>

**b)** O cardápio sugerido poderá ser modificado, desde que as modificações sejam em função das especificações regionais e do Programa Cantina Saudável, mediante aprovação pela Administração do Campus Mossoró e pelos fiscais do contrato;

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

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

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

touca de TNT);

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

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

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

i) Todas as frutas in natura deverão ser ofertadas protegidas em voltas por plástico filme transparente;

j) A Contratada deve, diariamente, apresentar opções de lanches vegetarianos.

#### 5.4.16.16.

Do fornecimento de refeições para servidores e público geral, segue:

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

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

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

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

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

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

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

#### 5.4.16.16. Dos materiais, equipamentos e instalações:

a) A Contratada não poderá fazer uso de mobiliário e equipamentos de qualquer natureza da Contratante, exceto em situações nas quais a Contratante, a seu critério, poderá ceder à Contratada, mediante inventário e Termo de Responsabilidade, o direito de uso de móveis, equipamentos e máquinas, que por acaso existam nas dependências da cantina;

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

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

d) Os materiais descartáveis devem apresentar embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo;

e) A Contratada deverá utilizar todos os utensílios em aço inoxidável, tais como talheres e conchas;

f) A Contratada deverá fornecer todos os utensílios (pratos de porcelana, copos descartáveis e talheres) necessários para servir a refeição e responsabilizar-se por estes, não cabendo à Contratante fazer a reposição de utensílios extraviados;

g) Os talheres à disposição dos usuários deverão ser embalados individualmente, em sacos plásticos transparentes ou enrolados em papel toalha;

h) A Contratada deverá manter em perfeito estado de asseio e limpeza toalhas de mesa ou similar, utensílios, áreas de trabalho, instalações e o material utilizado pelo setor durante o período em que estiver prestando seus serviços, empregando produtos de boa qualidade e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, não deixando resíduos ou cheiros;

i) Toda manutenção/reparo nas instalações objeto da Concessão será de responsabilidade da Contratada, devendo ser previamente aprovada pela Administração e mantidos os mesmos padrões de materiais e acabamentos. A manutenção abrange os seguintes itens: água/esgoto, energia (eletrodutos e conexões, lâmpadas, disjuntores, reatores, interruptores), GLP (válvulas, conexões, recarga e reposição de vasilhame);

j) A limpeza total da cantina (cozinha, área de atendimento – interna e externa e equipamentos) deverá ser diária, sob a responsabilidade da Contratada.

## 5.5. Concessão onerosa do espaço físico da Cantina

5.5.1. A estimativa do valor da concessão do espaço da cantina está elucidada em tópico específico dos Estudos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

5.5.2. Pela concessão de uso de área da cantina, A CONCESSIONÁRIA se obriga a pagar à CONCEDENTE o valor mensal total de R\$ 3.820,35 (três mil oitocentos e vinte reais e trinta e cinco centavos), sendo R\$ 2.772,29 (dois mil setecentos e setenta e dois reais e cinquenta e três centavos) referente ao espaço físico, R\$ 931,47 (novecentos e trinta e um reais e quarenta e sete centavos) referente ao consumo de energia elétrica e R\$ 116,59 (cento e dezesseis reais e cinquenta e nove centavos) pelo uso dos serviços da vigilância armada.

5.5.3. O valor do espaço físico estabelecido no subitem anterior foi baseado no Laudo de Avaliação apresentado pelo Engenheiro Civil do Campus Mossoró, o servidor Nilton Ribeiro Pereira Bonfim, e será reajustado anualmente com base no Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) do mês de aniversário do contrato;

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

5.5.4.1. Em situações de suspensão total de atividades e/ou aulas presenciais do Campus Mossoró do IFRN, por mais de 15 dias consecutivos, por motivo de pandemia de COVID-19 ou outro motivo que leve à suspensão. De 16 dias a um mês, será cobrado 50% do aluguel.

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

- Quando a limitação de ocupação do Campus for até 30% da comunidade interna (servidores e alunos), será cobrado 30% do aluguel.
- Quando a limitação de ocupação do Campus for superior a 30% até 50% da comunidade interna (servidores e alunos), será cobrado 50% do aluguel
- Quando a limitação de ocupação do Campus for superior a 50% até 75% da comunidade interna (servidores e alunos), será cobrado 75% do aluguel
- Quando a limitação de ocupação do Campus for superior a 75% da comunidade interna (servidores e alunos), voltará a ser cobrado o valor total do aluguel.

5.5.4.3. - Durante períodos de férias ou recessos escolares que durem mais de 15 dias (16 dias a 1 mês) será cobrado 50% do aluguel.

### 5.5.4.4.

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

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

## 6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal

formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

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

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

6.6. 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](#)).

6.7. 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](#));

6.7.1. O fiscal técnico do contrato anotar 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](#));

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

6.7.3. 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](#));

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

6.7.5. 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](#)).

6.7.6. 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 aquelas que ultrapassem a sua competência. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II](#)).

6.8. 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](#)).

6.8.1. Caso ocorram 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](#)).

6.9. 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](#)).

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

6.9.2. 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](#)).

6.9.3. 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](#)).

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

6.11. 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](#)).

6.12. 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.

6.13. O contratado deverá manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução do contrato.

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

6.14. Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas:

**6.14.1. Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, caput).**

**6.14.1.1. A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, §1º).**

**6.14.2. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim (IN 5/2017, art. 44, §2º).**

**6.14.3. Antes do pagamento da nota fiscal ou da fatura, deverá ser consultada a situação da empresa junto ao SICAF**

\_\_\_\_\_

**6.14.3.1. Serão exigidos a Certidão Negativa de Débito (CND) relativa a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, o Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), caso esses documentos não estejam regularizados no SICAF.**

## **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 deste Termo de Referência

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 produziu os resultados acordados

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

7.1.1.3. deixou de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os 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.

7.3. A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os critérios estabelecidos no **IMR (Adendo)**, **conforme subitem 2.6, alínea “d” do Anexo V da Instrução Normativa nº 5/2017.**

### **Do Recebimento**

7.4. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de até 05 dias corridos do adimplemento da parcela, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, mediante termo detalhado, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico.

7.4.1. 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.

7.4.2. 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](#)).

7.4.3. 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](#))

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

7.5. 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.

7.5.1. 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.

7.5.2. 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](#) )

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

7.5.4. 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.

7.6. 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.

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

7.7.1. 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](#) ).

7.7.2. 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;

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

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

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

7.8. 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.

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

7.10. 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**

7.11. 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](#) .

7.12. 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:

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

7.13. 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;

7.14. 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](#) .

7.15. 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.

7.16. 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.

7.17. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar os 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.

7.18. 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.

7.19. 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***

7.20. 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](#).

7.21. 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 de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, de correção monetária.

#### ***Forma de pagamento***

7.22. O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

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

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

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

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

#### ***Cessão de crédito***

7.26. 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.

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

7.28. 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](#) , tudo nos termos do [Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020](#).

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

7.30. A cessão de crédito não afetarà 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.

### Exigências de habilitação

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

#### Habilitação jurídica

8.3. **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;

8.4. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede; Microempendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor> ;

8.5. **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;

8.6. **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](#) .

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

8.8. **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.

8.9. **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.

8.10. **Agricultor familiar:** Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.

8.11. **Produtor Rural:** matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da [Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009](#) (arts. 17 a 19 e 165).

8.12. Os licitantes deverão apresentar Alvará/Licença de funcionamento, expedida pelo órgão municipal competente.

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

#### Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

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

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

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

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

8.19 Prova de regularidade com a Fazenda *Municipal* do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício

contrata ou concorre;

8.20. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos *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.

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

#### **Qualificação Econômica-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. Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), comprovados mediante a apresentação pelo licitante de balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

I - Liquidez Geral (LG) = (Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo) / (Passivo Circulante + Passivo Não Circulante);

II - Solvência Geral (SG) = (Ativo Total) / (Passivo Circulante + Passivo não Circulante); e

III - Liquidez Corrente (LC) = (Ativo Circulante) / (Passivo Circulante).

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, o patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação ou do item pertinente.

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 balanço patrimonial, a demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos. ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, §6º](#))

8.28. *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**

8.29. Registro ou inscrição da empresa licitante no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) competente da região a que estiver vinculada, pertinente ao seu ramo de atividade relacionada com o objeto do presente Pregão, em plena validade, conforme previsto na Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978 e no Decreto nº 84.444 de 30 de janeiro de 1980

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

**8.30.1.1 Para o Grupo 1, deverá ser comprovada experiência mínima de 1 (um) ano na prestação de pelo menos 50% do quantitativo anual estimado dos serviços, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de 1 (um) ano ser ininterrupto.**

**8.30.1.2. Para efeito da comprovação da quantidade de serviços prestados, poderão ser aceitos os serviços de fornecimento de refeições em geral sem distinção entre os tipos (almoço e jantar).**

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

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

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

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

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

8.30.7. 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 pela entidade profissional Conselho Regional de Nutrição (art. 1º, caput, da Lei n. 8.234/1991 e art. 17 do Decreto Nº 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:

8.30.7.1. Para o profissional de 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);

8.30.7.2 Entende-se, para fins desta licitação, 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.

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

8.31.1. 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](#) ;

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

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

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

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

8.31.6. 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

8.31.7. 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 custo estimado total da contratação é de R\$1.017.600,00 (Um milhão, dezessete mil e seiscentos reais), para atender os 24 meses do contrato inicial, conforme custos unitários apostos na tabela do item 01 deste Termo de Referência.

9.2. A presente contratação adotará como regime de execução a Empreitada por Preço Unitário, só sendo pago o valor efetivamente executado (em unidade de refeição), após a entrega e recebimento regular, devidamente comprovado e atestado pelo fiscal do contrato.

## 10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União.

10.1.1. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

Gestão/Unidade: 26435/ 158365

Fonte de Recursos: 100000000

Programa de Trabalho: 171169

Elemento de Despesa: 339032

Plano Interno: L2994P23ACN

10.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

Mossoró-RN, 23 de março de 2023

Marinézio Gomes de Oliveira (1218012)  
Coordenador de Assuntos Estudantis - COAES/MO

Francisco Bento das Chagas Guerra (1104279)  
Diretor de Administração - DIAD/MO

Documento assinado eletronicamente por:

- **Marinezio Gomes de Oliveira, COORDENADOR - FG0001 - COAES/MO**, em 23/03/2023 15:18:24.
- **Francisco Bento das Chagas Guerra, DIRETOR DE DIRETORIA - CD0004 - DIAD/MO**, em 23/03/2023 15:19:29.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 23/03/2023. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifrn.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 521040  
Código de Autenticação: 0533af20e4



# Estudo Técnico Preliminar 1/2023

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 23093.002611.2022-10

## 2. Descrição da necessidade

Faz-se necessária a contratação, de forma continuada, dos serviços de fornecimento de refeições diárias (almoço e jantar) aos discentes do *Campus* Mossoró do IFRN, concomitantemente à concessão do espaço da cantina, para fazer face ao cumprimento da política de suporte aos discentes do campus nas suas diversas atividades letivas. O Programa de Alimentação Estudantil do IFRN (aprovado pela Resolução nº 37/2017- CONSUP/IFRN) é uma das ações da Política de Assistência Estudantil do IFRN, com vistas a ampliar as condições de permanência e êxito escolar dos estudantes regularmente matriculados na instituição. A Resolução aprova o Regulamento do Programa Auxílio Alimentação no âmbito do IFRN. O programa se norteia nas diretrizes do Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), Decreto nº 7.234 de 19/07/2010, do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, Lei nº 13.346/2006, e do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), Resolução nº 06/2020.

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

Vislumbra-se a contratação dos serviços de fornecimento de refeições de forma indireta, por entender-se que é a opção mais econômica, eficiente e eficaz para o *Campus* Mossoró, pois, em caso de optar por produção direta dos alimentos (com a obtenção de todos os recursos inerentes à atividade), seria necessário um dispêndio financeiro considerável para a compra dos vários insumos (alimentos em geral), dos vários equipamentos necessários à cozinha (fogões, panelas, refrigerados), e, não menos importante e ainda mais dispendiosa, a contratação dos serviços dos profissionais que seriam necessários para preparo, distribuição e limpeza da cozinha e dos demais ambientes correlatos à atividade.

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

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

O órgão já possui contrato vigente (nº 141/2022 – PROAD/IFRN) referente a esses serviços. No entanto, a Contratada deixou de executar o contrato desde o dia 02 de dezembro de 2022, motivo pelo qual se faz necessário o planejamento de nova licitação. Realizou-se, ainda, reunião presencial no *Campus Mossoró* no mês de novembro de 2022, a fim de que fosse possível negociação com a empresa. Porém, não houve resposta afirmativa da empresa e os estudantes encontram-se sem o funcionamento do Programa de Alimentação e sem a cantina.

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

- Lei nº 14.133/2021 - Regulamenta o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, estabelece normas gerais de licitação e contratação para as Administrações Públicas diretas, autárquicas e fundacionais da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios;
- Decreto nº 10.024/2019 - Regulamenta a licitação, na modalidade pregão, na forma eletrônica [...];
- Decreto nº 9.507/2018 - Dispõe sobre a execução indireta, mediante contratação, de serviços da administração pública federal direta, autárquica e fundacional [...];
- Instrução Normativa SEGES nº 5/2017 - Dispõe sobre as regras e diretrizes do procedimento de contratação de serviços sob o regime de execução indireta no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional;
- Instrução Normativa SEGES nº 73/2020 - Dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional;
- Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01/2010 - Dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional e dá outras providências;
- Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02/2014 Dispõe sobre regras para a aquisição ou locação de máquinas e aparelhos consumidores de energia pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, e uso da Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (ENCE) nos projetos e respectivas edificações públicas federais novas ou que recebam retrofit;
- Portaria n.º 443, de 27 de dezembro de 2018 - Estabelece os serviços que serão preferencialmente objeto de execução indireta [...];
- Guia Nacional de Licitações Sustentáveis AGU/CGU 2021.

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

- Lei nº 11.947/2009 - Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica;
- Decreto nº 7.234/2010 - Dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil - PNAES;

- Resolução nº 37/2017- CONSUP/IFRN – Aprova o Regulamento do Programa de Auxílio Alimentação no âmbito do IFRN;
- Resolução FNDE nº 6/2020 - Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE;
- RDC ANVISA 216/2004 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
- RDC ANVISA 218/2005 - Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico-Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais.

Observando a contratação anterior do mesmo objeto, realizada através de licitação deste órgão, processo 23093.001846.2021-11, no que tange ao planejamento da licitação, não foram identificadas inconsistências que justifiquem a alteração substancial do planejamento da presente licitação em relação à anterior.

### 3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
COORDENAÇÃO DE ATIVIDADES ESTUDANTIS	MARINÉZIO GOMES DE OLIVEIRA

### 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

O fornecimento de refeições deve se dar nas formas de almoço e jantar, de segunda a sexta-feira, nas dependências do IFRN Mossoró, localizado na Rua Raimundo Firmino de Oliveira, 400 - Conj. Ulrick Graff - Mossoró-RN, CEP: 59.628-330, onde as refeições serão preparadas, porcionadas e distribuídas, no horário previsto das 12h00min às 13h30min (almoço) e 18h às 18h50min (jantar).

A estimativa de fornecimento de refeições aos discentes contemplados pelo Programa de Alimentação escolar é de até 200 (duzentas) refeições diárias (incluindo almoço e jantar), com total estimado em até 40.000 (quarenta mil) refeições ao longo do período do contrato de 12 meses. A demanda levou em consideração alguns pontos, como a necessidade do discente em permanecer nas atividades acadêmicas e de pesquisa, quantidade de horas na instituição em extensão, atividades artístico-culturais e desportivas.

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

A Contratada deverá manter, em seu quadro técnico um responsável técnico, Nutricionista (habilitado nos termos da Lei nº 8.234/1991) regularmente inscrito no Conselho Regional competente, que deverá estar presente no local de prestação do serviço, no mínimo 20 horas semanais, 5 (cinco) dias por semana, visando acompanhar e supervisionar os processos de produção e distribuição das refeições.

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

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

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

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

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

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

Desse modo, a duração inicial do contrato será de 24 (vinte e quatro) meses, podendo ser prorrogado até atingir o máximo de 10 anos, conforme estabelecido pelos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133 de 2021

Não se observa a necessidade de exigir a transição contratual da futura contratada, com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, visto que o serviço a ser executado é comum nos termos do art. 3º, inciso II, do Decreto nº 10.024/2019, que considera comuns aqueles serviços cujos “padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações reconhecidas e usuais do mercado”.

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

Além dos acima descritos, são requisitos da contratação:

#### **4.1. Quanto às características dos ingredientes:**

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

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

a) **Do acompanhamento da qualidade das refeições pelos fiscais**

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

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

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

## **4.2. Quanto à composição das refeições para os estudantes:**

a) **Disposições gerais**

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

- Valor energético e recomendações nutricionais;
- Tipos de alimentos e preparações;
- Atender ao disposto no art. 19 da Res. FNDE nº 6/2020, em que para as refeições dos estudantes, recomenda-se, no máximo:
  - 7% (sete por cento) da energia total proveniente de açúcar simples adicionado;
  - 15 a 30% (quinze a trinta por cento) da energia total proveniente de gorduras totais;
  - 7% (sete por cento) da energia total proveniente de gordura saturada;
  - 600 mg (seiscentas miligramas) de sódio ou 1,5 gramas de sal per capita;

- Sendo proibida a oferta de gorduras trans industrializadas em todas as preparações.
- É vedado o uso de substâncias industrializadas para amaciamento de carnes ou de outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características desses gêneros alimentícios;
- Deve-se evitar o uso de condimentos industrializados, dando-se preferência às ervas aromáticas e especiarias naturais (frescas ou desidratadas).

#### **b) Almoço**

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

#### **c) Jantar**

- Deverá seguir a ou uma das opções proteicas de origem mesma composição do almoço animal poderá ser substituída por uma sopa com dois pães tipo francês, de acordo com solicitação prévia da Nutricionista/Fiscal de contrato, dependendo da aceitação deste produto na unidade;
- Quando houver a disponibilização da sopa o comensal deverá optar pela refeição completa (proteína, arroz, feijão, guarnição e salada) ou pela sopa com dois pães;
- A composição do jantar poderá ser alterada por preparações específicas: arroz de leite com paçoca; cuscuz temperado com proteína, macaxeira com carne de sol e sopa com dois pães tipo francês, de acordo com a aceitação do público e solicitação da fiscalização de contrato. Nesses casos, deverão ser sempre ofertados 1 tipo de salada (respeitando as especificações anteriores a respeito das saladas) e disponibilizados café e leite.

### **4.3. Quanto a frequência e porcionamento dos gêneros alimentícios**

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

#### **i) Almoço**

--

Referência de frequência de alimentos ou preparações para composição do ALMOÇO (considerando 2 semanas com 5 dias cada uma)		
TIPO	PER CAPITA	FREQUÊNCIA MÉDIA QUINZENAL
<b>SALADAS</b>		
Vegetais crus	60g	06
Vegetais cozidos	110g	04
As saladas devem vir temperadas com azeite de oliva extravirgem, limão, vinagre de maçã ou orégano e as cozidas com salsa, coentro ou maionese. Deverão ser preparadas e decoradas a fim de serem atrativas visualmente para os comensais.		
<b>PRATO PRINCIPAL</b>		
Alcatra/contrafilé/coxão mole/patinho	130g	02
Carne de cordeiro	130g	01
Carne de sol de 1ª (patinho, alcatra ou coxão mole)	130g	01
Filé de peito de frango	130g	01
Coxa ou sobrecoxa de frango	180g	02
Filé de peixe (pescada, merluza, tilápia)	130g	01
Preparações especiais – frango ou carne xadrez, estrogonofe de carne bovina ou de frango, salpicão	150-200g	01
Preparações mistas – panqueca, lasanha, empadão, torta (frango ou carne)	150-220g	01
	150-200g	10

Preparação vegetariana - bolinhos e almôndegas feitos com PTS; omelete com vegetais; hambúrguer de feijão, grão-de-bico ou lentilha; lasanha vegetariana; estrogonofe de soja; e torta de legumes; etc.		
<b>GUARNIÇÃO</b>		
Batata doce	100g	01
Batata inglesa	100g	01
Farofa (de farinha de mandioca ou flocos de milho, feita com óleo, cebola e alho)	60g	03
Jerimum	100g	01
Macarrão	100g	02
Macaxeira	100g	01
Purê, pirão ou suflê	100g	01
<b>ARROZ</b>		
Parboilizado	150g	06
Da terra	150g	02
Integral	150g	02
<b>FEIJÃO</b>		
Preto	150g	03
Carioca	150g	03

Branco ou macassar	150g	02
Verde	150g	02
<b>BEBIDA</b>		
Suco natural	200mL	10
	<b>SOBREMESA</b>	
Fruta	100-150g	10

***ii) Jantar***

Referência de frequência de alimentos ou preparações para composição do JANTAR (considerando 2 semanas com 5 dias cada)		
<b>TIPO</b>	<b>PER CAPITA</b>	<b>FREQUÊNCIA MÉDIA QUINZENAL</b>
<b>SALADAS</b>		
Vegetais crus	60g	06
Vegetais cozidos	110g	04
As saladas devem vir temperadas com azeite de oliva extravirgem, limão, vinagre de maçã ou orégano e as cozidas com salsa, coentro ou maionese. Deverão ser preparadas e decoradas a fim de serem atrativas visualmente para os comensais.		
<b>PRATO PRINCIPAL</b>		
Alcatra/contrafilé/coxão mole/patinho	130g	02
Carne de cordeiro	130g	01

Carne de sol de 1ª (patinho, alcatra ou coxão mole)	130g	01
Filé de peito de frango	130g	01
Coxa ou sobrecoxa de frango	180g	02
Filé de peixe (pescada, merluza, tilápia)	130g	01
Preparações especiais – frango ou carne xadrez, estrogonofe de carne bovina ou de frango, salpicão	150-200g	01
Preparações mistas – panqueca, lasanha, empadão, torta (frango ou carne)	150-220g	01
Preparação vegetariana - bolinhos e almôndegas feitos com PTS; omelete com vegetais; hambúrguer de feijão, grão-de-bico ou lentilha; lasanha vegetariana; estrogonofe de soja; e torta de legumes; etc.	150-200g	10
<b>GUARNIÇÃO</b>		
Batata doce	100g	01
Batata inglesa	100g	01
Farofa (de farinha de mandioca ou flocos de milho, feita com óleo, cebola e alho)	60g	03
Jerimum	100g	01
Macarrão	100g	02
Macaxeira	100g	01

Purê, pirão ou suflê	100g	01
<b>ARROZ</b>		
Parboilizado	150g	06
Da terra	150g	02
Integral	150g	02
<b>FEIJÃO</b>		
Preto	150g	03
Carioca	150g	03
Branco ou macassar	150g	02
Verde	150g	02
<b>BEBIDA</b>		
Suco natural	200mL	10
	<b>SOBREMESA</b>	
Fruta	100-150g	10
<b>SUBSTITUIÇÃO (quando solicitado, conforme aceitação)</b>		
Sopa ou canja (legumes/folhosos, feijão, macarrão, músculo ou frango)	300mL	-
Pão francês ou doce	100g	-
Café com leite sem açúcar	200mL	-

#### 4.4. Quanto ao planejamento dos cardápios

**a) Disposições gerais:**

i) Os cardápios oferecidos e elaborados pela Contratada devem ser compostos de receitas padronizadas e balanceadas, sendo submetidos à aprovação do profissional em Nutrição ou servidor indicado da Contratante e em comum acordo com os fiscais do contrato, os quais poderão sugerir alterações;

ii) Os cardápios quinzenais devem ser montados (acompanhados da lista de ingredientes e informações nutricionais, contendo os valores de energia, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibras, cálcio, ferro e sódio) e enviados eletronicamente à Contratante com 05 (cinco) dias de antecedência, assinados pelo (a) profissional nutricionista representante da Contratada. Em caso de eventuais substituições de qualquer item do cardápio, deverá a Contratada comunicar com no mínimo 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, para as devidas apreciação e aprovação pelos fiscais do contrato;

iii) Os cardápios devem ser compostos de receitas padronizadas, por meio de Fichas Técnicas de Preparo, confeccionadas e balanceadas por nutricionista da CONTRATADA, devendo ser elaborados com os valores nutricionais de cada refeição (energia, macronutrientes, micronutrientes prioritários e fibras). Os cardápios devem apresentar, ainda, a identificação (nome e CRN) e a assinatura do nutricionista responsável por sua elaboração;

iv) Quando necessário, devem ser previstas adaptações no cardápio, contendo preparações diferenciadas para contemplar alunos que possuam alguma restrição alimentar, a fim de manter o estado clínico e nutricional do comensal. As adaptações devem ser aprovadas pelo fiscal do contrato;

v) Devem ser previstos cardápios diferenciados cujo padrão alimentar tenha influências de hábitos alimentares socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional dos comensais;

vi) Os cardápios deverão ser elaborados utilizando alimentos considerados básicos, priorizando os *in natura* e os semielaborados, não sendo permitido servir bebida de baixo teor nutricional, tais como refrigerantes, sucos e outras bebidas similares, bem como bebidas que contenham corantes e/ou aromatizantes artificiais. Evitar, ainda, ou restringir ao máximo alimentos e preparações com alto teor de gordura saturada, gordura *trans*, açúcar livre e sódio;

vii) Os cardápios deverão estar disponíveis em locais visíveis no *Campus*.

#### **4.5. Quanto à cessão do uso da cantina**

**a) Disposições gerais:**

i) A frequência à cantina é franqueada à comunidade da instituição e ao público em geral que acessa as dependências do IFRN *Campus* Mossoró;

ii) A tabela de preços praticados deverá ser exposta para os usuários;

iii) A Contratada deverá manter a pontualidade no cumprimento dos horários estipulados abaixo, observando que estes poderão ser alterados em caso de necessidade da Administração:

iv) O horário de funcionamento da cantina será das 07h00min às 21h30min, de segunda a sexta-feira e, ocasionalmente, aos sábados, domingos e feriados, bem como em horários diversos, em comum entendimento entre a Contratada e a Administração do *Campus Mossoró*, quando houver atividades que justifiquem essa necessidade, ocasião em que a Contratante deverá avisar com antecedência mínima de 5 (cinco) dias úteis;

v) Durante o período de recesso escolar (férias, greve ou outro tipo de paralisação das atividades da instituição), será obrigatório o funcionamento da cantina/lanchonete, por período mínimo de 4 (quatro) horas diárias para a comercialização de refeições tipo almoços e lanches, preferencialmente entre as 09h e 13h, podendo esta condição ser modificada desde que acordado com a Administração do *Campus Mossoró*;

vi) Qualquer alteração no horário de funcionamento só deverá ser procedida com prévia autorização da Direção-Geral do *Campus Mossoró*;

vii) Qualquer alteração ou ampliação que implique em obras, serviços de engenharia ou modificações do espaço físico objeto da concessão (cantina) só deverá ser executado após aprovação da Direção-Geral do *Campus Mossoró*;

viii) A Contratada deverá disponibilizar um mínimo de 3 (três) funcionários em cada turno, visando prestar um atendimento de boa qualidade aos seus usuários, sendo 1 (um) funcionário apenas para o atendimento de caixa, não podendo este manipular alimentos preparados, embalados ou não;

ix) A Contratada deverá seguir as normas sindicais, federais, estaduais e municipais, higiênico-sanitárias e os procedimentos técnicos adequados a aquisição, estocagem, pré-preparo e acondicionamento a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária, nutritivas e sensoriais dos lanches servidos. Deverá, ainda, seguir as normas do Manual de Cantinas Escolares Saudáveis, do Ministério da Saúde;

x) Não será permitida em hipótese alguma a venda de cigarros nem bebidas alcóolicas e remédios ou similares;

xi) Não será permitida a colocação de propagandas comerciais nas paredes, mesas ou na área de acordo com a Regulamentação de Alimentos em Escolas no Brasil do Ministério da Saúde, publicada em 2007;

xii) A Contratada deverá expor um mural com orientações nutricionais e educativas a respeito do alimento saudável;

xiii) A Contratada deverá fornecer ao fiscal do contrato, quando solicitado por este, listagem de TODOS os produtos e serviços ofertados e seus respectivos preços.

xiv) A contratada deverá adotar as práticas de sustentabilidade ambiental de acordo com o Art. 6º da Instrução Normativa nº 01 de 19 de janeiro de 2012 da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, orçamento e Gestão.

**b) Do fornecimento de lanches:**

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

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

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

ii) O cardápio sugerido poderá ser modificado, desde que as modificações sejam em função das especificações regionais e do Programa Cantina Saudável, mediante aprovação pela Administração do *Campus* Mossoró e fiscais do contrato;

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

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

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

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

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

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

ix) Todas as frutas in natura deverão ser ofertadas protegidas envoltas por plástico filme transparente;

x) A Contratada deve, diariamente, apresentar opções de lanches vegetarianos.

#### 4.6. Do fornecimento de refeições para servidores e público geral

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

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

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

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

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

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

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

##### a) Dos materiais, equipamentos e instalações

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

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

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

iv) Os materiais descartáveis devem apresentar embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo;

v) A Contratada deverá utilizar todos os utensílios em aço inoxidável, tais como talheres e conchas;

- vi) A Contratada deverá fornecer todos os utensílios (pratos de porcelana, copos descartáveis e talheres) necessários para servir a refeição e responsabilizar-se por estes, não cabendo à Contratante fazer a reposição de utensílios extraviados;
- vii) Os talheres à disposição dos usuários deverão ser embalados individualmente, em sacos plásticos transparentes ou enrolados em papel toalha;
- viii) A Contratada deverá manter em perfeito estado de asseio e limpeza toalhas de mesa ou similar, utensílios, áreas de trabalho, instalações e o material utilizado pelo setor durante o período em que estiver prestando seus serviços, empregando produtos de boa qualidade e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, não deixando resíduos ou cheiros;
- ix) Toda manutenção/reparo nas instalações objeto da Concessão será de responsabilidade da Contratada, devendo ser previamente aprovada pela Administração e mantidos os mesmos padrões de materiais e acabamentos. A manutenção abrange os seguintes itens: água/esgoto, energia (eletrodutos e conexões, lâmpadas, disjuntores, reatores, interruptores), GLP (válvulas, conexões, recarga e reposição de vasilhame);
- x) A limpeza total da cantina (cozinha, área de atendimento – interna e externa e equipamentos) deverá ser diária, sob a responsabilidade da Contratada.

#### **4.7. Critérios e práticas de sustentabilidade**

##### ***a) Disposições gerais:***

- i) A contratada deverá elaborar e manter um programa interno de treinamento de seus empregados para redução de consumo de energia elétrica, de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes.
- ii) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo; realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões, filtros, e evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;
- iii) Separar as pilhas e baterias disponíveis para descarte que contenham em suas composições chumbo, cádmio, mercúrio e seus compostos, para que adote, por meio de terceiros, os procedimentos de reutilização, reciclagem, tratamento ou disposição final ambientalmente adequada, em face dos impactos negativos causados ao meio ambiente pelo descarte inadequado desses materiais, em atenção à Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999;
- iv) Utilizar equipamentos elétricos e de consumo de gás que apresentem selo PROCEL ou CONPET, respectivamente, de melhor classificação energética para estes, quando aplicável;
- v) A contratada deverá utilizar produtos elétricos que possuam a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE, na (s) classe (s) de melhor classificação energética e nos termos das respectivas portarias do INMETRO, que aprovam os Requisitos de Avaliação da Conformidade – RAC do produto e trata da etiquetagem compulsória;

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

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

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

ix) Conforme rege a Instrução Normativa nº 05/2017 (Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão), Art. 1º, os órgãos da Administração Pública, quando da contratação de serviços, os editais deverão prever que as empresas contratadas adotarão práticas de sustentabilidade na execução dos serviços;

x) Ressalta-se que para definição dos critérios de sustentabilidade foi utilizado o Guia de Licitações Sustentáveis da AGU.

Observa-se que tais requisitos são de fundamental importância para atender à necessidade descrita, sendo a maior parte deles já presentes no atual contrato de mesmo objeto (nº 050/2017 – PROAD/RE/IFRN).

## 5. Levantamento de Mercado

A[MGdO1] característica do serviço a ser prestado é comum, conforme já foi ressaltado anteriormente. Por este motivo, realizou-se pesquisa de outras licitações e observou-se que outros órgãos públicos com atuação semelhante ao IFRN *Campus* Mossoró têm realizado contratações similares, não sendo identificadas, portanto, outras metodologias relevantes e inovadoras praticadas nesse meio. A exemplo das seguintes contratações:

ÓRGÃO	OBJETO CONTRATADO	LICITAÇÃO
IFMA – Campus São João dos Patos (UASG – 158291)	Concessão de espaço físico de 119,8 m <sup>2</sup> para exploração econômica de serviços de cantina e restaurante no IFMA - Campus São João dos Patos com possibilidade de fornecimento de refeição para os alunos.	PR 01/2022
IF BAIANO – CAMPUS GOVERNADOR MANGABEIRA (UASG 154618)	O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a contratação de empresa especializada no fornecimento de refeição pronta, transportada e acondicionada para distribuição em balcão térmico, sendo estes de	PR 03/2022

	responsabilidade da contratada (aquisição e instalação).	
IFCE – (UASG 158133)	Contratação do fornecimento de refeições prontas e transportadas na modalidade almoço e lanche.	PR 09/2022

Por esse motivo, também, entende-se que há grande quantidade de fornecedores para tal serviço, o que garantirá uma competitividade no momento da seleção do fornecedor por meio de pregão eletrônico. Empresas do ramo alimentício em geral possuem pleno potencial em atender aos requisitos estabelecidos neste instrumento.

Dessa forma, pode-se obter um preço mais justo e exato, específico para cada tipo de refeição, em vez de considerar um único custo/preço para refeições em geral.

Há, ainda, no mercado, o fornecimento de refeições na forma de pratos prontos em marmitas, o que seria uma opção apenas em situações emergenciais, como, por exemplo, diante de uma falta de energia elétrica ou de problemas de infraestrutura da cozinha que impeçam a preparação das refeições ou, ainda, em uma situação inesperada de doença de todos os funcionários envolvidos com esse serviço. Nesse formato, a empresa não precisaria necessariamente preparar as refeições nas instalações do IFRN, já que seria cobrada tão somente a entrega dos pratos. No entanto, tal dinâmica poderia excluir completamente o controle da qualidade das refeições, visto que os fiscais teriam apenas a refeição pronta para analisar. Além disso, a qualidade do alimento decairia, bem como a qualidade da composição dos pratos, já que não seria possível cada usuário servir-se com os alimentos de sua preferência e com as quantidades adequadas para si.

## 6. Descrição da solução como um todo

Diante dos requisitos listados e considerando o levantamento de mercado realizado por meio da consulta a outras licitações e ao mercado local, observou-se que o objeto ao qual se refere este Estudo Preliminar é passível de execução por quaisquer empresas do ramo alimentício que atendam aos critérios, tais como as mesmas que participaram das licitações desses órgãos ou da última licitação do próprio IFRN *Campus* Mossoró, que ocorreu em 2022 (PR 03/2022), , desde que devidamente selecionadas nos termos da Lei nº 14.133/2021.

Desse modo, em face do que o Regulamento do Programa Auxílio Alimentação do IFRN determina, visando oferecer uma alimentação saudável, nutritiva e balanceada, a solução identificada para atender à necessidade da Administração é a contratação, por meio de licitação, de empresa para prestar serviço contínuo de fornecimento de refeições. O fornecimento deverá ser concomitante à concessão do espaço da cantina ao fornecedor selecionado, cujo valor a ser pago em contrapartida será informado no instrumento convocatório. Desse modo, o preparo das refeições deve ser realizado nas dependências do IFRN *Campus* Mossoró, possibilitando que sejam servidas de maneira mais segura e balanceada aos usuários.

A concessão concomitante se faz necessária, pois o espaço é mais bem aproveitado e assim foi planejado, sendo composto por uma única cozinha e espaço para cantina, para que a empresa responsável pelo fornecimento de refeições possa, também, comercializar outros produtos

alimentícios para a comunidade interna e/ou externa, oferecendo vantajosidade e potencializado a competitividade entre fornecedores.

As refeições precisam ser fornecidas em períodos diferentes e possuem diferentes composições, por isso a necessidade de licitar cada tipo separadamente. No entanto, os itens serão agrupados para que o fornecedor selecionado seja único, visto que não é possível, tecnicamente, manter diversos fornecedores realizando a produção e a distribuição de diferentes refeições no mesmo espaço concedido pelo IFRN *Campus* Mossoró.

Para o fornecimento de refeições de almoço e jantar, estas deverão ser preparadas na cozinha da cantina e servidas em refeitório próprio para os alunos, onde também estará localizado o balcão térmico e deverão ser disponibilizados os utensílios e demais equipamentos necessários para o porcionamento das refeições servidas. Esses dois ambientes, embora próximos um do outro, estão localizados em prédios distintos.

O quadro abaixo demonstra o resumo da solução a ser contratada, atendendo aos requisitos listados anteriormente:

GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNIDADE
1	1	<p><b>Fornecimento de refeição tipo: Almoço</b></p> <p><b>Composição:</b></p> <p>1 porção de salada (crua ou cozida). A salada crua com porção mínima de 60g, e a cozida de 110g.</p> <p>1 porção de prato principal (variando de 130g a 180g): podendo ser carne bovina, de cordeiro desossada, suína, pescados ou ave; 1 porção de prato principal vegetariano (150g): sendo à base de soja, lentilha, grão de bico ou de outros alimentos usualmente consumidos na culinária vegetariana; 1 porção de guarnição (100g): podendo ser batata doce ou inglesa, macaxeira, macarrão, purê, farofa, pirão ou suflê;</p> <p>1 porção de feijão (150g); 1 porção de arroz (150g); 200mL de suco de fruta natural da fruta ou da polpa (concentração mínima de 30%) e não industrializado. 1 porção (média de 150g) de fruta como sobremesa (exemplo: banana, melão, mamão, tangerina, maçã, abacaxi, goiaba).</p>	1
1	2	<p><b>Fornecimento de refeição tipo: Jantar</b></p> <p><b>Composição (igual ao almoço):</b></p>	

		<p>1 porção de salada (crua ou cozida). A salada crua com porção mínima de 60g, e a cozida de 110g.</p> <p>1 porção de prato principal (variando de 130g a 180g): podendo ser carne bovina, de cordeiro desossada, suína, pescados ou ave;</p> <p>1 porção de prato principal vegetariano (150g): sendo à base de soja, lentilha, grão de bico ou de outros alimentos usualmente consumidos na culinária vegetariana; 1 porção de guarnição (100g): podendo ser batata doce ou inglesa, macaxeira, macarrão, purê, farofa, pirão ou suflê;</p> <p>1 porção de feijão (150g); 1 porção de arroz (150g); 200mL de suco de fruta natural da fruta ou da polpa (concentração mínima de 30%) e não industrializado. 1 porção (média de 150g) de fruta como sobremesa (exemplo: banana, melão, mamão, tangerina, maçã, abacaxi, goiaba).</p>	
--	--	--	--

DESCRIÇÃO	DIMENSÃO
Concessão do espaço da cantina	145,91m <sup>2</sup>

## 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Tomando por base o histórico de refeições ofertadas nos últimos anos, que seguia uma dinâmica parecida com a solução identificada neste documento, através dos contratos 050/2017 e 141/2022 - PROAD/IFRN, estima-se que a quantidade total de refeições (almoço e jantar) a ser oferecida para atender à demanda dos alunos dessa instituição será de 40.000 (quarenta mil) refeições/ano, sendo até 200 (duzentas) refeições diárias. São considerados 200 dias letivos no ano.

As quantificações foram definidas no intuito de atender ao maior número possível dos estudantes que possuem o perfil socioeconômico estabelecido pelo PNAES. Em levantamento realizado por meio do SUAP, pode-se constatar que, durante o ano de 2019, foram ofertadas cerca de 48 mil refeições.

A quantidade a ser contratada foi calculada tomando como base as solicitações diárias dos alunos que necessitam permanecer no contraturno devido às atividades acadêmicas obrigatórias, assim como as informações repassadas por meio de entrevistas e análise documental no processo seletivo dos Programas de Assistência Estudantil no ano letivo 2019 e 2022.

Após análise, constatou-se que a maioria dos alunos inseridos no Programa de Alimentação comprova estar em situação de vulnerabilidade social. Com base nessas informações, estima-se que o quantitativo a ser contratado conseguirá atender à demanda do exercício. Devido à suspensão das atividades presenciais, não foram considerados dados dos anos de 2020 e 2021, visto que, desde março de 2020, os alunos ficaram sem aulas presenciais e que, após o retorno da presencialidade, as refeições só voltaram a ser servidas em junho de 2022, mas ainda em um contexto de pandemia, em que as atividades no contraturno não haviam sido retomadas em sua integralidade.

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

<b>UNIDADE</b>	<b>REFEIÇÕES</b>
QUANT. ESTIMADA MENSAL	4.000
QUANT. ESTIMADA ANUAL	40.000
QUANT. ESTIMADA EM 5 ANOS	200.000

Dessa forma e considerando que, nos contratos anteriores, não havia distinção entre tipos de refeições (almoço e jantar), foi realizada a distribuição estimada da quantidade total para cada tipo de refeição, conforme quadro abaixo:

<b>GRUPO</b>	<b>ITEM</b>	<b>SERVIÇO</b>	<b>QUANT. DIÁRIA</b>	<b>DIAS LETIVOS</b>	<b>QUANT. ANUAL</b>
1	1	Almoço	160	200	32.000
	2	Jantar	40	200	8.000
<b>TOTAL</b>			200	4.000	40.000[MO1]

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 508.800,00

A pesquisa de preços[MGdO1], realizada no [www.paineldeprecos.planejamento.gov.br](http://www.paineldeprecos.planejamento.gov.br), resultou em uma média de preços praticados por empresas do ramo que atuam em outros Campus do IFRN, sendo, portanto, mais fidedigna à realidade que se encontrará quando da seleção do fornecedor. O valor estimado por item é o que consta no quadro a seguir, correspondente às médias obtidas:

ITEM	DESCRIÇÃO	PREÇO UNITÁRIO ESTIMADO (R\$)	QUANT. ANUAL	PREÇO ANUAL ESTIMADO (R\$)
1	Almoço	12,72	32.000	407.040,00
2	Jantar	12,72	8.000	101.706,00
<b>ESTIMATIVA GLOBAL</b>				<b>508.800,00</b>

Sendo assim, o valor global estimado a ser pago à Contratada pelo fornecimento de refeições é de **R\$ 508.800,00 (quinhentos e oito mil, oitocentos reais)**.

### 8.1. Estimativa do valor do aluguel da cantina

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

Pela concessão de uso de área da cantina, A CONCESSIONÁRIA se obriga a pagar à CONCEDENTE o valor mensal total de **R\$ 3.820,35** (três mil oitocentos e vinte reais e trinta e cinco centavos), sendo R\$ 2.772,29 (dois mil setecentos e setenta e dois reais e cinquenta e três centavos) referente ao espaço físico, R\$ 931,47 (novecentos e trinta e um reais e quarenta e sete centavos) referente ao consumo de energia elétrica e R\$ 116,59 (cento e dezesseis reais e cinquenta e nove centavos) pelo uso dos serviços da vigilância armada.

O valor do espaço físico estabelecido no subitem anterior foi baseado no Laudo de Avaliação apresentado pelo Engenheiro Civil do *Campus Mossoró*, o servidor Nilton Ribeiro Pereira Bomfim.

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

O valor do consumo da energia elétrica será reajustado anualmente, juntamente com o espaço físico, tomando-se por base o percentual de reajuste das tarifas da Concessionária de energia elétrica com que mantemos contratos.

O valor dos serviços de vigilância armada será reajustado anualmente, juntamente com o espaço físico, tomando-se por base o percentual de reajuste do Contrato de prestação de serviços de vigilância.

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

<b>DO SERVIÇO DE VIGILÂNCIA ARMADA</b>				
<b>Serviço</b>	<b>(A) Área coberta pela vigilância (m<sup>2</sup>)</b>	<b>(B) Valor do serviço de Vigilância (por mês) (R\$)</b>	<b>(B/A) Valor do serviço de vigilância mensal por m<sup>2</sup></b>	<b>(C) Área da cantina do <i>Campus</i> Mossoró (m<sup>2</sup>)</b>
Vigilância Armada patrimonial do <i>Campus</i> Mossoró - Contrato nº 064 /2021-PROAD/IFRN	27000M <sup>2</sup>	R\$ 21.562,04	R\$ 0,79859	145,91M <sup>2</sup>
<b>Valor mensal da segurança patrimonial relativo à área da Cantina ((B/A) x C):</b>				<b>R\$ 116,59</b>
<b>* Considerou-se a área do campus a qual o vigilante faz a ronda.</b>				

### ESTIMATIVA DE CONSUMO DE ENERGIA ELÉTRICA DA CANTINA

--	--	--	--	--	--	--	--	--

Item	Equipamento	Quant. (un)	Potência (kW)	Horas /Dia	Dias /Mês	Consumo Mensal na ponta (KWh)	Consumo Mensal fora de ponta (KWh)	Custo Mensal (R\$)
1	Lâmpada Fluorescente	23	0,04	14	22	35,42	247,94	R\$ 227,40
2	Freezer Horizontal	4	0,17	10	30	25,5	178,50	R\$ 13,26
3	Freezer Vertical	2	0,18	10	30	13,5	94,50	R\$ 86,67
4	Liquidificador Industrial	1	1,30	2	22	7,15	50,05	R\$ 45,90
5	Forno Microondas	2	1,20	2	22	13,2	92,40	R\$ 84,74
6	Estufa	1	1,00	10	22	27,5	192,72	R\$ 176,66
7	Ventilador	3	0,08	10	22	6,6	46,25	R\$ 42,40
8	Fritadeira	2	2,00	2	22	22	154,18	R\$ 141,33
9	Geláguia	1	0,10	10	22	2,75	19,27	R\$ 17,67
10	Televisão	1	0,07	10	22	1,925	13,49	R\$ 12,37
11	Banho Maria	1	1,50	4	22	8,25	115,63	R\$ 83,06
<b>Total</b>						<b>163,80</b>	<b>1.205</b>	<b>R\$ 931,47</b>

Tarifa de Energia na ponta por KWh (R\$) =	<b>R\$ 2,78</b>
Tarifa de Energia fora de ponta por KWh (R\$) =	<b>R\$ 0,52</b>

Horário de Funcionamento 07h às 21h

<b>VALOR TOTAL DO ALUGUEL A SER COBRADO</b>	
Valor referente ao espaço físico	R\$ 2.772,29
Acréscimo dos custos do serviço de vigilância armada:	R\$ 116,59
Acréscimo dos custos médio de energia elétrica:	R\$ 931,47
<b>VALOR TOTAL DO ALUGUEL MENSAL</b>	<b>R\$ 3.820,35</b>

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

8.1.1 - Em situações de suspensão total de atividades e/ou aulas presenciais do *Campus* Mossoró do IFRN, por mais de 15 dias consecutivos, por motivo de pandemia de COVID-19 ou outro motivo que leve à suspensão.

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

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

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

8.1.2.2 - Quando a limitação de ocupação do *Campus* for superior a 30% até 50% da comunidade

interna (servidores e alunos), será cobrado 50% do aluguel.

8.1.2.3 - Quando a limitação de ocupação do *Campus* for superior a 50% até 75% da comunidade

interna (servidores e alunos), será cobrado 75% do aluguel.

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

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

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

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

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

## **9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução**

O objeto será agrupado, sendo os itens integrantes de um único grupo. Tal procedimento visa obter preços específicos para cada item (que são tipos de refeições diferentes), quais sejam o almoço e o jantar.

Ainda que o parcelamento seja a regra, observa-se que o agrupamento se faz tecnicamente necessário e viável, visto que o fornecimento das refeições está vinculado à concessão de uso da cantina do IFRN *Campus* Mossoró, de modo que não seria possível tecnicamente selecionar mais de um fornecedor para utilizar o mesmo espaço cedido, pois traria inúmeras inconsistências práticas de execução das atividades, principalmente impossibilitando o preparo adequado das refeições. Isso porque os requisitos da contratação preveem o preparo das refeições nas dependências da Contratante.

Além disso, o agrupamento não prejudica a competitividade, já que os itens são da mesma natureza e passíveis de fornecimento por empresas do mesmo ramo (alimentício).

## **10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes**

Não se verificam contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e a contratação desta demanda.

## **11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento**

A contratação destes serviços, que são contínuos devido à sua importância para a manutenção da Instituição, está prevista no Plano Anual de Contratações de 2023, conforme comprovantes anexos ao processo. As atividades relativas a contratos desta natureza estão previstas no Plano de Atividades do IFRN *Campus* Mossoró, disponível no SUAP, no detalhamento: AC - Rotinas de Atividades Estudantis – Etapa: 1 - Acompanhamento do planejamento e da implementação das ações e programas da assistência estudantil – Atividade: Alimentação (Contrato de Refeições).

## **12. Benefícios a serem alcançados com a contratação**

O serviço que se pretende contratar, conforme já foi verificado em licitações anteriores, não tem viabilidade de execução por parte do quadro de servidores do IFRN *Campus* Mossoró. O *Campus* conta com apenas uma profissional da área alimentar, a Nutricionista, que exerce diversas outras atribuições relacionadas ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

Além disso, o art. 1º, inciso I, da Portaria n.º 443, de 27 de dezembro de 2018, que estabelece os serviços que serão preferencialmente objeto de execução indireta, prevê o serviço de Alimentação como sendo uma dessas prioridades.

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

### **13. Providências a serem Adotadas**

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

### **14. Possíveis Impactos Ambientais**

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

### **15. Declaração de Viabilidade**

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

#### **15.1. Justificativa da Viabilidade**

Considerando que os requisitos da contratação foram objetivamente definidos e a solução encontrada se mostra adequada para o atendimento da necessidade, resta demonstrada a viabilidade da contratação na forma identificada neste instrumento.

## 16. Responsáveis

MARINEZIO GOMES DE OLIVEIRA  
Coordenador de Atividades Estudantis

MAGNOLIA MARIA DA ROCHA MELO  
Assistente Social

JOSE WILSON FIRMINO JUNIOR  
Assistente em Administração - NURELIC

# Documento Digitalizado Público

## Estudo Técnico Preliminar - ETP 01/2023 - Fornecimento de refeições e locação da cantina

**Assunto:** Estudo Técnico Preliminar - ETP 01/2023 - Fornecimento de refeições e locação da cantina  
**Assinado por:** Wilson Junior  
**Tipo do Documento:** Estudo preliminar - contratos  
**Situação:** Finalizado  
**Nível de Acesso:** Público  
**Tipo do Conferência:** Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- **Jose Wilson Firmino Junior, ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO**, em 25/01/2023 16:32:57.

Este documento foi armazenado no SUAP em 25/01/2023. 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:** 1310583

**Código de Autenticação:** a61305f139



**MODELO DE 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

(Processo Administrativo nº 23093.002611.2022-10)

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 – IFRN, Campus Mossoró (Polo Oeste), por intermédio da Diretoria de Licitações, com sede no(a) ....., na cidade de ..... /Estado ..., inscrito(a) no CNPJ sob o nº ....., neste ato representado(a) pelo(a) ..... (cargo e nome), nomeado(a) pela Portaria nº ....., de ..... de ..... de 20..., publicada no DOU de ..... de ..... de ....., portador da Matrícula Funcional nº ....., doravante 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 23093.002611.2022-10, 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. 03/2023, 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 contratação de serviços de fornecimento de refeições diárias para discentes do IFRN Campus Mossoró, vinculada à concessão onerosa de uso da área da cantina, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

<b>1</b>						
<b>2</b>						
<b>3</b>						
...						

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1. O Termo de Referência;

1.3.2. O Edital da Licitação;

1.3.3. A Proposta do contratado;

1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

#### **CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO**

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 02 (dois) anos, contados da data de assinatura do contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos [artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

2.2. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado.

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

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

#### **CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO**

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

#### **CLÁUSULA QUINTA - PREÇO**

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

5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais

e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

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

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

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

**CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE (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, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice "Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA (IBGE), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

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

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

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

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

7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

**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 no que pertine 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. 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.
- 8.15. 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 da autarquia.

**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 da obra ou do serviço para representá-lo na execução do contrato.

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

9.3. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior ([art. 137, II](#));

9.4. 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;

9.5. 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;

9.6. 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;

9.7. 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](#);

9.8. 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;

9.9. 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;

9.10. 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.

9.11. 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.

9.12. 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.

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

9.14. 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.

9.15. 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.

9.16. 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;

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

9.18. 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](#));

9.19. 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](#));

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

9.21. A CONTRATADA poderá realizar benfeitorias julgadas necessárias, mediante autorização prévia da Direção Geral do Campus de Mossoró, ficando incorporadas ao imóvel, sem que lhe assista qualquer direito de indenização/compensação, sob qualquer título

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. 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.

9.24. A CONTRATANTE poderá, a qualquer momento, solicitar a instalação de medidores individuais de água e energia elétrica às concessionárias locais em substituição aos de sua propriedade, caso em que os pagamentos das tarifas correspondentes deverão ser efetuados diretamente pela CONTRATADA aos prestadores dos serviços públicos.

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

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

9.26.1. *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.*

9.27. *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;*

9.28. *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.*

9.28.1. *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 À LGPD**

*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.*

*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.*

*É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.*

*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.*

*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.*

*É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.*

*O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.*

*O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.*

*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.*

*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.*

*10.1.1. 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.*

*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.*

*Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.*

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII e XIII)**

11.1. A contratação conta com garantia de execução, nos moldes do [art. 96 da Lei nº 14.133, de 2021](#), em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor anual do contrato.

11.2. Caso utilizada a modalidade de seguro-garantia, a apólice deverá ter validade durante a vigência do contrato E por 90 (noventa) dias após o término da vigência contratual, permanecendo em vigor mesmo que o contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas.

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

11.4. Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto, ressalvado o disposto no item 11.6 deste contrato.

11.5. Caso utilizada outra modalidade de 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.

11.6. 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.

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

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

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

11.7.3. obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pelo contratado, quando couber.

11.8. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item 11.7, observada a legislação que rege a matéria.

11.9. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor do contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.

11.10. 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.

11.11. 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](#).

11.12. 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.

11.13. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o Contratado obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de **10 (dez)** dias úteis, contados da data em que for notificada.

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

11.14.1. O emitente da garantia ofertada pelo contratado deverá ser notificado pelo contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais ([art. 137, § 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021](#)).

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

11.15. 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;

11.16. 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.

11.17. O contratado autoriza o contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no Edital e neste Contrato.

11.18. Além da garantia de que tratam os [arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/21](#), a presente *contratação possui previsão de garantia contratual do bem a ser fornecido, incluindo manutenção e assistência técnica, conforme condições estabelecidas no Termo de Referência*.

11.19. *A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto prevista especificamente no Termo de Referência*.

## **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:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;

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

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% (cinco décimos por cento)** por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de **15 (quinze)** dias;

(2) *moratória de **0,5% (cinco décimos por cento)** por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de **5% (cinco por cento)**, pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.*

a. *O atraso superior a **25 (vinte e cinco)** 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 de **10% (dez por cento)** sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

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](#))

12.4.2. 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](#)).

12.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de **30 (trinta)** dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

12.5. 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.

12.6. 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.

12.7. 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 \(art. 159\)](#).

12.8. 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](#))

12.9. O Contratante deverá, no prazo máximo 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](#))

12.10. 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](#).

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

### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL ([art. 92, XIX](#))**

13.1. O contrato se extingue quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

13.2. O contrato pode 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.

13.3. 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.

13.4. 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.

13.5. O contrato pode 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.

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

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

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

13.6. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

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

13.6.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.6.3. Indenizações e multas.

13.7. 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](#)).

#### **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:

- I. Gestão/Unidade:
- II. Fonte de Recursos: 100000000
- III. Programa de Trabalho: 171169
- IV. Elemento de Despesa: 339032
- V. Plano Interno: L2994P23ACN
- VI. Nota de Empenho:

A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

#### **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.

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

**CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO**

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. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011](#), c/c [art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012](#).

**CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA– FORO ([art. 92, §1º](#))**

18.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal em **MOSSORÓ**, Seção Judiciária do **Rio Grande do Norte**, 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](#).

*[Local], [dia] de [mês] de [ano].*

\_\_\_\_\_  
Representante legal do CONTRATANTE

\_\_\_\_\_  
Representante legal do CONTRATADO

**TESTEMUNHAS:**

1-

2-

# Documento Digitalizado Público

**Pregão 03/2023 - UASG 158365**

**Assunto:** Pregão 03/2023 - UASG 158365  
**Assinado por:** Andre Torres  
**Tipo do Documento:** Edital  
**Situação:** Finalizado  
**Nível de Acesso:** Público  
**Tipo do Conferência:** Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

■ **Andre Pontes Torres, TECNOLOGO-FORMACAO**, em 30/03/2023 12:13:41.

Este documento foi armazenado no SUAP em 30/03/2023. 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:** 1375317

**Código de Autenticação:** 8b384bab9b

